



INFORMACIÓN NUEVA TEMPORADA DEL CONCURSO

Retomamos la búsqueda de aficionados a los fogones por toda la región. Si usted es de los que presumen en el bar o a la puerta de la iglesia de su pueblo de tener la mejor mano en la cocina, participe en Duelo de fogones. Cualquier localidad de Castilla y León puede participar en esta batalla culinaria; bien porque tienen un plato típico, un producto estrella o simplemente porque los vecinos quieren presumir de pueblo, de paisanos o de habilidades gastronómicas. Dos de sus “nacidos y criados”, vecinos o residentes se enfrentarán guisando el plato que mejor represente su gastronomía, tradiciones o fiestas.

En anteriores capítulos vimos cómo se las “gastaban” los participantes: trampas, secuestros, robo de ingredientes, mentiras, empujones, algún tirón de pelo... Esto se acabó, vamos a intervenir. La dirección del programa ha decidido “legislar” las triquiñuelas y picardías de los aspirantes. En esta nueva versión de Duelo de fogones llega la figura del **comodín**.

Cada concursante tendrá que accionar un rodillo de cocina virtual en el que aparecerán esos comodines. Este nuevo elemento del programa puede contener diferentes opciones, positivas o negativas, que afectaran al desarrollo del concurso. Aquí dejo algunos ejemplos.

Comodín SOS: podrá solicitar que un familiar, paisano o desconocido, si así lo desea, se convierta en pinche. Eso sí, siempre y cuando, esas manos extra no sean las de un profesional de la cocina.

Comodín de la ayuda envenenada: podrá designar a una persona de su confianza para que entorpezca la labor de su contrincante durante la elaboración de la receta.

Comodín del guante blanco: el concursante podrá quitar un ingrediente a su contrario. De su buena voluntad y confianza en sus posibilidades, dependerá cuál de ellos.

Comodín del nudo: el concursante que obtenga este aderezo, tendrá que cocinar con una mano atada a la espalda o con los dos pies sujetos durante el tiempo de la cocina.

Comodín del disgusto: el participante tendrá que guisar con la boca tapada y no podrá probar el guiso en todo el concurso.



¿Quién valorará los guisos? Como siempre, el jurado más duro de todos, aquellos que llevan años probando esas recetas: **tres de las “fuerzas vivas”** del municipio. Un representante de la corporación local, el médico, la presidenta de las amas de casa, el maestro, el cura... Estos ilustres paisanos catarán a ciegas los platos presentados y nombrarán vencedor a uno de los dos participantes.

El jurado sabrá el contenido de los comodines sorteados en el programa pero desconocerá cuál le ha tocado a cada uno de los concursantes.

El programa de ámbito regional tiene una duración de 45 minutos. Cada capítulo está dedicado a un único municipio y a su producto estrella o plato típico.

REQUISITOS E INFORMACIÓN PARA PARTICIPANTES

- Vivir un “Duelo de fogones” no supone ningún coste económico para el municipio, lo único necesario es que una persona de la localidad se comprometa a organizar junto con la dirección la grabación del programa: búsqueda de concursantes, localizaciones, jurado...
- El municipio propondrá **la receta más representativa de su pueblo** o el ingrediente principal con el que quieren cocinar. El único requisito es que sea una receta tradicional y que está, no se haya elaborado en ninguno de los programas anteriores.
- **La grabación del programa** se realiza durante **dos jornadas consecutivas**. Cada aspirante recibe un mandil con el logotipo del programa (tendrá que conservarlo en las mejores condiciones posibles los dos días) y sólo el vencedor podrá colocarse nuestro gorro de chef de “Duelo de fogones”.

Además de los 2 concursantes, necesitamos a las 3 personas del jurado y otro vecino que será el enlace el día de la cata, entre aspirantes y jurado. A mayores, si tocara el comodín de la ayuda, uno de los concursantes necesitaría pinche.

- El **día 1 de grabación** está dedicado a los cocineros: grabaremos su presentación, el duelo, sus entrevistas, sorteo comodín y haremos la receta. Primero con un cocinero y después con el otro.
- El **día 2**, grabaremos la puesta de la mesa con el “*enlace*” (persona representativa

DUELO DE FOGONES

del municipio que tendrá la función de ser el intermediario entre los concursantes y los miembros del jurado), a los miembros del jurado, la cata y el veredicto.

Por lo tanto, **los cocineros tienen que estar disponibles los dos días** (el 2º día tan sólo para dejar los guisos y para recibir el veredicto) mientras que el jurado sólo es necesario el día 2.

- Los aspirantes tienen que ir vestidos, peinados, maquillados, afeitados o sin afeitar, mismas joyas, accesorios... **igual los dos días** de grabación del programa ya que necesitamos que parezca que todo ocurre en un único día.
- Los concursantes pueden ser hombres o mujeres, jóvenes (siempre mayores de 18 años o si son menores con el permiso de los padres por escrito) o mayores. Lo importante es que les guste y quieran defender la cocina tradicional de su pueblo. Por supuesto, necesitamos que sean personas dinámicas y a las que no les asusten las cámaras de televisión. Por descontado, **no podrán dedicarse profesionalmente a la cocina.**
- El plato con el que van a concursar, tendrá que tener relación con el municipio. La receta será consensuada con la dirección ya que intentamos ofrecer al espectador recetas nuevas que no se hayan hecho en el programa.
- Elaboramos el plato en cada cocina del cocinero o donde le venga bien siempre y cuando **no sea un restaurante, debe ser una cocina doméstica.** Se trata de un programa de cocineros aficionados, no profesionales. Por otro lado, no tiene por qué ser en su casa, puede ser la de un vecino, una bodega, merendero, en una casa rural de la localidad...
- La receta elaborada el día 1 de grabación se debe guardar en la nevera para la cata del día siguiente. El día 1 cocinamos la receta y para no tener que volver a elaborarla se guarda y al día siguiente se calienta en un **microondas o cocina** en el lugar de la cata. Por lo tanto, necesitaremos que en el lugar donde el jurado pruebe los guisos haya una de estas dos opciones.
- La dirección **sorteará** entre los concursantes los dos **comodines** que habrá asignados para

DUELO DE FOGONES

el programa de su municipio.

- Lo ideal y justo es que el plato esté elaborado con el mismo ingrediente principal pero sin ser exactamente la misma receta. Nunca dos personas cocinan igual. De otra manera sería imposible que el jurado pudiera valorar dos recetas diferentes.
- En cuanto a la grabación de la receta, por un lado deben estar los ingredientes que se van a emplear preparados e íntegros para que el espectador vea lo que va a necesitar. Por otro lado, en la mayoría de casos pueden tener **partes del plato elaboradas para avanzar** a la hora de la grabación siempre y cuando se necesiten horas de cocción o sea imposible la elaboración en media hora aproximadamente (tiempo real de grabación). Por ejemplo, si se utilizan cebollas, patatas o pimientos pueden estar cortadas de antemano y dejar uno para terminarlo durante la grabación.
- Para la cata, necesitaremos 6 platos (2 platos para cada miembro del jurado) cubiertos, servilletas, 3 copas, vasos, 2 cucharones o cazos para servir los guisos, pan, agua y vino. Además, es necesario un **microondas o una cocina** para poder calentar los guisos elaborados del día anterior.

En nuestro canal de Youtube están colgados todos los programas por si necesitan o quieren hacerse mejor una idea. Este es el enlace.

https://www.youtube.com/playlist?list=PLjAoTbctaQcwiXj5AxPD7V3_YARPIKAy9