

IV CONCURSO DE COCINA REGIONAL
ISMAEL GALIANA



IV CONCURSO DE COCINA REGIONAL “ISAMEL GALIANA”

BASES PARA EL CUARTO OPEN DE COCINA REGIONAL “ISMAEL GALIANA”

1. COMITÉ ORGANIZADOR:

La organización del evento está a cargo de las siguientes instituciones:

- Amureco.
- Arepa.
- Asociación de Sumilleres de la Región de Murcia.
- Asociación de Expertos Cortadores de Jamón (Asojam).
- Eurotoques.
- Hostemur.
- Jecomur.
- Hostecar.

Con el patrocinio de:

- Estrella de levante.
- Y otros posibles.

Con la colaboración de:

- Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia.
- Makro.
- José Díaz.
- Revista Gastrónomo.

2. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS:

Las distintas asociaciones de hosteleros de la Región de Murcia convocan el Cuarto Concurso de Cocina Regional Murciana “Ismael Galiana” cuyo objetivo principal es fomentar la cocina regional (ya sea de manera tradicional o creativa) dentro de la Región y reconocer la trayectoria profesional de Ismael Galiana, periodista y crítico gastronómico.

Objetivos:

- Fortalecer el desarrollo de la gastronomía en Murcia como valor agregado de la producción regional.
- Visualizar el aporte de la gastronomía al desarrollo del turismo y de los pueblos.
- Fortalecer la relación entre la gastronomía, el turismo y el desarrollo de los pequeños productores agrarios.
- Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas y la destreza para la elaboración de las mismas.
- Promover el consumo de productos de la región a través de la elaboración de recetas.

IV CONCURSO DE COCINA REGIONAL
ISMAEL GALIANA



- Fomentar la gastronomía murciana.

3. PARTICIPANTES:

El concurso está abierto (Open) a la participación tanto de profesionales del sector, como estudiantes de restauración y cocina.

4. TEMA:

Se confeccionará un plato de forma tradicional o creativa, aplicando técnicas tradicionales o actuales, pero siempre en referencia a un plato típico de la Región:

ASADO DE CABRITO A LA MURCIANA

5. INSCRIPCIONES:

El periodo de inscripción finaliza el 19 de febrero de 2018.

La inscripción es gratuita y será acompañada de la ficha correspondiente.

Para participar en el concurso es necesario rellenar la solicitud de inscripción que se encuentra en las distintas páginas web de las asociaciones, y es imprescindible adjuntar la siguiente información o remitirla a la dirección de e-mail: concursoscct@gmail.com

- a. Las recetas detallando el nombre del plato, los ingredientes, cantidades, proceso de elaboración, el escandallo de los platos y una foto del mismo.
- b. Fotocopia del DNI del participante, teléfono de contacto, dirección y e-mail.

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una selección de 10 finalistas.

6. EL JURADO:

El jurado estará compuesto además de por Ismael Galiana (presidente del jurado), por representantes designados por las asociaciones participantes, un representante del Centro de Cualificación Turística, un crítico gastronómico de reconocido prestigio, empresarios del sector gastronómico (patrocinadores) y autoridades.

Una persona designada por la organización recepcionará las recetas o fichas y las codificará quedando, a partir de este momento, anónimas para su preselección por el jurado para participar en la final del concurso a la cual llegarán como máximo 10 concursantes.

El jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del jurado.

El jurado se dividirá en jurado técnico que evaluará el trabajo desarrollado en cocina (limpieza, orden, técnicas, organización...) y jurado de mesa que evaluara el plato en si (sabor, aroma, presentación...), cada parte del jurado evaluará sobre 10 y se hará la media entre las dos notas.

IV CONCURSO DE COCINA REGIONAL
ISMAEL GALIANA



Un miembro del jurado puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate.

No se tendrá en cuenta la puntuación más alta ni la más baja, siempre que haya más de 3 puntos de diferencia.

El jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

7. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES:

El concurso consiste en la elaboración de una receta de cocina tradicional murciana y se puede elaborar de manera tradicional o creativa.

En la inscripción los participantes deberán entregar la documentación exigida sobre una única receta de cocina típica regional transformada, renovada, deconstruida, modernizada o simplemente presentada o guarnecida de manera original y creativa; "cocina de autor".

Sobre esta receta se realizará la preselección de los concursantes que elaborarán la misma el día de concurso.

Los platos se elaborarán en las cocinas del Centro de Cualificación Turística dentro de las horas determinadas para el concurso.

Los participantes deberán aportar la materia prima de la elaboración de la receta y cualquier utensilio, herramienta o equipo de cocina específico del que no se disponga en el CCT o no se disponga en número suficiente.

La organización del concurso no se hace responsable en caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por los concursantes.

8. DESCALIFICACIÓN:

Los criterios que descalifican a los concursantes son:

- Que los participantes no cumplan con las fechas y horarios del concurso.
- Que la ficha de inscripción presentada no cumpla con las condiciones y requisitos establecidos en las bases del concurso.
- Los participantes inscritos manifiesten actos que no cumplan con la legislación vigente o atente contra el orden público o las buenas costumbres.

IV CONCURSO DE COCINA REGIONAL
ISMAEL GALIANA



9. PROCESO DE CALIFICACIÓN:

Los criterios para la evaluación son los siguientes y su ponderación se hará puntuando de 1 a 10:

- Originalidad y armonía de la receta.
- Uso de ingredientes de la Región.
- Presentación del plato.
- Aplicación de técnicas culinarias.
- La dificultad en su elaboración.
- Sabor y aroma.
- Aplicación a la carta de un restaurante (costes y beneficio).
- Orden, organización y limpieza en la cocina.
- Equilibrio organoléptico y de cantidades.

10. FECHA DE REALIZACIÓN:

El concurso será abierto y se desarrollará el lunes día 26 de febrero de 2018, a partir de las 8:30 horas en el Centro de Cualificación Turística.

El tiempo máximo de elaboración del plato será de 2 horas.

Los platos se presentarán al jurado a partir de las 10:30h.

Los concursantes dispondrán de 10 minutos para presentar las elaboraciones. El jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo. El primer concursante comenzará a las 8:30h, el segundo concursante empieza a las 08:40h, así sucesivamente.

Se presentarán cuatro raciones del plato, tres degustaciones para el jurado profesional y una de ellas para exponer y fotografiar.

Los participantes deberán registrar su participación máxima hasta las 8:30 horas, los concursantes que no llegaran a la citada hora no podrán participar.

Los participantes deberán presentarse con el uniforme completo según normas específicas del APPCC.

Los participantes deberán exponer acerca de las técnicas, insumos, materiales y costos de las elaboraciones al jurado técnico.

Cada concursante participará con el número que se le asignará el día de la preselección de recetas, el cual seguirá siendo anónimo para el jurado de mesa.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección, la presentación, etc.

Si por razones de fuerza mayor la Organización lo estimara necesario, podrá, tanto variar el horario como distribuirlo de la forma más oportuna si el número de participantes así lo aconsejara.

IV CONCURSO DE COCINA REGIONAL
ISMAEL GALIANA



11. LOS PREMIOS:

Se establecen los siguientes premios:

Mejor plato tradicional:

- ✓ 400 € Trofeo y diploma.
- ✓ Pack de regalos de nuestros patrocinadores.

Mejor plato creativo:

- ✓ 400 €. Trofeo y diploma.
- ✓ Pack de regalos de nuestros patrocinadores.

12. ACEPTACIÓN DE LAS BASES:

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

13. CONSIDERACIONES FINALES:

La comisión organizadora garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas hasta la finalización del concurso.

La propiedad intelectual pertenece a los autores de las propuestas recibidas, si bien la Organización tiene el derecho a publicar, tanto en su web como en las revistas, así como en los medios de comunicación que consideren oportunos, las recetas y fotografías del concurso.

IV CONCURSO DE COCINA REGIONAL
ISMAEL GALIANA



MÉTODO DE ELABORACIÓN