

BASES III CONCURSO COCINA POPULAR MALAGUEÑA DE PRIMAVERA. CASABERMEJA 17 DE ABRIL 2016

1. Introducción

El presente año se celebran **las 5ª Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Casabermeja**, con el patrocinio de la Excm. Diputación de Málaga y Sabor a Málaga.

Este concurso pretende impulsar aquellos platos con ingredientes de temporada significativos de la localidad. Por ello invitamos a participar a toda la ciudadanía el domingo 17 de abril.

2. Participantes

a. Podrán presentarse en el Concurso todas aquellas personas que lo deseen, aficionadas de la cocina, cualesquiera que sea su edad, lugar de nacimiento y nacionalidad.

b. Cada concursante podrá presentar un solo plato.

3. Inscripción

Los interesados deberán inscribirse previamente en el Ayuntamiento de Casabermeja, bien en la ventanilla de atención al público o en el teléfono: 952 75 82 75, aportando: nombre y apellidos del cocinero, domicilio, teléfono/s de contacto y dirección de correo electrónico, si tuviere.

El plazo de inscripción finaliza a las 12 horas del viernes día 15 de abril de 2016.

4. Modalidades de participación

Existirá una única modalidad: **platos con ingredientes de temporada significativos de la localidad de Casabermeja (no se admiten postres a concurso).**

La Asociación **Carta Malacitana** nos recuerda cuales son los productos de temporada más significativos de nuestra localidad:

- **Hortalizas y verduras:** Junto a otras de consumo más amplio pero menos significativo abril es buen mes para guisar: **alcachofas, cardos, chícharos, habas, rábano, coles y espárragos de cultivo.**
- Son igualmente muy interesantes y muy comunes en los guisos y guisillos a base de **productos silvestres**, siempre que la climatología acompañe. Hablamos de la cocina hecha con: **espárragos trigueros, tagarninas, collejas, hinojos, etc.**

El mes de abril es el momento es idóneo para la presentación de buenos guisos y guisillos con abundante verdura: **berzas, ollas, arroces caldosos, cazuelas, carnes en salsa, porrrillas, etc.**

5. Normas

a. El plato presentado al concurso deberá ser realizado de forma artesanal. No se admitirá ningún plato precocinado.

b. Los participantes traerán el plato previamente elaborado. Podrán dar el último toque y emplatarlo en la jaima que se dispondrá para el concurso en la Plaza de la Fuente de Debajo de Casabermeja.

Los concursantes tendrán a su disposición un fogón y un microondas para la preparación y calentamiento de la receta. Los enseres para la preparación (sartén, cazuela, plato, adornos, etc.) deberá traerlo el concursante.

c. Cada participante presentará su plato para la degustación del Jurado entre las 13:00 y las 14:00 horas del domingo 17 de abril en la zona habilitada para el concurso.

d. Junto con el plato se adjuntará un sobre que contenga los ingredientes y técnicas de elaboración de la receta presentada.

e. El Jurado estará compuesto por 3 profesionales de la hostelería, designados por la Asociación Carta Malacitana. El participante deberá presentar al jurado 3 pequeñas tapas emplatadas, una para cada miembro del jurado.

f. El Jurado calificará los platos teniendo en cuenta los siguientes criterios de valoración: presentación, sabor, originalidad del mismo e ingredientes utilizados. Cada uno de los criterios será valorado de 1 a 5 puntos. La decisión del Jurado será inapelable.

g. Para que el público asistente a las jornadas pueda disfrutar de los platos presentados a concurso, además de las degustaciones para el jurado, los participantes deberán elaborar cantidad suficiente para ofrecer un mínimo de 20 pequeñas degustaciones (pequeñas tapas) que serán ofrecidas al público tras la realización del concurso.

6. Premios

Se concederán dos premios:

Primer Premio: Diploma + 100 € en metálico + Lote de Productos Sabor a Málaga.

Segundo Premio: Diploma + Lote de Productos Sabor a Málaga.

7. Fallo del Jurado

El fallo del Jurado se dará a conocer el mismo día a las 14:30 h, en la zona habilitada para el concurso.

El hecho de participar en el Concurso supone la aceptación expresa de las presentes bases y del fallo del Jurado. Cualquier incidencia no prevista en las presentes bases será resuelta por el Jurado, sin que contra su decisión proceda reclamación alguna.