

## III PREMIO DE COCINA

### “CON QUESO DE MURCIA D.O.P.”

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) “Queso de Murcia” y “Queso de Murcia al Vino”, (en adelante Consejo Regulador), tiene entre sus atribuciones principales la promoción de estos alimentos de calidad diferenciada. Por otra parte, la restauración es un sector clave tanto para la difusión de los productos locales como en la innovación en cuanto a sus posibilidades culinarias. Buena muestra de ello es el apoyo institucional que recibe la gastronomía regional, materializado en campañas tan exitosas como “1001 Sabores Región de Murcia”, o la labor de Escuelas de Hostelería y otros centros públicos y privados de formación. Por ello, se ha instaurado este Concurso, dirigido tanto a profesionales de cocina como alumnos que cursen disciplinas académicas relacionadas con la gastronomía de la Región de Murcia.

El objetivo principal de este evento es difundir y diversificar el uso de estos quesos tradicionales de nuestra Región amparados por una Denominación de Origen Protegida (DOP), dentro del sector restaurador tanto profesional como en formación, poniendo en valor sus características organolépticas y su multitud de posibilidades culinarias en la elaboración de cualquier plato.

## BASES

### ARTÍCULO 1. ORGANIZACIÓN

La organización del evento corre a cargo del Consejo Regulador con la colaboración especial del Centro de Cualificación Turística (CCT), adscrito a la Consejería de Presidencia, Turismo y Deportes de la Región de Murcia.

### ARTÍCULO 2º. PARTICIPANTES

El concurso está abierto a:

- Cocineros que ejerzan su actividad en algún establecimiento dentro de la Región de Murcia.
- Alumnos de cocina de: Escuelas de Hostelería de la Región de Murcia, Grado de Gastronomía y Centro de Cualificación Turística.
- Es necesario tener la mayoría de edad antes de la finalización del periodo de inscripción.

### ARTÍCULO 3º. SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

**El Periodo de Inscripción finaliza el 15 de noviembre de 2021.**

Los participantes remitirán junto con la solicitud de participación recogida al final de estas bases, una copia del DNI, la ficha técnica, nombre del plato, entre 1 y 3 fotos del plato, lista de ingredientes y una breve descripción del plato y su elaboración a la dirección [cocinaquesomurciadop@gmail.com](mailto:cocinaquesomurciadop@gmail.com).

El periodo de inscripción finaliza **el 15 de noviembre de 2021**.

El número máximo de participantes será de 100 según orden de recepción de solicitudes.

- a) Las recetas deberán estar hechas para 5 raciones, con los ingredientes y escandallo del plato, foto de presentación del plato.
- b) Fotocopia del DNI de los participantes (concurante y ayudante), datos de contacto, teléfono de contacto, email.
- c) El consejo Regulador de DOP Queso de Murcia, tendrá derecho a publicar en sus RRSS las recetas y fotografías tanto del certamen, como de los equipos y platos presentados al concurso. Así como en las revistas y medios de comunicación que considere oportunos.

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una selección de 8 finalistas.

## **ARTÍCULO 4º. TEMA Y DESARROLLO DEL CONCURSO**

El concurso, tiene como tema único, la elaboración de un plato principal para un comensal que incorpore como ingrediente RELEVANTE cualquiera de los tres Quesos de Murcia DOP (al vino, fresco o curado), bien directamente o sometido a cualquier tratamiento culinario. No se admitirán a concurso tapas, pinchos, postres o platos dulces.

El concurso se desarrollará en dos rondas sucesivas, una primera ronda clasificatoria y una final a la que accederán los seleccionados por el jurado de la ronda clasificatoria.

### **Ronda clasificatoria:**

Del 16 al 19 de noviembre, ambos inclusive, un jurado independiente compuesto por tres expertos se reunirá para valorar las propuestas remitidas por los participantes, que se les presentarán de forma anónima, atendiendo a criterios de:

- |   |                 |
|---|-----------------|
| -Originalidad del planteamiento:                  | Hasta 10 puntos |
| -Presentación y montaje del plato:                | Hasta 10 puntos |
| -Protagonismo del Queso en el conjunto del plato: | Hasta 20 puntos |

El Consejo Regulador facilitará a cada participante admitido una cuña de queso según la opción que haya señalado en la solicitud de participación. Aquellos concursantes que sí lo deseen, podrán retirar la cuña de queso para elaborar el plato en el establecimiento La Lechera de Burdeos de Murcia.

El jurado de esta ronda clasificatoria estará compuesto por 3 miembros elegidos de entre las asociaciones de cocineros y representante del profesorado de Escuelas de Hostelería de la Región

#### **Final:**

Los participantes correspondientes a los 8 platos mejor valorados en la primera ronda clasificatoria serán convocados el lunes 22 de noviembre a las 08:30 horas, a elaborar el mismo plato, en las instalaciones del Centro de Cualificación Turística.

Los finalistas deberán aportar los ingredientes que necesitarán (a excepción del queso) para la elaboración de 5 raciones de su receta y dispondrán de una hora y media para su elaboración, montaje y presentación. Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. Toda la elaboración deberá realizarse in situ. La vajilla y utensilios menores de cocina los puede traer cada participante a su gusto, pero no podrán ser platos identificativos de establecimientos, ni llevar impresos las marcas/logotipos de Restaurantes, Hoteles... etc. La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo. Si algún participante tiene alguna duda o necesidad especial respecto a la dotación del puesto de trabajo, puede remitir correo electrónico a la organización.

Todos los finalistas deberán presentarse a las 08:30h en el Hall del CCT vestidos con ropa profesional adecuada.

Dispondrán de 10 minutos para colocar los ingredientes y utillaje que aporten en el puesto de trabajo que les sea asignado.

Se realizará un sorteo in situ para determinar el orden de participación de los finalistas, que comenzarán la elaboración a partir de las 9:00 h a intervalos de 10 minutos.

Cada finalista dispondrá de 90 minutos en total para elaborar y presentar su plato al jurado. Rebasar el tiempo máximo de elaboración será motivo de descalificación.

El jurado de la final estará compuesto por 8 miembros:

#### Jurado Técnico:

- Representante de asociación de cocineros
- Representante del profesorado de Escuelas de Hostelería de la Región
- Representante de asociación de cocineros

#### Jurado en mesa:

- Representante de la Centro de Cualificación Turística
- Representante de Panel de cata DOP Queso de Murcia o fromellier
- Presidente Consejo Regulador DOP Queso de Murcia
- Representante del periodismo gastronómico regional
- Chef de nuestra Región

El jurado degustará y valorará los ocho platos finalistas según la siguiente tabla:

- a) El gusto y sabor (Del 0 al 10).
- b) La cocción y texturas (Del 0 al 10).
- c) La presentación (Del 0 al 10).
- d) La composición (Del 0 al 5).
- e) La originalidad (Del 0 al 5).
- f) Limpieza, orden y destreza. Estos serán puntuados por el jurado de cocina de 0 a 3 puntos.

El presidente del Jurado puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate.

A los efectos de determinar las puntuaciones finales de los platos, no se tomarán en consideración las dos puntuaciones extremas, es decir, ni la más alta ni la más baja, siempre que haya más de 5 puntos de diferencia con la siguiente nota. Una vez determinadas las puntuaciones válidas, se calculará el promedio de éstas, clasificándose los participantes por orden de puntuación.

El veredicto del jurado se hará público una vez finalizadas todas las valoraciones de los platos presentados por los finalistas. La decisión del jurado será inapelable. La entrega efectiva de premios se realizará al finalizar el acto.

#### **ARTÍCULO 5º. DOTACIÓN EN PREMIOS**

1er. Clasificado 2.000 € y placa conmemorativa.

2º. Clasificado 1.000 € y placa conmemorativa.

3er. Clasificado 500 € y placa conmemorativa.

Resto de finalistas diploma acreditativo.

#### **ARTÍCULO 7º.- PRESENTACIÓN**

Los platos saldrán para su degustación y cata de Jurado. Siguiendo el mismo orden establecido al principio de la jornada. El jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo.

La presentación podrá ser en el plato que el participante estime oportuno teniendo en cuenta, como ya se dijo, que no lleve impresión de marcas o logos.

## III PREMIO DE COCINA

### “CON QUESO DE MURCIA D.O.P.”

#### SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

NOMBRE Y APELLIDOS: \_\_\_\_\_

NIF: \_\_\_\_\_

DATOS DE CONTACTO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

EMAIL Y TELÉFONO DE CONTACTO: \_\_\_\_\_

ESTABLECIMIENTO (en su caso): \_\_\_\_\_

CENTRO FORMATIVO, ESPECIALIDAD y CURSO (en su caso):

\_\_\_\_\_

Tipo de Queso a utilizar en el plato. Marcar una de las tres opciones. (estará disponible para los participantes en el establecimiento La Lechera de Burdeos en Murcia):

-Cuña 250 g Queso Murcia al Vino\_\_

-Cuña 250 g Queso Murcia Curado\_\_

-Cuña 250 g Queso Murcia Fresco\_\_

**Esta solicitud se remitirá correctamente cumplimentada en formato pdf o archivo de imagen, junto con una copia del NIF del solicitante, fotos, lista de ingredientes y descripción del plato propuesto a: [cocinaquesomurciadop@gmail.com](mailto:cocinaquesomurciadop@gmail.com)**

Con mi firma en la presente Solicitud, manifiesto mi acuerdo y acepto la totalidad de las bases de este Concurso. Asimismo, doy mi consentimiento expreso al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas “Queso de Murcia” y “Queso de Murcia al Vino” para que pueda hacer uso de cualquier material gráfico derivado de mi participación en este Concurso.

Firma del solicitante:

En, \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2021