

30  
07  
2023  
Recinto  
Ferial



AYUNTAMIENTO  
DE  
LAS PEDROÑERAS

Concurso  
Nacional  
de Cocina  
Ajo Morado  
de  
Las Pedroñeras

13<sup>a</sup> edición



www.laspedroneras.es

**1º PREMIO:**  
2.000 €  
**2º PREMIO:**  
1.000 €  
**3º PREMIO:**  
500 €

**PARTICIPANTES:**  
Profesionales con un mínimo de tres años de experiencia.

**FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN:**  
15 de Julio de 2023

**ENVÍO DE DOCUMENTACIÓN:**  
La documentación para participar en el Concurso Nacional de Cocina Ajo Morado de Las Pedroñeras se enviará por correo electrónico y en formato PDF a la siguiente dirección: [concursococinaajomorado@laspedroneras.es](mailto:concursococinaajomorado@laspedroneras.es), especificando en el asunto: XII Concurso Nacional de Cocina Ajo Morado de Las Pedroñeras. Las dos fotografías a color del plato que se presenta a concurso se enviarán también por correo electrónico y en formato PDF o JPG.

**INFORMACIÓN:**  
[www.laspedroneras.es](http://www.laspedroneras.es) - Tfno: 967 139 002

# **XIII CONCURSO NACIONAL DE COCINA AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS. 30 de Julio de 2023.**

---

## **BASES DEL CONCURSO:**

### **1**

El Ayuntamiento de Las Pedroñeras (Cuenca), convoca el XIII Concurso Nacional de Cocina Ajo Morado de Las Pedroñeras, que se celebrará el Domingo 30 de Julio de 2023, en el Recinto Ferial de Las Pedroñeras.

- La inscripción está abierta a todos los cocineros/as profesionales vinculados laboralmente a una empresa de hostelería con un mínimo de 3 años de experiencia profesional o en representación de un centro de formación en gastronomía homologado, con un máximo de un participante por cada establecimiento.
- Para ello deberán enviar por correo electrónico su documento nacional de identidad (D.N.I. o N.I.E), su currículum profesional. En él, deberán constar:
  - Nombre y apellidos del cocinero/a participante
  - Restaurante o Escuela Hostelería a la que pertenece
  - fecha de nacimiento
  - dirección postal, e-mail y tfnos. de contacto
  - Receta

- nombre de la misma
- ingredientes
- cantidades
- elaboración
- 2 fotografías\* a color sobre fondo blanco (formato JPG, GIF o PNG) con un tamaño comprendido entre 1 y 5Mb.

\* tanto en las fotografías como las recetas, no deberán aparecer referencias impresas ni del restaurante ni de **LOS** cocineros/as que optan a la selección.

- El plazo límite de entrega de la documentación para poder participar en el XIII Concurso Nacional Ajo Morado de Las Pedroñeras, finaliza a las 00:00 del 15 de Julio de 2023
- La dirección de e-mail para el envío de la documentación es: [concursococinaajomorado@laspedroneras.es](mailto:concursococinaajomorado@laspedroneras.es)
- La comunicación de que su solicitud ha sido una de las admitidas para concurrir en el proceso de selección de los cocineros finalistas se realizará en el plazo de 3 días a partir de la fecha de presentación de la inscripción.
- La inscripción para participar en el concurso es gratuita.

## 2

- De todas las recetas recibidas, el jurado seleccionará a los 6 participantes del concurso.

- Finalizado el plazo de inscripción, un jurado de profesionales y críticos gastronómicos seleccionará los 6 finalistas que elaborarán sus propuestas el día del concurso.

### 3

- La elaboración a preparar será una y consistirá en la preparación de un plato a libre elección por el cocinero/a, donde el ingrediente principal sea el Ajo Morado de las Pedroñeras.

### 4

- Los concursantes, tras sorteo previo, iniciarán su participación en turnos de 10 minutos. El tiempo para realizar el trabajo será de 2 horas. Serán penalizados con 0,5 puntos por minuto de demora en la presentación de sus elaboraciones. Transcurridos los cuales, la organización concederá 2 minutos de demora como máximo y de no ser entregado el trabajo en ese tiempo, deberá entregar su trabajo a la finalización del último concursante.
- Cada concursante preparará 5 raciones de su elaboración presentada, sobre un plato blanco de su elección.
- Los participantes dispondrán de una zona de trabajo propia. Los elementos de esta zona le serán comunicados en el mail de confirmación, pudiendo el participante completarlos con elementos propios, previa autorización por parte del jurado.
- Los ingredientes para la elaboración del plato los aportará cada finalista, a excepción del Ajo Morado de Las Pedroñeras que la proporcionará la organización.

- El plato será puntuado según la presentación, el gusto y la importancia del Ajo Morado de las Pedroñeras en su elaboración.
- Todas las elaboraciones o cocciones que precisen más tiempo del otorgado (2 horas) serán comunicadas a la organización en el mail de confirmación, para su valoración y aceptación o no en su caso.
- Todos los participantes y ayudantes (1 máximo por concursante) deberán traer sus propias herramientas de trabajo, deberán ir uniformados con ropa de trabajo y sin ningún distintivo del nombre o de la empresa a la que representan.
- El jurado estará compuesto por profesionales de reconocido prestigio. Habrá jurado observador, que valorará aspectos como la higiene personal, la destreza, el orden y la limpieza. Y otro jurado degustador\*, compuesto por varios miembros, que valorarán la presentación, originalidad, temperatura, sabor de las elaboraciones presentadas.

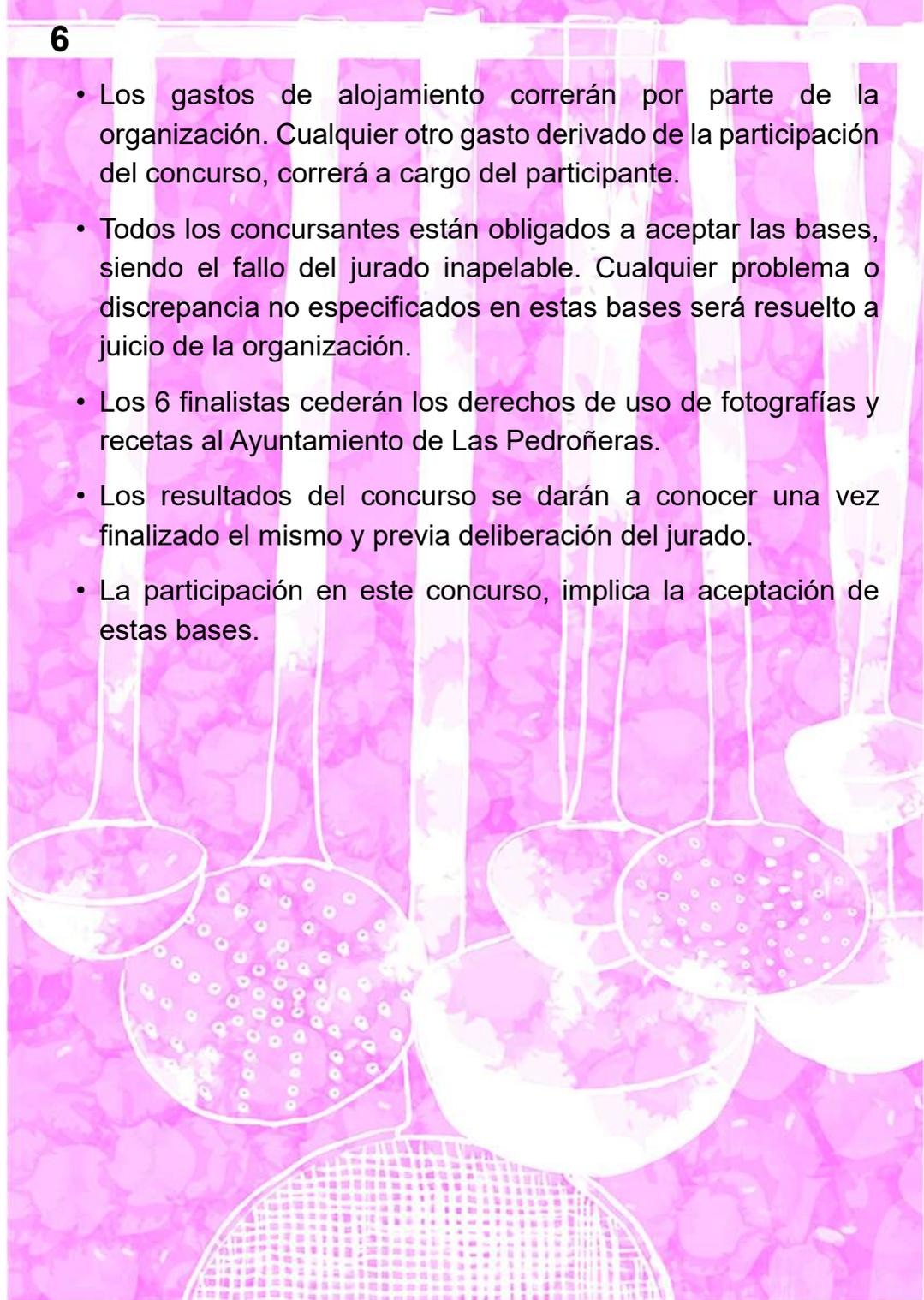
\* uno de los miembros del jurado degustador, puntuará con decimales, con el finde deshacer posibles empates. Y si éste empate persistiera, el presidente del jurado decidirá el ganador.

## **5**

### **PREMIOS**

- 1º Premio: 2000 €
- 2º Premio: 1000 €
- 3º Premio: 500 €

- Los gastos de alojamiento correrán por parte de la organización. Cualquier otro gasto derivado de la participación del concurso, correrá a cargo del participante.
- Todos los concursantes están obligados a aceptar las bases, siendo el fallo del jurado inapelable. Cualquier problema o discrepancia no especificados en estas bases será resuelto a juicio de la organización.
- Los 6 finalistas cederán los derechos de uso de fotografías y recetas al Ayuntamiento de Las Pedroñeras.
- Los resultados del concurso se darán a conocer una vez finalizado el mismo y previa deliberación del jurado.
- La participación en este concurso, implica la aceptación de estas bases.





# AYUNTAMIENTO DE LAS PEDROÑERAS



**DIPUTACION  
PROVINCIAL  
DE CUENCA**



**Globalcaja**

Tu CAJA RURAL



Castilla-La Mancha



**ALIMENTOS  
DE CASTILLA  
LA MANCHA**



**San Isidro  
"El Santo"**

S. Coop. de Castilla La Mancha



*Ajo Morado  
Las Pedroñeras*



**ANPCA**

**Liberbank**



**AgroBank**



**CAJA RURAL  
CASTILLA-LA MANCHA**