

I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS. -

La Asociación Gastronómica Cultural “LA ALMORTA” de Manzanares, en colaboración con el Ayuntamiento de Manzanares (Ciudad Real), convocan el “I Concurso Gastronómico dedicado al Potaje”.

Es objetivo principal del concurso, difundir las virtudes de la cocina manchega, en este caso del popular Potaje de habichuelas, mediante la elaboración, valoración y posterior degustación pública, a cargo de las personas aficionadas a la cocina que quieran exhibir sus dotes culinarias, y contribuir al mayor éxito y difusión del Carnaval de Manzanares.

II. PARTICIPANTES. -

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, que estén interesados. La participación puede ser en grupo de amigos o carnavaleros, etc.

Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

III. INSCRIPCIONES. -

Los participantes interesados deberán remitir la inscripción al email de la Asociación laalmorta@gmail.com antes del día 19 de febrero de 2020.

En la inscripción se hará constar el nombre, apellidos y domicilio del representante o responsable del grupo y del resto de componentes que integren el equipo, y número de teléfono de contacto.

El máximo de participantes será de 15 pucheros o grupos.

IV. CONDICIONES MÍNIMAS DE ELABORACIÓN. -

La elaboración del potaje se realizará sobre fuego de leña, que será facilitada por la organización.

La organización facilitará a los participantes los ingredientes básicos para la elaboración del potaje, debiendo elegir cada grupo participante los que estimen oportuno, que constará en:

- 1. 2 kg. De habichuelas blancas.**
- 2. 2 patas de cerdo.**
- 3. 1 oreja de cerdo.**
- 4. 1 espinazo con rabo de cerdo.**

BASES DEL I CONCURSO GASTRONÓMICO DEDICADO AL POTAJE CARNAVALES 2.020

5. 4 morcillas de cebolla.
6. 1 kg. De patatas.
7. 2 cebollas.
8. 1 cabeza de ajos.
9. 250cc de aceite.
10. 100 grs. de pimentón dulce.
11. 5 litros de vino.
12. 5 litros de agua.

Los ingredientes que facilita la organización se entregarán a los participantes de la siguiente forma:

- Las habichuelas se entregarán el viernes día 21 de febrero para su tratamiento.
- El resto de ingredientes se entregarán el mismo día del concurso, el domingo 23 de febrero.

Los participantes elegirán libremente otros ingredientes y condimentación que estimen oportuno para la elaboración del potaje, que correrá por cuenta de cada participante.

Deberán calcular el tiempo necesario de elaboración para que, a las 14,00 horas se proceda por parte del jurado a la degustación de todos los pucheros participantes.

Los pucheros participantes se trasladarán a la carpa instalada en el interior del recinto de La Pérgola para ser degustados por todos los asistentes que lo deseen.

V. MENAJE Y PRESENTACION DE LOS PLATOS. -

Los participantes deberán utilizar su propio menaje y utensilios para la elaboración del potaje y recipiente para posterior presentación ante el jurado.

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

VI. FECHA REALIZACIÓN. -

El concurso será abierto y se desarrollará el domingo día 23 de febrero a partir de las 09:00 horas, en el recinto municipal de La Pérgola. El jurado procederá a la calificación, a partir de las 14:00 horas.

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.

VII. PREMIOS Y CALIFICACIONES. -

Se establecen los siguientes Premios:

- Primer Premio de 150 € y trofeo.
- Segundo Premio de 100 € y trofeo.
- Tercer Premio de 75 € y trofeo.

El Jurado calificará el potaje, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos:

- **La dificultad en su elaboración.**
- **El gusto y el aroma.**
- **La presentación.**
- **La limpieza en el puesto o fuego de elaboración del potaje.**

VIII. EL JURADO. -

El Jurado estará compuesto por cinco miembros de la Asociación Gastronómica Cultural La Almorta, con capacidad para la valoración de los aspectos requeridos.

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 la media de la suma de las calificaciones de cada uno de los miembros del Jurado.

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

El fallo del jurado será inapelable.

IX. BASE GENERAL. -

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

La Asociación Gastronómica Cultural La Almorta participará en el concurso como organización, por lo que sus miembros podrán cocinar sus potajes, pero **fuera de concurso** y que igualmente podrán ser degustados por los asistentes que lo deseen.

BASES DEL I CONCURSO GASTRONÓMICO DEDICADO AL POTAJE CARNAVALES 2.020

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL I CONCURSO DE POTAJE CARNAVALES 2.020

DATOS DEL GRUPO PARTICIPANTES.-	
Nombre del grupo:	
Responsable del grupo:	
Teléfono contacto:	Número de participantes:
Email de contacto:	
Nombre del resto de participantes:	

Esta solicitud de inscripción no tendrá validez hasta que esté aceptada y sellada por la Asociación Gastronómica Cultural La Almorta y a partir los grupos participantes, se comprometen al cumplimiento de las Bases.

El día de la presentación de la solicitud, se informará la forma de entrega de los productos que facilita la organización para la realización del potaje.

Como responsable del grupo participante, declaro conocer y aceptar las bases del concurso, y que ninguna de las personas que componen el grupo son cocineros profesionales.

Manzanares, de febrero de 2020

EL SOLICITANTE.

SELLO DE LA ASOCIACIÓN