



CONCURSO AMATEUR RABO DE TORO CORDOBÉS Edición 2018

BASES CONCURSO GASTRONÓMICO

I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.-

La Cofradía Gastronómica del Rabo de Toro Cordobés convoca la tercera edición del «Concurso Amateur de Rabo de Toro Cordobés». En esta edición Supermercados Populares SLU (conocidos como Supermercados PIEDRA) se suma a la coorganización de este evento y colaboran Consejo Regulador de la D O Baena, D.O P Azafrán de La Mancha, Ajo morado Pedroñete, Bodegas Cruz Conde y el Mercado Victoria.

Es objetivo principal de este concurso de cocina popular difundir las virtudes de la cocina cordobesa mediante la elaboración de este plato típico cordobés como es el Rabo de Toro cordobés, para su posterior valoración pública mediante un jurado, donde las personas aficionadas a la cocina que quieran exhibir sus dotes culinarias y contribuir al mayor éxito y difusión de la gastronomía cordobesa y por ende promoción de Córdoba, puedan realizarlo a través de este concurso.

II. PARTICIPANTES.-

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, sin importar la edad, profesión, oficio ni nacionalidad. La participación puede ser a título individual o bien representando a una asociación, grupo de amigos, etc. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros o asociaciones profesionales o en



las que sea miembro algún cocinero profesional y participe de forma activa en la elaboración del plato citado.

III. INSCRIPCIONES.-

Los participantes interesados deberán presentar la solicitud a través de los modelos de hojas de inscripción editadas por los organizadores del concurso, bien a través de la web de Supermercados Piedra, utilizando cualquiera de los enlaces al efecto, o bien en cualquier establecimiento de la misma red de Supermercados, en los buzones o lugares habilitados para ello, desde el día 00:00 h del día 1 de marzo de 2018 hasta las 00:00 del 8 de abril de 2018.

En la solicitud se hará constar el nombre, apellidos, domicilio, DNI, teléfono y si tuvieran correo electrónico del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva, así como los datos de la Asociación en su caso, CIF, domicilio, correo electrónico, teléfono de contacto, así como la receta del rabo de toro cordobés que presente/n al Concurso.

IV.- PLAZAS LIMITADAS.-

Las plazas del concurso están limitadas a 80 personas (cuya participación en la sede de celebración del concurso se dividirá en dos turnos).

Por ello, si hubiera mayor número de inscripciones que las 80 plazas expuestas, se procederá por la organización a realizar un sorteo ante Notario para determinar o concretar los agraciados en ser participantes de entre la totalidad de los solicitantes, así como un listado de máximo 80 suplentes para suplir las bajas potenciales de los que resulten agraciados.

El sorteo se producirá al siguiente día hábil desde el cierre de las inscripciones, esto es el 10 de abril y se publicará en la web de supermercados Piedra, así como en el resto de enlaces que se decidan por la organización



V.- COMUNICACIONES A LOS PARTICIPANTES.-

El resultado del sorteo para participar se comunicará a los agraciados, solicitándoles confirmación expresa escrita de participación efectiva en los días señalados para realizar el concurso, si no se recibiera la confirmación por escrito de participación en el plazo de tres días desde que se le comunique o publique su designación, decaerá su designación y pasará al primer suplemento o sucesivos, a quienes se les solicitará el mismo compromiso de participación, todo ello a fin de no desmerecer el concurso y posibilitar la mayor participación posible.

En dicho momento se le informará de su turno de participación que figurarán publicados en las web de Supermercados Piedra y aquellas otras que se estime al efecto por la organización.

Una vez se tenga el veredicto del jurado se le comunicará personalmente a los participantes agraciados, así como de los detalles de la fecha, lugar y día entrega de premios, previstos inicialmente para el día 28/04/2018 en el Mercado Victoria.

El resultado de los ganadores se dará a conocer en una semana después desde el desarrollo del concurso y la entrega de premios será anunciada por el Jurado del concurso así como en la web de Supermercados Piedra y en otras de difusión del evento.

No transcurrirán más de quince días desde la finalización del concurso hasta la entrega de premios, salvo causas justificadas o de fuerza mayor.

VI.- CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES Y ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCION DE LOS PLATOS. -

Los platos de rabo de toro cordobés a confeccionar serán ajustándose a la forma tradicional de elaboración de este plato, es decir, servido con su hueso y con salsa homogénea y cremosa, tomando de referencia la receta



que ha elaborado la Cofradía Gastronómica del Rabo de Toro Cordobés, y se presentó públicamente el día 20/02/18, de la cual se podrá incorporar, sustituir, o eliminar algunos ingredientes, excepto el rabo de toro y el aceite de oliva virgen extra, que serán de uso obligatorio.

Cada plato que se presente al Concurso habrá de permitir, al menos, el equivalente a 5 degustaciones, una para cada uno de los cinco miembros del jurado.

Los platos se presentarán en el recinto que la Organización disponga al efecto en el Mercado Victoria (Avda. de la Victoria s/n de Córdoba), ya confeccionados o precocinados tan sólo para calentar en el recinto designado al efecto del Mercado Victoria.

Los participantes llevarán su receta elaborada para calentar en un hornillo pequeño de gas, para ello los participantes han de ir con su producto elaborado en una cacerola, no en un tupper o fiambreira.

La organización facilitará un hornillo, una cuchara y un tenedor y un plato o fuente para emplatar.

Los participantes deberán aportar el resto de los utensilios, herramientas y equipos de cocina que considere necesarios, como la olla o recipiente para calentar, así como el rabo de toro con todos sus ingredientes ya elaborado.

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

Los participantes no podrán concurrir auxiliados de persona alguna. Debiendo ser la persona inscrita como participante la que proceda a la preparación de la presentación de su respectiva elaboración de rabo de toro para degustación del jurado.

Una vez emplatado por los participantes, se le asignará a cada plato un número de identificación única, de forma que en ningún momento



conocerán los integrantes del jurado otra información del plato que su número, para garantizar el anonimato.

Los participantes deberán mantener el anonimato respecto al plato a catar y no contactarán con el jurado, ni harán manifestación o indicación alguna respecto al plato e identificación con la que participan, pudiendo ser motivo de expulsión del concurso la contravención de ello.

Seguidamente cada miembro del jurado catará el plato de rabo de toro identificado individualmente de manera anónima y puntuará el mismo en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes.

Una vez catados los platos de los participantes en las dos jornadas o turnos se reunirán para deliberar y comunicarán su decisión. Las decisiones en defecto de unanimidad se tomarán por mayoría de los miembros del Jurado.

Su decisión se comunicará a la organización y ésta lo publicará en la página web de Supermercados Piedra, así como en aquellos otros medios de difusión que se estime por la organización.

VII. FECHA REALIZACIÓN DEL CONCURSO.-

El concurso será abierto, con la única limitación del aforo de la sala dispuesta por la organización, y se desarrollará el sábado y el domingo 21 y 22 de abril de 2018 a las 12:00 h, en el lugar marcado al efecto por la organización en el Mercado Victoria de Córdoba sito en Avda. de la Victoria s/n.

Cada participante dispondrá de 20 minutos máximo para calentar y emplatar el rabo de toro que previamente traiga elaborado.

Si por razones de fuerza mayor la Organización lo estimara necesario, podrá variar las fechas y el horario, así como distribuirlo de la forma más oportuna si el número de participantes u otra circunstancia así lo aconsejara.



VIII.- PREMIOS Y CALIFICACIONES. -

Se establecen los siguientes Premios:

1er. Premio al Mejor Plato Amateur de rabo de toro cordobés elaborado y emplatado, dotado de SEISCIENTOS EUROS (600,00 €) y distinción conmemorativa.

2º Premio al Mejor Plato Amateur de rabo de toro cordobés elaborado y emplatado, dotado de TRESCIENTOS CINCUENTA EUROS (350, 00 €) y distinción conmemorativa.

3º Premio al Mejor Plato Amateur de rabo de toro cordobés elaborado y emplatado, dotado de CIENTO CINCUENTA EUROS (150,00 €) y distinción conmemorativa.

Independientemente de los que resulten ganadores, todos los participantes que hayan acudido con su receta elaborada y participen de forma efectiva en el concurso, recibirán el día de la entrega de premios un **diploma de asistencia y un obsequio de la organización**, por el mero hecho de participar.

VIII. EL JURADO. -

El Jurado estará compuesto por un representante de cada uno de los organizadores, colaboradores y tres personas de reconocido prestigio en el mundo de la gastronomía y restauración, designado libremente por la organización del Concurso.

La organización se reserva la facultad de sustitución de algún miembro del jurado, ante causas fortuitas o de fuerza mayor, a fin de poder garantizar la continuidad y desarrollo del concurso.



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, en defecto de unanimidad por mayoría de ellos.

El Jurado calificará los platos, puntuando cada uno de estos aspectos, puntuando con un baremo unificado según la organización del concurso, puntuando del 1 al 10:

- Aspecto visual general y presentación
- Aroma
- Homogeneidad, untuosidad y densidad de la salsa
- Textura y facilidad de deshuesado
- Facilidad de masticación y deglución
- Sabor tanto de la carne como la armonía con la salsa
- Los elementos discordantes con la receta oficial se puntuarán negativamente e incluso podrán ser causa de descalificación del plato.

El Jurado comunicará el resultado de los ganadores en una semana desde el desarrollo del concurso y la entrega de premios será anunciada igualmente por el Jurado del concurso, así como en la web de Supermercados Piedra y resto de difusión del evento, no transcurriendo en cualquier caso más de quince días desde la finalización del concurso, salvo causas de necesidad o de fuerza mayor.

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

El fallo del jurado será inapelable.



IX ENTREGA DE PREMIOS

La entrega de premios se efectuará en el Mercado Victoria (sito en Avda. de la Victoria s/n) el día 28 de abril a las 13:30 h, tras la Masterclass ofrecida por la D.O.P. de aceite de Baena y la D.O.P. Azafrán de La Mancha

IX. BASE GENERAL. -

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

La organización se reserva el derecho a cambiar las fechas y horarios, por necesidades organizativas, así como cualquier otra cuestión organizativa, comunicándose en dicho caso previamente a los participantes.

LA ORGANIZACIÓN

Cofradía Gastronómica del Rabo de
Toro Cordobés

Supermercados Piedra

Fdo. Ricardo Rojas Peinado

Fdo. Francisco Javier Piedra Trujillo