



V CONCURSO AMATEUR GUISO DEL RABO DE TORO CORDOBÉS Edición 2022

BASES CONCURSO GASTRONÓMICO

I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.-

La Cofradía Gastronómica del Rabo de Toro Cordobés convoca la quinta edición del «Concurso Amateur de Rabo de Toro Cordobés». En esta edición, Supermercados Populares SLU (conocidos como Supermercados PIEDRA) se suma por cuarta vez a la coorganización de este evento y colaboran, Carmencita, Bodegas Cruz Conde, Juserjo, Ayuntamiento de Córdoba, entre otros, destacando en esta edición la importante participación del IMDEEC de Córdoba, mediante la subvención concedida al efecto.

Es objetivo principal de este concurso de cocina popular difundir las virtudes de la cocina y gastronomía 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.



Si bien al tratarse de un concurso amateur, queda **expresamente prohibida la participación de cocineros, jefes de cocina, los conocidos por la palabra francesa chef, o asociaciones profesionales** o en las que sea miembro algún cocinero profesional o chef y participe de forma activa en la elaboración del plato citado.

Se considera cocinero profesional la persona que cocina por oficio y profesión, bien sea ejerciendo su trabajo particular o en una empresa que amerite o requiera la labor de un experto en la materia, bien de forma individual, bien como cocinero jefe o chef que dirija un establecimiento de restauración o equipo de cocineros. Se excluye la participación tanto del que actualmente esté desempeñando dicha labor continua o esporádicamente, bien quien la haya realizado en los últimos cinco años.

Los participantes que finalmente resulten agraciados tendrán que firmar para poder participar en la fase de concurso una declaración jurada de no ser ni haber sido cocinero profesional en los últimos cinco años, bajo advertencia de estafa o engaño si no fuera así.

III. INSCRIPCIONES.-

Los participantes interesados deberán presentar la solicitud a través de la web de Supermercados Piedra, utilizando cualquiera de los enlaces al efecto, desde el día 12 de septiembre (a las 00:00h.) al 8 de octubre (a las 00:00h) de 2022, utilizando cualquiera de los enlaces al efecto.

En la solicitud se hará constar el nombre, apellidos, domicilio, DNI, teléfono y si tuvieran correo electrónico del participante.

IV.- PLAZAS LIMITADAS.-

Las plazas del concurso estarán limitadas a 40 participantes finales en la categoría de Rabo de Toro tradicional y 15 participantes en la categoría de innovación.



La mecánica de inscripción será la siguiente: Las plazas para inscribirse al concurso están limitadas a 150 personas para la categoría tradicional y 70 por la categoría innovación. Se elegirán rigurosamente por orden de llegada de las inscripciones.

Por ello, si hubiera mayor número de inscripciones que las 40 plazas para modalidad tradicional y 15 para modalidad innovación, 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 10 suplentes para suplir las bajas potenciales de los que resulten agraciados.

El sorteo se producirá en los siguientes tres días siguientes hábiles desde el cierre de las inscripciones, esto es desde el 9 de octubre, y se publicará en la web de supermercados Piedra, así como en el resto de enlaces que se decidan por la organización.

La participación en la sede de celebración del concurso se dividirá en los turnos necesarios para presentar su plato a juicio de 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 suplente 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 les recordará e instruirá de los detalles de su participación conforme las pautas que se estimen al efecto por la organización.

El concurso se desarrollará el día previsto 15 de octubre de 2022 a partir de la hora que comunique la organización en el Real Jardín Botánico de esta



ciudad de Córdoba, conforme se determina en el apartado VII de las siguientes bases.

Una vez se tenga el veredicto del jurado se les comunicará personalmente a los participantes agradecidos, así como de los detalles de la entrega de premios.

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

En esta edición existen dos modalidades de participación, la tradicional y la e innovación.

- A) Con relación a la modalidad tradicional: 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**, que consta publicada en su página web y se presentó públicamente por la Catedra de Gastronomía de la Universidad de Córdoba, 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.
- B) Con relación a la modalidad de innovación: Los platos de rabo de toro cordobés se confeccionarán **partiendo de elaboraciones del guiso tradicional**, donde debe apreciarse el mismo, si bien en su presentación o elaboración podrán introducir elementos de innovación, juntando productos, añadiendo, suprimiendo, para obtener nuevos sabores, creaciones y/o texturas, donde se premiará la creatividad junto a la técnica.

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 concursantes se presentarán con sus guisos elaborados en el recinto que la Organización disponga al efecto en el Real Jardín Botánico de Córdoba, sito en Avda. de Linneo s/n de Córdoba el mismo día del concurso a la hora que se comuniqué a los seleccionados como participantes.

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 fiambra.

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 jornadas o turnos que se establezcan por la organización 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 hará público, mediante los medios de difusión que se estimen convenientes, entre ellos lo publicará en la página web de Supermercados Piedra.

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 15 de octubre de 2022, en el lugar marcado al efecto por la organización en el Real Jardín Botánico de Córdoba.

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:

A) MODALIDAD TRADICIONAL:

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



2º Premio al Mejor Guiso Amateur de rabo de toro cordobés, modalidad tradicional, dotado de TRESCIENTOS EUROS (300,00 €) y distinción conmemorativa.

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

B) MODALIDAD INNOVACIÓN:

1er. Premio al Mejor Guiso Amateur de rabo de toro cordobés, modalidad innovación, consistente en un pequeño electrodoméstico de cocina de valor superior al segundo premio.

2º Premio al Mejor Guiso Amateur de rabo de toro cordobés, modalidad innovación, dotado de CIENTO CINCUENTA EUROS (150,00 €) y distinción conmemorativa.

3º Premio al Mejor Guiso Amateur de rabo de toro cordobés, modalidad innovación, dotado de CIENTO EUROS (100,00€) 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.

Los premios quedarán sujetos a las retenciones y resto de prescripciones legales que legalmente correspondan, en su caso.



VIII. EL JURADO. -

Se conformará un jurado compuesto por un total de cinco personas, las cuales deberán poseer conocimientos probados en materia culinaria y, más concretamente, en el plato a realizar en cuestión.

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

El jurado estará representado por las siguientes entidades:

- 1 Cátedra de Gastronomía de Andalucía
- 1 Universidad de Córdoba (Grado de Turismo/Empresariales)
- 2 Presidencia/Delegación de la Cofradía Gastronómica del Rabo de Toro Cordobés.
- 1 Supermercados

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 en la modalidad tradicional.
- En la modalidad de innovación, se premiará la creatividad, técnica, presentación, las combinaciones de sabor que aporten y sorprendan, sin dejar de reconocer la base del guiso tradicional del rabo de toro cordobés.

El Jurado comunicará el resultado de los ganadores como máximo en una semana desde el desarrollo del concurso y la entrega de premios será comunicada o 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 en principio se efectuará en el Real Jardín Botánico el mismo día del concurso 15 de octubre de 2022, al final del concurso, si fuera posible, si no se estará a lo indicado en el apartado anterior.

La organización se reserva el derecho a cambiar la fecha de entrega, según necesidades, lo que en su caso comunicará a los participantes.



IX. NULIDADES O POSIBLES RECLAMACIONES

El fallo del jurado será inapelable, si bien podrá ANULARSE de acreditarse que algunos de los participantes incumplieren las condiciones para formar parte del mismo. Para ello, de observarse o tener conocimiento de alguna circunstancia que conlleve la reconsideración, se le dará traslado al afectado por el plazo de cuarenta y ocho horas para alegar en su descargo lo que estimase y tras ello se estudiará por el jurado, si fuese necesario, o la organización y con base a las pruebas que obren en su poder podrá anular el premio concedido, pasando inmediatamente al siguiente y el siguiente al siguiente y así sucesivamente.

X.- 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

Fdo. Ricardo Rojas Peinado