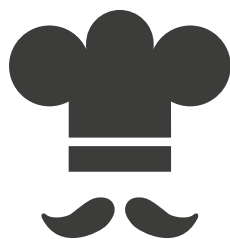




Cocina Mediterránea

"Tradición e innovación en la cocina andaluza"

X Edición



Concurso
de Cocina
Mediterránea



IEAMED
Instituto Europeo de la
Alimentación Mediterránea

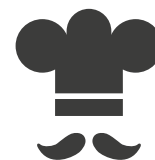
Organización y Secretaría del Concurso
Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea
C/ Severo Ochoa, 38 pta. 29590 Campanillas · MÁLAGA

www.ieamed.es

Cocina Mediterránea

‘Tradición e Innovación de la Cocina Andaluza’

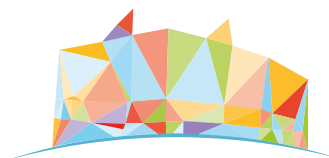
X Edición



Concurso
de Cocina
Mediterránea

INDICE

I – INTRODUCCIÓN	3
II – PREMIOS	3
III – REGLAMENTO	3
IV – FECHAS	4
V – BASES	6
VI - MODALIDADES DE INSCRIPCIÓN	8
VII - PUNTUACIONES DEL JURADO	9
VIII - CONSIDERACIONES FINALES	9
IX - SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN	9



I – INTRODUCCIÓN

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera a través del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (en adelante el IEAMED) ponen en marcha la décima edición del Concurso Cocina Mediterránea. "Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza", como una actividad más en el objetivo principal de fomentar el concepto de Alimentación Mediterránea en defensa del consumo de los productos que la componen.

El IEAMED con este concurso pretende colaborar en la reincorporación de la Alimentación Mediterránea a los hábitos de vida de los andaluces, a la vez que apuesta por la calidad y seguridad alimentaria, poniendo en relación la gastronomía con la influencia de la alimentación en la salud, para profundizar en los aspectos culturales de nuestra cocina y proporcionar al turismo el conocimiento de una gastronomía andaluza tradicional y, a la vez, innovadora, con el uso indiscutible de productos como el aceite de oliva virgen extra, uno de los principales exponentes de nuestra alimentación.

Teniendo en cuenta que bajo el lema "semillas nutritivas para un futuro sostenible", la Asamblea General de la ONU ha declarado 2016 el Año Internacional de las Legumbres, para crear conciencia de sus beneficios, promover su producción y comercio, y fomentar nuevos usos en toda la cadena alimentaria, el certamen tendrá como protagonista principal a las "legumbres" como elemento fundamental de la alimentación mediterránea y la gastronomía tradicional andaluza.

Hasta los años 60, las legumbres se consumían casi a diario en los hogares andaluces (entre 12 y 14 kilos por persona y año), reduciéndose su consumo cada vez más hasta una tasa actual inferior a 5 kilos por persona y año. Sin embargo, desde la década pasada se tiende a un ligero crecimiento, principalmente en nuevas propuestas y presentaciones como legumbres ya cocidas.

Desde el IEAMED, consideramos que el Concurso Cocina Mediterránea. "Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza" representa una interesante acción estratégica para promocionar el uso de las legumbres entre los profesionales de la cocina así como la población en general, reinventando platos tradicionales con técnicas innovadoras, pero conservando sus fundamentos mediterráneos.

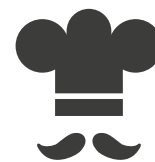
II – PREMIOS

- » **Primer Premio:** *1 Robot de cocina y diploma acreditativo.*
- » **Segundo Premio:** *1 Juego de cuchillos profesionales y diploma acreditativo.*
- » **Finalistas:** *Recibirán un diploma acreditativo, firmado por la Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.*
- » **Difusión.** *Las recetas vencedoras con los nombres de sus creadores serán convenientemente publicadas por diferentes medios, procurando su mayor difusión en aras a su elaboración en otros bares y/o restaurantes.*

III – REGLAMENTO

Candidatos a los Premios IEAMED

El Concurso Cocina Mediterránea. "Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza", en su décima edición está destinado a cualquier persona con interés en la cultura gastronómica de nuestra Comunidad Autónoma, mayor de edad, de origen andaluz o residente en Andalucía, en cuyo caso se acreditará presentando el certificado de empadronamiento.



Requisitos de presentación de proyectos

1. El proyecto deberá presentarse redactado únicamente en castellano y a través de los medios indicados por la organización del concurso.
2. Realizar un plato de la cocina tradicional andaluza con elementos innovadores, preferiblemente antiguo y singular, que incluya las **legumbres** como protagonista, que se encuentre dentro de las bases de la Alimentación Mediterránea, más abajo especificadas, aportando alguna innovación personal a la preparación. La organización del concurso se reserva la capacidad de no admitir una receta o proyecto que no cumpla claramente este objetivo.
3. Proponer cual sería el perfecto vino, dentro de los amparados por las diferentes Denominaciones de Origen existentes en Andalucía, para maridar con su plato.
4. Redactar y enviar su dossier de preselección a la Secretaría de Cocina Mediterránea. "Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza".

El candidato/a autoriza con la mera presentación de su dossier y sin contrapartida alguna a que los organizadores puedan tomar fotografías, redactar textos, realizar expedientes, hacer reportajes y difundirlos gratuitamente, así como divulgar toda la información relativa al concurso; en particular el nombre, apellido y edad del candidato/a; así como las fotos y la receta que, a juicio de los redactores y para homogeneizar la publicación si la hubiere, podría sufrir cambio en el estilo de redacción; pero no en los ingredientes, ni en los procesos de elaboración.

La selección de los finalistas (10 como máximo) se fundamentará en el estudio de los proyectos presentados por el conjunto de los candidatos/as. Sólo los finalistas podrán participar en la final.

IV – FECHAS

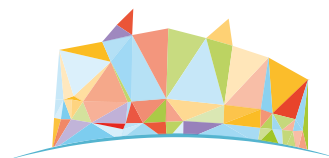
I. Convocatoria: Los trabajos deberán presentarse **antes de las doce horas del día 21 de noviembre de 2016**, no aceptándose ningún otro trabajo que llegue después de las citada hora - fecha.

II. La final: La presentación y elaboración de los dossiers finalistas se realizará el **miércoles 14 de diciembre de 2016** en el Hotel Escuela Convento Santo Domingo sito en c/ Santo Domingo, s/n 29300 Archidona-Málaga. La no presentación de un candidato/a a dicha cita, implica su descalificación del concurso. Igualmente, aunque se justifique por enfermedad u otra razón la no presencia del titular del dossier, no se permite que otra persona pueda reemplazarle en la elaboración del mismo.

Programa del miércoles 14 de diciembre.

a. Desarrollo Final Concurso (16.00 a 20.30 horas)

- » Sorteó para otorgar el orden de entrada de los concursantes finalistas.
- » Elaboración de los respectivos platos y su presentación al jurado.



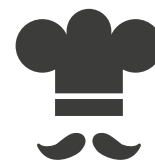
Programa del jueves 15 de diciembre.

Talleres de Gastronomía Mediterránea (11.00 - 14.00) Sede del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED) sita en Parque Tecnológico de Andalucía, c/ Severo Ochoa 38 29590 Campanillas-Málaga.

Acto de Entrega de Premios y Clausura de los Talleres de Gastronomía (14.00 horas)

Salón de actos. En presencia del jurado, la prensa y el público invitado. Una vez hecha la presentación por el Presidente del Jurado, los 2 premiados expondrán durante no más de cinco minutos su obra y el sentido que han querido darle a su trabajo, las dificultades del proyecto elaborado, las cualidades organolépticas que se pueden encontrar y el vino que mejor marida con su plato.

Nota referente a horarios: Estos horarios son dependientes del programa de los Talleres de Gastronomía, por lo que podrán modificarse en relación a dicho programa. En caso de producirse dicha modificación se informará debidamente y con la mayor antelación posible a los finalistas.



V – BASES

1. Introducción

Es importante entender que el objetivo del concurso es **innovar en la cocina mediterránea tradicional**, creando nuevos platos; pero siempre basados en las características y cánones de dicha cocina.

La Alimentación Mediterránea es un modelo de alimentación saludable tanto por los ingredientes que la componen, como por la forma de prepararlos. Por tanto, para que la propuesta sea aceptada, se debe tener muy presente que, si bien no innovar en la cocina (objetivo del concurso) será penalizado, salirse excesivamente de los cánones de la Alimentación Mediterránea, también lo será. Esto es, **se deberá buscar el equilibrio entre la tradición y la innovación**, la auténtica dificultad del concurso.

2. Dossier de Preselección

El Dossier de Preselección consta de la siguiente documentación:

- » *Ficha de Inscripción. Datos del concursante: nombre y fecha de nacimiento, dirección, DNI, teléfono/s de contacto, dirección de correo electrónico, etc.*
- » *Proyecto de receta innovadora de la gastronomía tradicional andaluza con legumbres como elemento principal.*

3. Proyecto de receta innovadora de la Cocina Tradicional Andaluza

La originalidad de este concurso consiste en seleccionar a cocineros capaces de ser buenos en los fogones; pero, también solventes para documentarse y reflexionar.

El aspirante deberá informarse sobre la gastronomía mediterránea y, **en concreto, sobre recetas tradicionales que incluyan legumbres como elemento principal** y ser capaz de demostrar que ha comprendido la esencia de esta cocina del viejo "Mare Nostrum".

Deberá ser crítico frente a ciertos modismos que en aras de una cocina muy creativa, excesivamente innovadora o revolucionaria, puedan difuminar la esencia de la Alimentación Mediterránea.

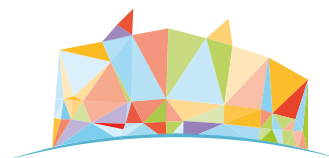
4. El Contenido

El proyecto de **receta innovadora de la gastronomía tradicional andaluza con legumbres** debe contener:

1. **La Receta Propuesta.** La receta se acompañará de los ingredientes con las cantidades necesarias, forma de preparación, técnicas y emplatado.
2. **Desarrollo de la idea.** Exponer la propuesta de receta en el espacio señalado en el modelo oficial, recalcando los aspectos innovadores de la misma, cual es su originalidad, las técnicas empleadas, los productos o valores que la encuadra dentro de la Alimentación Mediterránea, así como todo aquello que el concursante considere de interés para la defensa de su proyecto.
3. **Bases de la Alimentación Mediterránea.** En el décimo Concurso "Cocina Mediterránea. Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza" será difícil ser seleccionado si se ignoran los cánones básicos de la Alimentación Mediterránea y se aplican conocimientos de cocina alejados de los estilos del Mediterráneo. Se deberá mantener un equilibrio entre los puntos que se puedan obtener innovando y los que se puedan perder como consecuencia de querer innovar demasiado. Así mismo, se valorará la utilización de productos locales y andaluces.

4. Productos de la Alimentación Mediterránea:

- » Frutas y hortalizas.
- » Legumbres y cereales.
- » Frutos secos.
- » El Aceite de Oliva Virgen Extra como principal grasa culinaria.



- » *Pescado (consumo moderado).*
- » *Carne (escaso consumo con predominio de aves de corral).*
- » *Vino y cerveza (consumo moderado).*
- » *Lácteos (consumo bajo-moderado).*

5. Penalizaciones

1. En el proyecto.

a. La utilización de productos alejados de la Alimentación Mediterránea.

Se penalizará con un **mínimo de 1 punto** por ingrediente empleado y un **máximo de 5 puntos**, dependiendo del grado de importancia que asigne el Jurado a la utilización del ingrediente.

b. Freír con una grasa distinta al Aceite de Oliva Virgen Extra.

Se penalizará con un **mínimo de 2 puntos** en el caso de ser una grasa vegetal y de **3 puntos** en el caso de ser animal. Se podrá penalizar con un **máximo de 6 puntos** dependiendo de la importancia que estime el Jurado.

2. En la final.

a. Se permitirá la utilización de partes preparadas previamente, siempre y cuando este justificada su preparación previa debido al tiempo limitado en la final. Si el jurado de cocina considerase que una de estas preparaciones es innecesaria y podría prepararse con el tiempo dispuesto en la final se penalizará con un **mínimo de 1 punto y un máximo de 6 puntos**, dependiendo de la importancia que estime el Jurado.

b. La alteración o cambio de alguno de los ingredientes o técnicas de cocina con respecto a los presentados en el dossier será penalizada con un **mínimo de 5 puntos y un máximo de 15 puntos**, dependiendo de la importancia que estime el Jurado.

c. El incumplimiento del tiempo máximo establecido de una hora, para la preparación en cocina, será penalizado por el jurado de cocina con un **mínimo de 5 puntos y un máximo de 15 puntos dependiendo del tiempo en que se exceda el finalista, pudiendo llegar a ser descalificado en caso de exceso prolongado.**

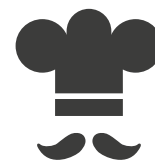
3. Igualmente, se penalizará todo criterio, exposición, producto o elaboración que el **IEAMED** o el Jurado puedan considerar oportunas.

6. Descalificaciones

Será desestimado directamente todo proyecto que:

- 1. No se centre en una receta histórica de la gastronomía tradicional andaluza con legumbres como estrella del concurso.*
- 2. Se aleje excesivamente del modelo de Alimentación Mediterránea, bien por las técnicas utilizadas en su preparación, bien por sus ingredientes.*
- 3. No represente unos mínimos de innovación.*
- 4. No haya cumplimentado debidamente el dossier de preselección.*
- 5. La realización en la final de un plato distinto al presentado en el dossier de preselección.*
- 6. Incumplimiento con el tiempo asignado para la preparación de su plato en la final.*
- 7. Igualmente, podrá ser descalificado un concursante por los criterios que el **IEAMED** o el Jurado puedan considerar oportunos.*

Las puntuaciones, penalizaciones y descalificaciones correrán a cargo del Jurado del Concurso, siendo sus fallos y decisiones inapelables.



7. Productos prohibidos

a. Queda prohibido el empleo de ingredientes contrarios a la Alimentación Mediterránea por sus contenidos en grasas perjudiciales para la salud y ajena a estas costumbres. La utilización de estos productos será motivo de descalificación: salsas industriales, productos congelados de forma industrial, bollería industrial, platos precocinados o preparados de forma industrial: paté, confitura, mermelada..., todo aquel producto que no esté considerado como alimento según la normativa vigente sobre Productos de la Alimentación, excepto con motivo decorativo.

b. Sí están permitidos el vino y la cerveza.

8. La final

- » Los concursantes seleccionados deberán presentar su proyecto en forma y cantidad tal y como entiende debería ser servida y en número igual a los miembros del Jurado de sala (6 miembros).
- » Serán juzgados por profesionales de la gastronomía contemporánea, debiéndose evitar las elaboraciones demasiado complejas, imposibles de hacer en un restaurante.
- » Cada finalista se presentará en la cocina con sus materiales. Encontrará a su disposición el material profesional vajilla, cacerolas... Las técnicas que requieran de utensilios o maquinaria que no se encuentre disponible en la sede de la final deberán traerla consigo los participantes. Previamente a la final, los finalistas serán informados de qué utensilios y maquinaria de cocina estará disponible.
- » Productos aportados el día de la final. El finalista encontrará aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal en las cocinas de la final, el resto de los productos que necesite deberá traerlos el concursante.

VI - MODALIDADES DE INSCRIPCIÓN

1. Inscripción.

Para concursar en el premio **IEAMED** al Mejor Cocinero Mediterráneo, se deberá cumplimentar el Dossier de preselección que incluye ficha de inscripción y proyecto de receta en la web www.ieamed.es

Este formulario puede:

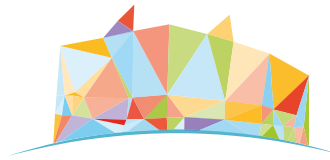
- » Descargarse y enviarse vía correo electrónico a la dirección: ieamed.agapa@juntadeandalucia.es
- » La Ficha de Inscripción deberá ir acompañada del proyecto de receta Mediterránea innovadora.

2. Dossier de preselección

- » Fecha límite de recepción del dossier de preselección: a las 12.00h del día 21 de noviembre de 2016

3. Selección de finalistas

- » **Número máximo de finalistas será de 10.**
- » El candidato/a que no haya respetado el Reglamento del Concurso, será eliminado.
- » Los candidatos/as seleccionados para la final, serán informados lo antes posible por teléfono y correo electrónico, igualmente, los resultados de la preselección serán publicados en la web del IEAMED www.ieamed.es
- » Los candidatos/as a los que no se pueda contactar en los 5 días hábiles tras la publicación de los finalistas serán descalificados.



VII - PUNTUACIONES DEL JURADO

Dossier De Preselección

Calidad de la presentación	1 punto máximo
Innovación	4 puntos máximo
Características que lo convierten en plato mediterráneo	4 puntos máximo
Productos utilizados en la preparación	1 punto máximo

La final

Jurado de cocina (1 miembro)	
Limpieza, manejo, ejecución y zona de trabajo	10 puntos máximo
Jurado de sala (6 miembros)	
Calidad de presentación	10 puntos máximo
Texturas, olores y sabores	10 puntos máximo
Creatividad	10 puntos máximo
Maridaje	10 puntos máximo

a. **Será declarado Primer Premio IEAMED al mejor Cocinero de Cocina Mediterránea**, el finalista cuyo plato haya obtenido el mayor número de clasificaciones en primer lugar.

b. **Será declarado Segundo Premio IEAMED al mejor Cocinero de Cocina Mediterránea**, el finalista cuyo plato haya obtenido el máximo de clasificaciones en segundo lugar.

VIII - CONSIDERACIONES FINALES

Anulación, modificaciones

El **IEAMED** se reserva el derecho de anular el concurso o modificar el reglamento, sin compensación ni indemnizaciones, si existieran causas suficientes para dicha anulación o modificación. En este caso, los candidatos o finalistas serán advertidos lo más rápidamente posible.

Toda inscripción al Concurso "Cocina Mediterránea. Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza" implica la aceptación del presente Reglamento.

Para cualquier información:

SECRETARÍA DEL CONCURSO
INSTITUTO EUROPEO DE LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA (IEAMED)
www.ieamed.es
email: ieamed.agapa@juntadeandalucia.es
Tel: 951 042 157 - 677 903 215
C/ Severo Ochoa, 38, PTA. 29590, Campanillas - Málaga
Andalucía - España

IX - SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Para acceder al formulario de inscripción al concurso diríjase a la dirección web www.ieamed.es