

I Concurso Gastronómico ¡A COCINAR!

Museo Municipal de la Cuchillería

9 Junio
19:30h

Museo Municipal de la Cuchillería (Exterior)
Plaza de los Colores

Consulta las bases en www.museocuchilleria.es

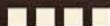
Inscripción previa necesaria



Patrocina

ARCOS

Bodega La Cepa de Pelayo
www.bodegalacepadepelayo.com



Organiza



Después de meses enseñando técnicas, recetas y trucos de cocina en el Museo Municipal de la Cuchillería, ahora llega el momento de cambiar los papeles.

Como dice el chef Javier García Albuger:

“Ahora quiero que sean ellos quienes cocinen para mí.”

El I Concurso Gastronómico ¡A cocinar! nace precisamente con esa idea: reencontrarnos, disfrutar, compartir lo aprendido y comprobar que la cocina también deja huella después de cada curso en el Museo.

Una tarde informal, divertida y llena de sabor, donde lo más importante será pasarlo bien alrededor de una buena tapa, una copa de vino y mucha creatividad.

BASES DEL CONCURSO

Organiza: Museo Municipal de la Cuchillería de Albacete

1. Objeto del concurso

El Museo de la Cuchillería de Albacete organiza el I Concurso gastronómico ¡A cocinar!, dirigido a las personas que han participado en los diferentes cursos y talleres de cocina organizados por el museo.

El objetivo de esta iniciativa es compartir y poner en valor todo lo aprendido durante dichos talleres, fomentando la creatividad, la convivencia y la gastronomía en un ambiente distendido y participativo.

- Fomentar la puesta en práctica de lo aprendido en los talleres del Museo de la Cuchillería.
- Poner en valor la cuchillería como herramienta esencial en la cocina y en la elaboración de diferentes platos.
- Promover el buen uso del cuchillo como parte fundamental de la técnica culinaria.
- Estimular la creatividad gastronómica en torno al corte, la presentación y el producto.
- Reforzar la identidad del Museo de la Cuchillería como espacio cultural y gastronómico.
- Disfrutar de un encuentro distendido donde cocina, cuchillería y convivencia se unan.

2. Participantes

Podrán participar todas aquellas personas que hayan asistido a alguno de los cursos de cocina organizados por el Museo Municipal de la Cuchillería de Albacete.

La participación será gratuita, previa inscripción.

Las plazas estarán limitadas a un máximo de 20 participantes, por riguroso orden de inscripción.

3. Inscripción

La inscripción podrá realizarse hasta el **domingo 31 de mayo** a través del siguiente formulario:

<https://forms.gle/4RqPf1wACoUE3Q5o6>

Una vez formalizada la inscripción, la organización asignará a cada participante un número identificativo que será utilizado durante la cata para garantizar el anonimato e imparcialidad del concurso.

4. Fecha y lugar

El fallo del concurso y presentación de las elaboraciones tendrá lugar el próximo:

Martes 9 de junio, a las 19:30 horas
Plaza de los Colores del Museo Municipal de la Cuchillería

Los participantes deberán presentarse al menos 30 minutos antes del inicio del concurso para la organización y colocación de las elaboraciones.

El evento se desarrollará en un ambiente informal y distendido, acompañado de degustaciones y vino para todos los participantes. Tendrá carácter privado y estará dirigido exclusivamente a las personas participantes inscritas en el concurso, así como a la organización, jurado y entidades colaboradoras.

5. Presentación de las tapas

Cada participante deberá presentar:

- **4 unidades idénticas** de la elaboración inscrita:
 - 3 destinadas al jurado.
 - 1 destinada a fotografía y difusión del concurso.

Las elaboraciones deberán presentarse ya finalizadas y listas para su degustación, no permitiéndose cocinado in situ, salvo pequeños montajes o acabados finales.

Cada concursante podrá presentar únicamente una elaboración.

Las elaboraciones deberán presentarse en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y aptas para el consumo.

Asimismo, cada participante deberá informar de los posibles alérgenos presentes en su elaboración.

6. Jurado

El jurado estará compuesto por:

- Lucrecia Rodríguez de Vera
- Javier García Albuger (presidente)
- Pendiente de confirmación

El jurado valorará especialmente:

- La creatividad.
- La presentación.
- El sabor.
- La técnica culinaria.
- La relación de la propuesta con los conocimientos adquiridos en los talleres y cursos.

La valoración de cada apartado será de 0 a 5 puntos.

7. Fallo del concurso y premios

El fallo del concurso tendrá lugar el mismo día del evento.

En caso de empate, resultará ganador el participante que haya obtenido mayor puntuación en el apartado de sabor. Si el empate persistiera, el voto de la presidencia del jurado tendrá carácter decisorio y computará doble.

El fallo del jurado será inapelable.

El concurso cuenta nuevamente con la colaboración y patrocinio de ARCOS, que aportará parte de los premios, así como de Bodega La Cepa de Pelayo, que contribuirá con una selección de sus vinos.

Se establecen los siguientes premios:

Primer premio

- Juego de cuchillos de cocina ARCOS de 4 piezas.

- Botella de vino LA CEPA DE PELAYO (100% bobal, de cepas viejas, D.O. Manchuela, ecológico).
- Dos inscripciones para próximos cursos del Museo de la Cuchillería.

Segundo premio

- Set de cocina ARCOS de 3 piezas Serie Niza.
- Botella de vino CUPIDO BOBAL (100% bobal, 11 meses en barrica de roble francés, D.O. Manchuela, ecológico).
- Dos inscripciones para próximos cursos del Museo de la Cuchillería.

Tercer premio

- Set de cocina ARCOS de 3 piezas Serie Niza.
- Botella de vino OLÉ DE AROMAS (100% bobal, D.O. Manchuela, ecológico).
- Dos inscripciones para próximos cursos del Museo de la Cuchillería.

8. Desarrollo del evento

El concurso nace con la intención de disfrutar de una tarde gastronómica entre aquellos participantes de los cursos del Museo que estén interesados y quieran seguir compartiendo experiencias, recetas y buenos momentos.

La organización fomentará un ambiente cercano, distendido y participativo, acompañado de degustaciones y vino para amenizar la jornada.

9. Derechos de imagen

La participación en el concurso autoriza al Museo Municipal de la Cuchillería de Albacete a utilizar imágenes y fotografías del evento y de las elaboraciones con fines divulgativos y promocionales.

10. Aceptación de las bases

La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases.

La organización y el jurado se reservan el derecho de resolver cualquier circunstancia no prevista en las mismas, adoptando las decisiones que estimen oportunas según su criterio.

La organización agradece la participación y colaboración de todas las personas concursantes, patrocinadores y asistentes para hacer posible esta jornada gastronómica.