

I EDICIÓN DEL CONCURSO DE RECETAS CON GALLINA MURCIANA PARA ESTUDIANTES DE HOSTELERÍA

1. OBJETIVOS

El Centro de Referencia Nacional para la formación Profesional en Ganadería, CIFEA de Lorca, en colaboración con la Universidad Politécnica de Cartagena organiza el primer concurso de recetas con Gallina Murciana dirigido a los estudiantes de las Escuelas de Hostelería de la Región de Murcia.

El objetivo principal es dar a conocer a la raza autóctona Gallina Murciana que se encuentra en peligro de extinción y ponerla en valor a través de sus productos con su transformación culinaria. Las razas autóctonas son un tesoro biológico, mantienen la biodiversidad genética, son razas de gran rusticidad, muy adaptadas a condiciones climáticas adversas y resistentes a enfermedades. Son parte de nuestro patrimonio cultural y promueven el desarrollo rural.

En el presente certamen gastronómico se involucran diferentes agentes, criadores, fábricas de piensos, restauradores, consumidores y administración, con el fin de promover el mantenimiento de la Gallina Murciana. El resultado principal sería obtener un producto de calidad procedente de la Gallina Murciana 100% Raza Autóctona que se identifique con la Región.

Otros objetivos específicos son:

- Dar a conocer a la raza de Gallina Murciana y a sus productos.
- Redacción de un libro de recetas que incluya las recetas seleccionadas del concurso.
- Introducir recetas en la carta de restaurantes locales.

Todo ello enmarcado en el proyecto de colaboración con la Universidad Politécnica de Cartagena en el fomento y conservación de la raza autóctona de Gallina Murciana como estrategia de biodiversidad, sostenibilidad y economía circular (código plan de trabajo 04493822L037), financiado por el Centro de Referencia Nacional de Ganadería de Lorca, perteneciente a la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

2. TEMA DEL CONCURSO

Platos cocinados con Gallina Murciana 100% Raza Autóctona.



3. PARTICIPANTES.

El concurso va dirigido a los estudiantes de las Escuelas de Hostelería de la Región de Murcia de los diferentes grados que quieran participar.

La participación será efectiva una vez se realice la inscripción a través de la página web del CRN de Ganadería de Lorca en el siguiente enlace: <https://crnganaderia.carm.es/>. Para ello, cada centro que participe tendrá que inscribirse con el nombre del centro y su dirección.

4. CONDICIONES MÍNIMAS

Cada persona presentará una receta original, cuyo ingrediente básico procederá de la Gallina Murciana 100% Raza Autóctona, puede ser huevos, carne (pollo o picantón), casquería o crestas, y no debe incluir más del 10% de ingredientes no procedentes de la Región de Murcia. Los platos no podrán estar compuestos por elementos pre elaborados.

5. FASES DEL CONCURSO

5.1. Primera Fase (en formato digital)

Los participantes se pueden inscribir a través de la página web: <https://crnganaderia.carm.es/> indicando nombre, dirección, teléfono de contacto y receta propuesta con Gallina Murciana. La receta seguirá el formato que aparece en el ANEXO I en formato digital. Las inscripciones serán gratuitas.

Fecha límite de inscripción y envío de recetas: [hasta las 23:59 horas del día 4 de mayo de 2023.](#)

Un jurado formado por profesionales del ámbito de la restauración seleccionará las recetas de diez finalistas para la posterior fase de ejecución, teniendo en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- Creatividad en el uso de la Gallina Murciana.
- Armonía y combinación de los ingredientes.
- Aplicación de las técnicas culinarias.
- Presentación y decoración.

[El día 15 de mayo](#) se publicará en la web <http://agamur.eu/> los participantes seleccionados y se les comunicará a través del correo electrónico.

5.2. Segunda Fase (presencial)

En la segunda fase del concurso, a los participantes seleccionados, la Asociación Amigos por la Gallina Murciana (AGAMUR) les proporcionará el ingrediente elegido de Gallina Murciana 100% Raza Autóctona para que elaboren su receta en sus hogares. Los participantes tendrán que elaborar un plato para el jurado y un menú degustación para el público, para lo cual se le proporcionará el menaje necesario. El participante presentará su plato en las instalaciones del C.I.F.E.A. de Lorca, a partir de las 11:00 horas del día 22 de mayo de 2023

La presentación de los platos se hará de forma escalonada y el participante dispondrá del equipamiento de cocina para poder reconstruir su plato. Por correo se le comunicará el horario.

Los platos serán valorados por el jurado a las 12:00 del día 22 de mayo y se seleccionarán las tres mejores recetas y se procederá a la entrega de premios.

Finalizada a la entrega se procederá a la degustación por parte del público.

Para más detalle ver ANEXO I (PLANTILLA DE RECETAS)

6. EL JURADO

El Jurado estará formado por tres profesionales del ámbito de la restauración. En concreto serán:

D. Juan Regis Espinosa, (Cocinero investigador y chef del restaurante La Cerdanya).

D. Alberto Requena Rodríguez, (Catedrático y Presidente de la Academia de Gastronomía de Murcia).

D. Patxi Larrosa Sancho, (periodista, gastrónomo y miembro de la Academia de Gastronomía de Murcia).

El fallo del Jurado será inapelable.

7. DESCALIFICACIÓN

Se podrá llevar a cabo la descalificación de un participante por alguno de los siguientes casos:

- Cuando los participantes no cumplan con las fechas y horarios del concurso.
- Cuando la receta presentada no cumpla con las condiciones y requisitos establecidos en las bases del concurso.
- Cuando los participantes inscritos manifiesten actos que no cumplan con la legislación vigente o atenten contra el orden público y las buenas costumbres.

8. PREMIOS

Se premiarán las tres primeras recetas del concurso.

Premios a los finalistas:

Premio al primer finalista: 900 €

Premio al segundo finalista: 600 €

Premio al tercer finalista: 300 €

9. ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

La participación en el concurso supone para los participantes inscritos y finalistas su plena aceptación sin condiciones del presente reglamento y las bases contenidas en el mismo.

10. CONSIDERACIONES FINALES

La comisión organizadora del concurso garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas.

11. PATROCINADORES



AGAMUR
AMIGOS POR LA
GALLINA MURCIANA