BASES VI CONCURSO DE COCINA Y GASTRONOMIA (COCINA EN TAPA TERNERA DE EXTREMADURA IGP)

PREMIO ESPIGA TERNERA DE EXTREMADURA IGP -CAJA RURAL DE EXTREMADURA.

ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento será a cargo **del C.R.I.G.P. "Carne de Vacuno de Extremadura"** (IGP Ternera de Extremadura) y **Caja Rural de Extremadura**, y tiene como objetivo promocionar las excelencias de esta carne certificada bajo el sello europeo de calidad **I.G.P. Ternera de Extremadura** entre los profesionales del sector de la restauración en la región.

Con la Colaboración Especial de la III Feria Espiga Agroalimentaria 2026

ARTÍCULO 2º.- PARTICIPANTES

El concurso está abierto a todos los trabajadores de cocina que tengan alguna vinculación con la Comunidad Autónoma de Extremadura. La edad mínima para participar será de 18 años.

ARTÍCULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO

Se confeccionará una tapa cuyo ingrediente principal será una pieza de carne de producto certificado I.G.P. Ternera de Extremadura. Para la Edición 2026 la pieza será **MORCILLO (músculo trasero deshuesado) /JARRETE (pieza delantera con hueso)**

Cada profesional deberá elaborar 6 tapas para el jurado y una más de presentación para la mesa de exposición, que será valorada en el apartado de presentación.

ARTÍCULO 4º.- SOLICITUDES

Los participantes deberán enviar la siguiente documentación antes del **día 28 de septiembre de 2026 a las 23:59 h**

 La receta para ocho personas, donde aparezca: ingredientes, cantidades ajustadas y elaboración.
-Además se deberá entregar valorado el precio de costo y el precio de venta, para cada una de las tapas.

 Fotocopia del D.N.I. del participante y ayudante.

 Justificante del lugar actual de trabajo o del centro de estudio.

Podrán ser entregadas el día que se designe en la Convocatoria hasta las 00:00h de este, del siguiente modo:

 Envío postal. C.R.I.G.P. Carne de Vacuno de Extremadura. Concurso de Cocina y Gastronomía". Avda. Ruta de la Plata nº 4. Semisótano 2 despachos 4 y 5. 10.001 Cáceres.

 Envío por correo electrónico: consejoregulador@terneradeextremadura.org

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador y el jurado, se procederá a una selección de un máximo de **tres finalistas** y el día 1 octubre de 2026 se proclamarán los finalistas.

Los concursantes seleccionados, recibirán una Muestra de la pieza seleccionada de la IGP Ternera de Extremadura, para realizar pruebas y ajustes previos. No obstante, en

caso de necesitar la muestra antes puedes solicitarse en la dirección del consejo regulador.

Hay que recalcar, que la **presentación de la solicitud** y de la **RECETA es vital para la selección de los tres finalistas, ya que, dicha selección se realizará atendiendo a las características expuestas en la ficha receta (cuyo contenido mínimo está expuesto con anterioridad) y a la utilización de productos con DOP 0 IGP de Extremadura.**

ARTÍCULO 5º.- LA FINAL

La final se desarrollará en el lugar y el día convenido en la Convocatoria.

En la Edición de 2026 durante la III Feria Espiga Agroalimentaria en IFEBA EL DÍA 19 DE OCTUBRE 2026

El tiempo máximo de elaboración de las tapas será de **dos horas**.

El horario de comienzo del concurso será a las 9.00 horas, teniendo los participantes **que estar presentes a las 08.15 horas uniformados con ropa profesional adecuada**.
En este acto se realizará el orden de los puestos de los participantes y la normativa de desarrollo que **se realizará cara al público. En turno único con 10 minutos de intervalo entre los participantes.**
Cada participante preparará, además de la tapa cocinada para los miembros del jurado y presentación, una bandeja de 20 degustaciones de tapa para público en general, qué se repartirá una vez puntuada la tapa cocinada por el jurado.

Cada participante podrá contar con la colaboración de su ayudante de cocina.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes la pieza I.G.P. Ternera de Extremadura que se elija en la convocatoria para la elaboración de sus recetas, debiendo llevar los concursantes el resto de los ingredientes necesarios, siendo estos revisados previamente por la organización.

Todas las elaboraciones deberán realizarse in situ (salvo solicitud expresa y aprobada por el jurado). Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. A pesar de esto se podrá consultar con la organización, con antelación suficiente por alguna elaboración específica, estando a criterio del comité organizador la posibilidad de aportarlo el día de la final.

Se dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección de las recetas, que se compondrá de una mesa de trabajo, un fuego por concursante y menaje suficiente. En la convocatoria se detallará el resto de material de cocina que la organización pondrá a disposición de los participantes.

Para la presentación de las tapas se permitirá que cada concursante pueda llevar su menaje de emplate (mínimo 7 platos para las tapas de cada participante).

ARTÍCULO 6º.- EL JURADO

El jurado estará compuesto **al menos por cuatro expertos** en la materia (sujeto a posible variación).

La limpieza, destrezas, aprovechamiento de géneros y el orden en el trabajo, será supervisado por **otro cocinero, que a su vez será miembro del jurado**, y que estará presente mientras se realizan las elaboraciones; igualmente será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso. Esta persona estará presente en las deliberaciones con voz y voto.

ARTÍCULO 7º.- CALIFICACIONES

Se calificará:

- El gusto y elaboración ***(50%).***
- La presentación ***(20%).*** **Resaltando la pieza de carne elegida.**
- Utilización de productos con marca de calidad **(productos con DOP 0 IGP)** de Extremadura y de Km 0 ***(10%)***
- Comunicación y puesta en escena de las elaboraciones realizadas ***(5%).***
- Descripción de la ficha-receta, valoración económica y uso correcto y aprovechamiento de la materia prima ***(10%).***
- Limpieza de la partida de trabajo ***(5%).***

El fallo del Jurado será inapelable.

ARTÍCULO 8º.- PREMIOS

Se otorgará un único premio al ganador: consistente en **1.000,00 euros**, el **Trofeo ESPIGA**, Diploma e Insignia Espiga para chaquetilla.

Al resto de participantes finalistas se les entregará un Diploma y una Insignia Espiga para chaquetilla.

ARTÍCULO 9º.- DIFUSIÓN Y PUBLICACION DEL CONCURSO

Todas las recetas presentadas a concurso podrán ser utilizadas por la organización, para la publicación y difusión en medios de comunicación del concurso de cocina en **Tapas "VI Premio Espiga Ternera de Extremadura IGP- Caja Rural de Extremadura".**

Siempre que se utilicen estas recetas, se hará mención del autor de estas y el establecimiento al que pertenece, si así se considera.

Caja Rural de Extremadura se reserva el derecho de reproducción, publicación, distribución y comunicación pública de los premiados para su consulta y/o descarga on-line de su contenido en cualquier ámbito, medios o canales disponibles y en cualquiera de las formas, medios y modalidades que la tecnología permita.

ARTÍCULO 10º.- ACEPTACION DE LAS BASES

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

ARTICULO 11º.- INFORMACION SOBRE PROTECCION DE DATOS PERSONALES

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

RESPONSABLE:	Caja Rural de Extremadura, Sociedad Cooperativa de Crédito.
FINALIDAD:	Para la participación en el concurso, así como en el caso de resultar premiado, para ponernos en contacto con usted y gestionar la entrega de premios.
LEGITIMACIÓN:	Los datos se tratan en base a su consentimiento prestado mediante la inscripción en el concurso.
DESTINATARIOS:	Le informamos que sus datos podrán ser cedidos a Centro De Investigaciones Científicas Y Tecnológicas De Extremadura (CICYTEX) para el correcto desarrollo del concurso. Salvo este caso, sus datos no serán cedidos a terceros excepto por obligación legal.
DERECHOS:	Como titular de los datos, tienes derecho a acceder, actualizar, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos, dirigiéndote a Caja Rural en la dirección de correo electrónico dpo_crext@cajarural.com.

INFORMACIÓN ADICIONAL: Puede consultar información detallada sobre protección de datos en las bases del concurso.