



I CONCURSO NACIONAL DE MICHIRONES MURCIANOS

BASES

1.- OBJETIVOS.

La **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet** en colaboración con el **Ayuntamiento de Murcia y las Juntas Municipales Centro Oeste y Centro Este**, convocan el **I Concurso Nacional de Michirones Murcianos** que se celebrará el **viernes 23 de junio de 2023** en el **Jardín Teniente Flomesta (Jardín Chino)** en horario de **17:00 h. a 21:00 h.**

El objetivo del Concurso es dar a conocer las virtudes de la cocina típica murciana mediante el cocinado de un plato tradicional de la Huerta de Murcia y Campo de Cartagena, un **guiso de michirones**, a cargo de cocineros aficionados y profesionales que deseen exhibir su destreza y sus dotes culinarios.

Nuestra finalidad es mostrar al público asistente como se utilizan y elaboran nuestros productos y materias primas locales como seña de identidad gastronómica de nuestra Región. Y a su vez aprovechar para compartir nuestras costumbres y tradiciones con amigos, vecinos y turistas venidos de otras procedencias y todo ello enmarcado dentro de las actividades programadas en las **fiestas de San Juan de Murcia 2023**.

2.- INSCRIPCIONES.

La inscripción será gratuita, los interesados deberán descargar y rellenar la ficha de inscripción disponible en la página de **Facebook** e **Instagram** de la **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet** o solicitarlo al **e-mail michirongourmetmurcia@gmail.com**. El número máximo de cocineros participantes al **I Concurso Nacional de Michirones** será de **ocho (8)**.

El plazo para inscribirse en el Concurso comenzará el día **15 de junio** y finalizará el día **20 de junio de 2023** a las **14:00 h.** Las personas interesadas en participar deberán remitir la hoja de inscripción debidamente cumplimentada al correo electrónico **michirongourmetmurcia@gmail.com** haciendo constar en la ficha todos los datos solicitados, nombre, apellidos, DNI, fecha de nacimiento, domicilio, código postal, municipio, teléfonos de contacto, e-mail del solicitante, etc.

La confirmación de que la solicitud de inscripción ha sido admitida para participar en el proceso de selección de los cocineros finalistas se realizará en las **24 horas** siguientes el día **21 de junio de 2023** ese mismo día y previo **sorteo** se asignará un **número** de orden a cada participante del que se le informará personalmente por e-mail y whatsapp.

No podrán participar en la promoción aquellas personas que se encuentren vinculadas a la **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet**, socios, cónyuges y familiares hasta en segundo grado de consanguinidad, el incumplimiento de esta regla supondrá la exclusión automática del Concurso y, en su caso, la pérdida del premio obtenido.

3.- PARTICIPANTES.

Este es un Concurso popular abierto a la participación a título individual de todas las personas que lo deseen, amas de casa, aficionados, estudiantes, discapacitados, cocineros profesionales y alumnos vinculados a centros de formación gastronómicos o escuelas de hostelería de la Región de Murcia, etc., ser mayor de edad y residir en la Comunidad Autónoma de Murcia.

4.- DINÁMICA Y FUNCIONAMIENTO DEL CONCURSO.

El Concurso tendrá lugar el **viernes 23 de junio de 2023**. Todos los cocineros serán citados a las **17:00 h.** de la tarde en el **Jardín Teniente Flomesta (Jardín Chino)**. El Jurado por riguroso orden de sorteo les dará la bienvenida, solicitándoles que se identifiquen aportando DNI o pasaporte y su correspondiente carnet de manipulador de alimentos en vigor que les dará derecho a su participación en el Concurso. Los cocineros que no se presenten puntualmente a la hora indicada no podrán concurrir en el mismo.

Los cocineros cumplirán con las normas mínimas de higiene y seguridad. Se presentarán con uniforme completo, chaqueta, pantalón negro, redecilla o gorro, pañuelo, guantes, repasador y calzado apropiado junto a sus utensilios personales de trabajo (cuchillos, cucharas, tablas de corte, papel de cocina, etc.). La organización les proporcionará un delantal con el logo o imagen del Concurso que los cocineros se comprometen a utilizar durante toda la duración del evento, y especialmente durante las sesiones fotográficas con los organizadores, medios de comunicación o patrocinadores.

El Concurso dará comienzo a las **18:00 h.** y cada participante dispondrá de **1 hora y 45 minutos** para la elaboración de un mínimo de **50 raciones** de **michirones**.

Los concursantes tendrán completado el cocinado a las **20:00 h.**, recogiendo sus utensilios y dejando su área de trabajo limpia y ordenada. A continuación, presentarán por riguroso orden de sorteo un mínimo de **5 raciones** al Jurado y el resto serán compartidas entre el público asistente. El tiempo asignado a cada cocinero para exponer su plato, explicar la elaboración, técnica y productos empleados en su receta será de **4 minutos**. El Jurado irá probando cada uno de los platos procediendo individualmente a su valoración.

El Concurso finalizará a las **21:00 h.** tras la degustación, cata y puntuación del Jurado, dando a conocer los platos ganadores y haciendo entrega de los Premios y Diplomas establecidos. Una vez concluido el acto los cocineros recogerán los enseres y materiales utilizados en el Concurso.

5.- RECETA MICHIRONES MURCIANOS (8 PERSONAS).

1 Kg. Habas secas o deshidratadas	2 Hojas de Laurel (4 si son pequeñas)
2 Huesos o punta de jamón (chato murciano)	1 Cabeza de Ajos (entera)
200 gr. Jamón serrano en trozos (chato murciano)	1 o 2 Guindillas picantes (al gusto)
200 gr. Chorizos dulces	1 Pimienta Negra molida (al gusto)
200 gr. Tocino con carne (chato murciano)	1 Sal (al gusto)
50 gr. Sobrasada (chato murciano)	1 o ½ Litros Agua (hasta cubrir las habas)
10 gr. Pimentón dulce (1 cucharadita)	100 ml. Vaso de Vino Tinto (opcional)
10 gr. Pimentón picante (1 cucharadita)	50 ml. Aceite Oliva Virgen Extra (opcional)

Dificultad: Fácil

Tiempo Total: 1 h. 40 m.

Elaboración: 10 m.

Cocción: 1 h. 30 m.

Las habas secas estarán a remojo como mínimo 24 horas cambiando el agua un par de veces durante el proceso. Si son frescas o congeladas no hará falta remojarlas cuanto más remojo más tiernas saldrán y más rápido se cocinarán.

Una vez remojadas y escurridas poner las habas en una olla grande con el laurel, añadir los huesos de jamón entero, el jamón cortado a tacos, el chorizo en rodajas, el tocino en trozos finos, un pegote de sobrasada y la cabeza de ajo entera sin pelar.

A continuación, añadir una cucharadita de pimentón dulce y otra de picante, (si se quiere más picante) añadir guindillas, salpimentar ligeramente, vigilar sobre todo la cantidad de sal y agregar agua suficiente para cubrir las un par de dedos.

6.- NORMAS GENERALES. ELABORACIÓN Y COCINADO.

La elaboración de los michirones se desarrollará en espacios habilitados previamente con mesas individuales para cada concursante. El guiso se realizará íntegramente en las cocinas montadas con fogones, hornillos y ollas que suministrará la propia organización del Concurso.

El haba dulce, seca o michirón será la materia prima principal. La organización proporcionará a cada cocinero **3** ingredientes básicos (**6 kg. de michirones ya deshidratados, 3 litros de agua, 4 huesos de jamón y 125 gr. de sobrasada de chato murciano**).

Cada cocinero se proveerá del resto de ingredientes y condimentos necesarios para **COMPLETAR** la receta de los michirones proporcionada por la organización, adjuntando el ticket, comprobante, justificante o factura de la adquisición de los alimentos que se van a cocinar.

Todos los ingredientes que aporten los cocineros serán previamente examinados y pesados por los Jueces para dar su conformidad al cocinado. Es obligatorio que todos los productos que se empleen procedan de materias primas de origen local o regional, no cumplir esta norma restará 5 puntos.

Una vez cerradas las negociaciones con patrocinadores y colaboradores, se facilitará a los concursantes los productos que así lo requieran para que puedan, o no, utilizarlos en su receta antes de su cocinado. Si una vez comenzado Concurso o durante el mismo un concursante necesitara de un ingrediente o utensilio deberá solicitarlo al Jurado, restándole 5 puntos.

Los concursantes dispondrán de una vajilla cedida por la organización siendo este modelo el que deberán usar para emplatar y presentar sus cocinados ante el Jurado. Está prohibido usar otra vajilla que no sea la que proporciona la organización, restando 5 puntos.

La organización solicitará a los concursantes que entreguen un listado completo de los ingredientes que utilizarán en su cocinado, para controlar posibles intolerancias o reacciones alérgicas ante la probabilidad de que asistan personas alérgicas entre el Jurado y público asistente al acto.

La organización no se hace cargo de los costes de la materia prima, ni de los productos que no hayan sido proporcionados por la propia organización (ingredientes, condimentos, alimentos, desplazamientos, combustible, menaje, etc.), que correrán por cuenta de cada uno de los participantes.

La organización no se hace responsable en caso de robos, hurtos, pérdidas, roturas de utensilios u otros daños que pudieran causarse durante el transcurso del Concurso.

7.- EL JURADO.

El Jurado estará compuesto por un mínimo de **diez** integrantes designados por la organización del Concurso entre los que se encontrarán profesionales y críticos gastronómicos que serán los encargados de puntuar los platos cocinados. Sus integrantes serán los siguientes:

- 1 El Presidente de la Asociación Gastronómica Michirón Gourmet.
- 1 Miembro de la Asociación Gastronómica Michirón Gourmet.
- 1 El Alcalde de la Ciudad de Murcia o un representante.
- 1 El Presidente de la Junta Municipal.
- 1 Presidente de las Peñas Huertanas.
- 1 Representante del Instituto de Turismo.
- 2 Cocineros Profesionales.
- 2 Patrocinadores.

El Jurado calificará de forma individual los platos presentados en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad para todos los concursantes. La calificación final de cada plato, será la media de la suma de las calificaciones de cada uno de los miembros del Jurado. En caso de empate en la puntuación, el criterio de desempate será en primer lugar el punto de cocción y en segundo lugar el sabor, textura, color y aroma.

- Cada plato estará identificado con el número asignado a cada concursante previo al sorteo.
- El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.
- El Jurado se reservará el derecho a considerar desierto alguno de los premios.
- El fallo del Jurado será inapelable.

8.- PROCESO DE EVALUACIÓN.

Para lograr un criterio uniforme el Comité Organizador establece el siguiente sistema de evaluación que será registrado en una hoja con las siguientes puntuaciones:

- | | |
|--|---------------|
| • Elaboración tradicional del plato. Originalidad | 1 a 10 puntos |
| • Combinación de sabor, textura, color y aroma | 1 a 10 puntos |
| • Punto de cocción y temperatura | 1 a 10 puntos |
| • Presentación y emplatado | 1 a 10 puntos |
| • Utilización de ingredientes y productos regionales | 1 a 10 puntos |
| • Organización, higiene y limpieza | 1 a 10 puntos |

9.- PREMIOS.

Los premios que se entregarán serán los siguientes:

- | | |
|---|--|
| 1 ^{er} Premio: | 250,00 € + Trofeo Michirón de Oro + Delantal Michirón Gourmet |
| 2 ^o Premio: | 150,00 € + Trofeo Michirón de Plata + Delantal Michirón Gourmet |
| 3 ^{er} Premio: | 100,00 € + Trofeo Michirón de Bronce + Delantal Michirón Gourmet |
| 4 ^o a 8 ^o Puesto: | Diploma de Participación + Delantal Michirón Gourmet |

El importe de los premios estará sujeto a la retención fiscal estipulada en la legislación vigente.

10.- ACEPTACIÓN DE LAS BASES.

La participación en el Concurso supone para los concursantes inscritos y finalistas la plena aceptación íntegra y sin condiciones de cada una de las cláusulas del presente reglamento y las bases contenidas en el mismo.

La **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet, INFORMA** a los cocineros participantes que se hacen responsables de las posibles consecuencias de cualquier índole que pudieran derivarse de la incorrecta e indebida manipulación de los ingredientes y cocinado objeto del presente Concurso.

La **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet** se reserva el derecho a suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración del Concurso en cualquier momento anterior a su finalización, siempre que existan causas de fuerza mayor que así lo justifiquen, esto es, causas que no hubieran podido preverse, o que, previstas, fueran inevitables, o causas no imputables a la misma.

En caso de que, por las referidas causas, fuese necesario cambiar las fechas del Concurso, la **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet** comunicará dichas modificaciones a todos los concursantes por e-mail, whatsapp u otros medios de comunicación que tenga a su disposición.

En cualquier caso, la **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet** quedará eximida de toda obligación de compensación a los concursantes, si concurren las referidas causas o si, por el imperativo legal, se suspendiese o cancelase el Concurso. En el caso de que concurra tal situación, se pondrá convenientemente en conocimiento de los concursantes tan pronto como fuese posible.

11.- DESCALIFICACIÓN.

Los criterios que descalifican a los concursantes son los siguientes:

- Que la ficha de inscripción presentada por el participante no cumpla con las condiciones y requisitos establecidos en las Bases del Concurso.
- Que los concursantes no cumplan con las fechas y horarios del Concurso.
- Que realicen cualquier comunicación externa sin la imagen del Concurso o sin el delantal entregado por la organización.
- Que los platos estén compuestos por elementos precocinados, se usen fondos o caldos base preparados o semielaborados con anterioridad o se condimente con ingredientes que no cumplan con la receta original que presenta el Concurso. O usen materias primas que no sean de origen local o regional, que conllevará a la descalificación automática.
- Que un concursante reciba ayuda por parte de familiares y amigos o haga utilización de materiales electrónicos, como teléfonos móviles, tabletas o relojes digitales para obtener ventaja sobre sus compañeros.
- Que un concursante inscrito realice, haya participado en actos que no cumplan con la Legislación Vigente y atenten contra el orden público y las buenas costumbres, antes, durante o finalizado el Concurso.

En caso de existir dudas o discrepancias en la interpretación de las presentes Bases prevalecerá el criterio de la **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet**.

Excepcionalmente y por motivos debidamente justificados la **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet** podrá modificar las presentes Bases, antes o una vez comenzado el Concurso, en cuyo caso las nuevas Bases serán comunicadas a los concursantes y publicadas en la página de Facebook e Instagram de la **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet**, entrando en vigor el día de su publicación.

12. DIFUSIÓN Y DERECHOS DE IMAGEN.

Los datos personales facilitados por los participantes quedarán recogidos en un fichero, del que será responsable la **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet**. La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el Concurso, así como la gestión de premios y publicidad.

Los ganadores y resto de concursantes ceden sus derechos de imagen a la **Asociación Gastronómica Michirón Gourmet** organizadora del Concurso, por tiempo indefinido, para el tratamiento, difusión y promoción, en los soportes de comunicación que permitan fijar, insertar, difundir, reproducir, divulgar, explotar y comunicar públicamente los contenidos obtenidos conjuntamente con la imagen del Concurso, en sus ediciones de papel y online (e-mail, web, app, redes sociales, internet, etc.), sin limitación geográfica o territorial y reservándose el derecho a la utilización publicitaria de los premios, recetas, nombres e imágenes de los premiados, si lo considera conveniente, sin que ello conlleve compensación económica alguna en favor de los concursantes.

Murcia, 1 de junio de 2023



I CONCURSO NACIONAL DE MICHIRONES MURCIANOS FICHA DE INSCRIPCIÓN

PARTICIPANTE:

Nº CONCURSANTE:

Nombre y Apellidos: _____

DNI: _____ Fecha Nacimiento: ____/____/____

Dirección: _____ Nº: _____ Piso: _____

Código Postal: _____ Municipio: _____

Teléfonos: Movil: _____ Casa: _____ Otro: _____

Nombre del establecimiento: _____

E-mail: _____

Profesional

Aficionado

Carnet manipulador alimentos en vigor

Plato del Concurso: MICHIRONES

SOLICITA:

Participar en el **I Concurso Nacional de Michirones** que se celebrará el **viernes 23 de junio de 2023** en el **Jardín Teniente Flomesta (Jardín Chino)** en horario de **17:00 h. a 21:00 h.**

Receta: Ingredientes y proceso de elaboración:

Productos: Locales que utilizará en la elaboración:

Todos los participantes se comprometen a cumplimiento íntegro de las Bases del Concurso. Esta ficha de inscripción no tendrá validez hasta que esté aceptada y sellada por la Asociación Gastronómica Michirón Gourmet.

NOTA: Adjuntar a la ficha fotocopia DNI y del carnet de manipulador de alimentos en vigor, por ambas caras.

SELLO DE LA ASOCIACIÓN
MICHIRÓN GOURMET

Murcia,

de

de 2023

Firmado: