



BASES DEL I CONCURSO DE COCINA
“GASTRONOMÍA DE CANILLAS”

I – BASES

1. Introducción

El nacimiento de este certamen responde al objetivo de reconocer, dignificar y proyectar el valor gastronómico del **Chivo de Canillas (chivo lechal malagueño)**, uno de los productos más identitarios de la despensa malagueña.

Criado en un entorno de tradición ganadera y vinculado históricamente a la cocina tradicional malagueña, el chivo lechal representa equilibrio, sabor y territorio. Su carne tierna y delicada ha sido durante generaciones símbolo de una tierra y una forma de entender el entorno, la cocina y la tradición

Con este concurso se pretende invitar a los futuros profesionales de la gastronomía a reinterpretar este producto desde la técnica, la sensibilidad y el respeto por su origen. El Chivo de Canillas deberá ser el protagonista del plato presentado, sin perder su identidad ni su esencia. Además, se valorará el empleo en la receta de la morcilla canillera, otro de los grandes productos que representan la despensa de la localidad.

La organización promueve una cocina basada en el producto, en la temporalidad y en los principios de la Dieta Mediterránea, entendida como patrimonio cultural y gastronómico, poniendo especial foco en los productos de la despensa malagueña.

2. Participantes

Podrán participar alumnos y alumnas de Escuelas de Hostelería y Formación Profesional de Cocina de la provincia de Málaga y alumnos y alumnas del Grado de Ciencias Gastronómicas de la UMA.

El certamen está concebido como una plataforma de impulso para jóvenes talentos, con el objetivo de acercarles a un producto emblemático de la despensa malagueña.

Cada participante podrá presentar una única receta original e inédita.

3. Presentación al concurso

Los aspirantes deberán remitir su solicitud debidamente cumplimentada junto con un dossier técnico que incluya:

- Nombre del plato.
- Relación completa de ingredientes.
- Elaboración detallada.
- Argumentación conceptual de la propuesta.
- Al menos una fotografía del emplatado.
- Ficha de inscripción totalmente cumplimentada que se detalla en estas bases.

El envío de la información solicitada podrá realizarse por correo electrónico a la dirección eventos@somosgastronomico.com, indicando en el asunto: **I Concurso de Cocina**

“Gastronomía de Canillas”. Los teléfonos para cualquier aclaración serán: 644 80 01 90 / 655 52 79 48.

II – PREMIOS

El I Concurso de Cocina “Gastronomía de Canillas” otorgará diploma acreditativo a todos los finalistas.

Asimismo, se concederán premios a los tres primeros clasificados, que consistirán en:

- 1er clasificado: estancia formativa en José Carlos García Restaurante, 1* Michelin, cheque de 300€, estuche de vinos DO Sierras de Málaga, caja gourmet de productos malagueños.
- 2º clasificado: cheque de 200€, libros de cocina, estuche de vinos DO Sierras de Málaga, caja gourmet de productos malagueños.
- 3er clasificado: cheque de 100€, libros de cocina, estuche de vinos DO Sierras de Málaga, caja gourmet de productos malagueños.

Los ganadores tendrán también diferentes acciones de promoción y difusión en medios de comunicación.

La entrega de premios tendrá lugar en acto público al término de la final.

III – SELECCIÓN DE FINALISTAS

Entre todas las propuestas recibidas dentro de plazo, el jurado designado por la organización realizará una preselección de los platos.

- a) El número máximo de finalistas será de seis.
- b) La organización se reserva el derecho de no cubrir la totalidad de las plazas previstas si las propuestas recibidas no alcanzan el nivel técnico o conceptual exigido por el jurado.
- c) La organización comunicará personalmente a los seleccionados su pase a la final.
- d) Las decisiones del jurado serán inapelables.
- e) En el caso de que alguno de los finalistas no pudiera ser localizado tras los intentos razonables de contacto realizados por la organización en un plazo de cuatro días hábiles desde la comunicación oficial, se entenderá que renuncia a su participación, pudiendo la organización designar a otro candidato en su lugar.

IV – FECHAS

La convocatoria oficial del concurso comenzará el 5 de marzo de 2026 y finalizará el 24 de abril a las 14:00 h.

Los finalistas serán contactados telefónicamente y por correo electrónico para informarles de su participación en la final del concurso.

La final se llevará a cabo el 19 de mayo en la Escuela de Hostelería del Castillo del Marqués (Carretera Nacional 340, Valle-Niza. Málaga), donde los participantes elaborarán sus propuestas para que estas sean calificadas por el jurado.

V – NORMAS

Normas de obligado cumplimiento

- El Chivo de Canillas será ingrediente principal y obligatorio.
- El plato deberá respetar los principios de la cocina basada en producto de cercanía y calidad.
- La elaboración del plato deberá realizarse íntegramente el día de la final.

Se valorará especialmente

- El uso de productos frescos y de temporada.
- La presencia de ingredientes vinculados al territorio andaluz, especialmente a la despensa de la provincia de Málaga.
- El empleo de aceite de oliva virgen extra.
- La coherencia técnica y gastronómica de la propuesta.
- Se valorará de forma positiva el uso de la morcilla de Canillas de Aceituno, pero no será un ingrediente obligatorio para poder presentar la receta.

Queda prohibido

- El uso de salsas industriales.
- Productos precocinados o elaboraciones comerciales.
- Ingredientes que desvirtúen la esencia del producto protagonista.

VI – ELABORACIÓN EN LA FINAL

El día de la final, cada concursante dispondrá de 2,5 horas (dos horas y media) para la elaboración completa de su plato

Los finalistas entrarán a la cocina en intervalos de 15 minutos. Los retrasos en los tiempos de preparación podrán ser penalizados por el jurado.

El Chivo de Canillas será facilitado por la organización. El resto de ingredientes y materias primas necesarias deberán ser aportados por el participante.

Se permitirá traer preparaciones base siempre que estén justificadas en el dossier y puedan ser explicadas ante el jurado.

La organización pondrá a disposición de los finalistas la maquinaria y el equipamiento general necesarios para el desarrollo habitual de una cocina profesional.

En el caso de que la receta requiera maquinaria o utensilios específicos no contemplados dentro de este equipamiento básico, será responsabilidad del concursante aportarlos.

El orden de acceso a cocina se determinará mediante sorteo previo.

La final se desarrollará con el siguiente programa:

9:00 h. Presentación de los candidatos y sorteo de entrada a la cocina.

9:30 h. Comienzo de la final.

12:00 h. Comienzo de presentación de los platos.

13:30 h. Fin de presentación de los platos y deliberación del jurado.

14:00 h. Entrega de premios.

VII – JURADO Y PUNTUACIONES

El jurado estará compuesto por un número impar de profesionales cualificados del ámbito gastronómico y representantes institucionales.

Los criterios de valoración incluirán:

1. Tratamiento del producto y protagonismo del Chivo de Canillas.
2. Sabor, equilibrio y armonía.
3. Técnica y ejecución.
4. Presentación.
5. Defensa y argumentación del plato.

El fallo del jurado será inapelable.

El jurado podrá declarar desierto cualquiera de los premios si considera que las propuestas presentadas no reúnen los méritos suficientes para su concesión.

En caso de empate en la puntuación final, el jurado procederá a una nueva deliberación exclusivamente entre las propuestas igualadas, debiendo establecer un único orden de clasificación sin que puedan otorgarse premios compartidos.

VIII – DERECHOS Y ACEPTACIÓN

La organización podrá adaptar la redacción de las recetas premiadas para su publicación, respetando siempre su contenido esencial y la autoría del participante.

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

I CONCURSO DE COCINA “GASTRONOMÍA DE CANILLAS”

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Apellidos _____ Nombre _____

Nacionalidad _____ DNI // Pasaporte _____

Dirección: _____ de _____

Provincia de _____

Teléfono/s: _____ // _____ // _____

Correo electrónico (si lo hubiere): _____ @ _____

Nombre de la escuela de cocina:

Dirección: _____ de _____

Provincia de _____

Teléfono/s: _____ // _____ // _____

Correo electrónico: _____ @ _____

Nombre del plato: _____

Declaro haber leído y aceptado íntegramente las bases del I Concurso de Cocina “Gastronomía de Canillas” y acompaño a la presente ficha, debidamente fechada y firmada, el dossier requerido, que incluye fotografías, listado de ingredientes, elaboración detallada del plato y cuanta información considere necesaria para su adecuada valoración.

PROTECCIÓN DE DATOS Y DERECHOS DE IMAGEN

En cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679, General de Protección de Datos (RGPD), y en la Ley Orgánica 3/2018, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa al participante de que los datos personales facilitados serán incorporados a un fichero responsabilidad de la entidad organizadora del concurso, con la finalidad de gestionar su participación en el mismo, la organización de la final, la comunicación con los concursantes y la difusión del evento.

Los datos serán tratados de manera confidencial y no serán cedidos a terceros, salvo obligación legal o cuando resulte necesario para la correcta gestión del concurso.

Asimismo, el participante autoriza expresamente a la organización a la captación y reproducción de imágenes y vídeos realizados durante el desarrollo del concurso, así como a su difusión en medios de comunicación, páginas web oficiales, redes sociales y otros soportes promocionales vinculados al evento, con fines informativos y de promoción del producto y del territorio, sin que dicha utilización genere derecho a compensación económica alguna.

El participante podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación del tratamiento, oposición y portabilidad de sus datos mediante solicitud escrita dirigida a la entidad organizadora, en la dirección que esta determine, acompañando copia de documento identificativo.

La firma de la presente ficha implica la aceptación expresa de las bases del concurso, así como de la política de protección de datos y cesión de derechos de imagen aquí descrita.

Firmado: _____

En _____ a ____ de _____ de 2026.