

VI PREMIO DE COCINA 2026

“QUESOS DE MURCIA D.O.P.”

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas “Queso de Murcia” y “Queso de Murcia al Vino”, (en adelante Consejo Regulador), tiene entre sus atribuciones la promoción de estos alimentos de calidad diferenciada. En esta edición el concurso es un certamen formato “tapa” dirigido a establecimientos y profesionales de la restauración de la Región de Murcia.

BASES

ARTÍCULO 1. ORGANIZACIÓN

La organización del evento corre a cargo del Consejo Regulador en colaboración con el Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia. Contacto: Isabel 659947354 Mail cocinaquesomurciadop@gmail.com.

ARTÍCULO 2º. PARTICIPANTES

El concurso está abierto a establecimientos de restauración de la Región de Murcia.

ARTÍCULO 3º. TEMA Y DESARROLLO DEL CONCURSO

El concurso, tiene como tema único, la elaboración de una tapa que incorpore como ingrediente RELEVANTE cualquiera de los tres Quesos de Murcia DOP (al vino, fresco o curado), bien directamente o sometido a cualquier tratamiento culinario. Se define tapa como aquella preparación culinaria con un peso inferior a 100 gramos que se pueda coger con la mano y/o comer sin dificultad un par de bocados. No se admitirán platos en miniatura.

El concurso se desarrollará en dos rondas sucesivas, una primera ronda de selección y una segunda ronda final.

1ª Ronda. Selección de finalistas

Aquellos establecimientos interesados enviarán las fotos de sus propuestas junto con una descripción al email: cocinaquesomurciadop@gmail.com. Para preservar el anonimato de las propuestas, éstas se enviarán desde direcciones de email que no se puedan asociar al nombre del establecimiento. La fecha límite para enviar solicitudes de participación será el próximo 11 de mayo. Este mismo día, el Consejo Regulador seleccionará las 8

propuestas finalistas y contactará con los elegidos a través del email desde donde se envió la foto de la tapa.

2ª Ronda. Desarrollo de la final y proclamación de ganadores

El lunes 18 de mayo se convocará a los 8 finalistas en el Centro de Cualificación Turística para elaborar sus propuestas de tapa ante un jurado.

Los finalistas deberán aportar los ingredientes que necesiten (a excepción del queso) y dispondrán de una hora para su elaboración, montaje y presentación. Toda la elaboración deberá realizarse in situ. La vajilla y utensilios menores de cocina los puede traer cada participante a su gusto, pero no podrá llevar impresos ninguna marcas o logotipos. La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo. Si algún participante tiene alguna duda o necesidad especial respecto a la dotación del puesto de trabajo, puede remitir correo electrónico a la organización.

Todos los finalistas deberán presentarse a las 8,30 h en el Hall del CCT vestidos con ropa profesional adecuada.

Se realizará un sorteo in situ para determinar el orden de participación de los finalistas, que comenzarán la elaboración a partir de las 9 h a intervalos de 10 minutos.

Cada finalista dispondrá de 60 minutos en total para elaborar y presentar su tapa al jurado. Rebasar el tiempo máximo de elaboración será motivo de descalificación. Cada finalista elaborará y montará 6 tapas iguales (una por jurado y otra para exhibición).

Durante la fase de elaboración los finalistas contarán con la asistencia del jurado técnico en cocina para resolver cualquier cuestión. El jurado técnico comprobará que las tapas que se presentan al jurado no rebasan los 100 gramos.

El jurado de la final, responsable de la valoración de las tapas, estará compuesto por 5 miembros representantes de:

- Consejo Regulador DOP Quesos de Murcia
- Consejería de Turismo y Cultura
- Jecomur
- Grado de Gastronomía UCAM
- Periodismo gastronómico



El jurado degustará y valorará las tapas finalistas según la siguiente tabla:

- Originalidad: Hasta 10 puntos
- Montaje, estructura y presentación: Hasta 10 puntos
- Sabor y textura: Hasta 10 puntos

A los efectos de determinar las puntuaciones finales de las tapas, no se tomarán en consideración las dos puntuaciones extremas, es decir, ni la más alta ni la más baja, siempre que haya más de 5 puntos de diferencia con la siguiente nota. Una vez determinadas las puntuaciones válidas, se calculará el promedio de éstas, clasificándose los participantes por orden de puntuación.

El veredicto del jurado se hará público una vez finalizadas todas las valoraciones de los platos presentados por los finalistas. La decisión del jurado será inapelable. La entrega efectiva de premios se realizará al finalizar el acto.

ARTÍCULO 4º. PREMIOS

El acto de entrega de premios se realizará en las mismas instalaciones del Centro de Cualificación Turística una vez conocidas la clasificación elaborada por el jurado. Los premios en metálico serán:

1er. Clasificado 1.000 €.

2º. Clasificado 750 €.

3er. Clasificado 500 €.

Resto de finalistas diploma acreditativo.

Trofeo o placa conmemorativa para los tres establecimientos mejor clasificados.