

# **BASES II CONCURSO DE POSTRES CON LECHE DE CABRA MALAGUEÑA “GACHAS”. CASABERMEJA 23 SEPTIEMBRE 2016**

## **1. Introducción**

El presente año se plantea realizar **la VIII Fiesta de la Cabra Malagueña en Casabermeja** tras el éxito obtenido en las ediciones anteriores. El objetivo de este evento se ha visto cumplido con creces, miles de visitantes han podido comprobar las bondades de la raza caprina malagueña y de sus productos, y ha servido para crear sinergias entre el sector turístico, el mundo del arte, la gastronomía, la empresa y el propio sector agroganadero.

Con este concurso se pretende revalorizar la leche de cabra y los postres que se pueden obtener a través de ella.

## **2. Participantes**

- a. Podrán presentarse en el Concurso todas aquellas personas que lo deseen, aficionadas de la cocina, cualesquiera que sea su edad, lugar de nacimiento y nacionalidad.
- b. Cada concursante podrá presentar un solo postre.

## **3. Inscripción**

Los interesados deberán inscribirse previamente en el Ayuntamiento de Casabermeja, bien en la ventanilla de atención al público o en el teléfono: 952 75 82 75, aportando: nombre y apellidos del cocinero, domicilio, teléfono/s de contacto y dirección de correo electrónico, si tuviere.

El plazo de inscripción finaliza a las 12 horas del miércoles día 21 de septiembre de 2016.

## **4. Modalidades de participación**

Existirá una única modalidad: **“Gachas con leche de Cabra Malagueña”**

## **5. Normas**

- a. El postre presentado al concurso deberá ser realizado de forma artesanal. No se admitirá ningún postre precocinado.
- b. Los participantes traerán el postre previamente elaborado. Podrán dar el último toque y emplatarlo en la jaima que se dispondrá para el concurso en la Plaza de la Fuente de Debajo de Casabermeja.
- c. Cada participante presentará su postre para la degustación del Jurado a las 18:00 del viernes 23 de septiembre en la zona habilitada para el concurso.

d. Junto con el plato se adjuntará un sobre que contenga los ingredientes y técnicas de elaboración de la receta presentada.

e. El Jurado estará compuesto por 3 profesionales de la hostelería, designados por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña. El participante deberá presentar al jurado 4 postres, una para cada miembro del jurado y otra para su exposición.

f. El Jurado calificará los platos teniendo en cuenta los siguientes criterios de valoración: presentación, sabor, originalidad del mismo e ingredientes utilizados. Cada uno de los criterios será valorado de 1 a 5 puntos. La decisión del Jurado será inapelable.

g. Para garantizar la salubridad y condiciones higiénico-sanitarias de la leche, ésta será entregada por la SAT Productos de la Cabra Malagueña. Se entregará un máximo de dos litros por concursante y podrán recogerla desde el martes 20 de septiembre hasta el viernes 23 inclusive en la nave que tiene esta cooperativa en el Polígono La Huertecilla de Casabermeja (c/Madroño nave 4) o en Carnicala (Polígono Industrial La Azucarera de Málaga). Deberá realizar por teléfono su pedido previamente al tlf. 634 43 56 85.

## **6. Premios**

Se concederán dos premios:

Primer Premio: Diploma + 100 € en metálico

Segundo Premio: Diploma + 50 € en metálico

## **7. Fallo del Jurado**

El fallo del Jurado se dará a conocer el mismo día a las 21:15 h., tras finalizar el pregón de la fiesta de la cabra malagueña que se celebrará en la plaza de la fuente de abajo.

El hecho de participar en el Concurso supone la aceptación expresa de las presentes bases y del fallo del Jurado. Cualquier incidencia no prevista en las presentes bases será resuelta por el Jurado, sin que contra su decisión proceda reclamación alguna.