

26
07

2026

Recinto

Ferial

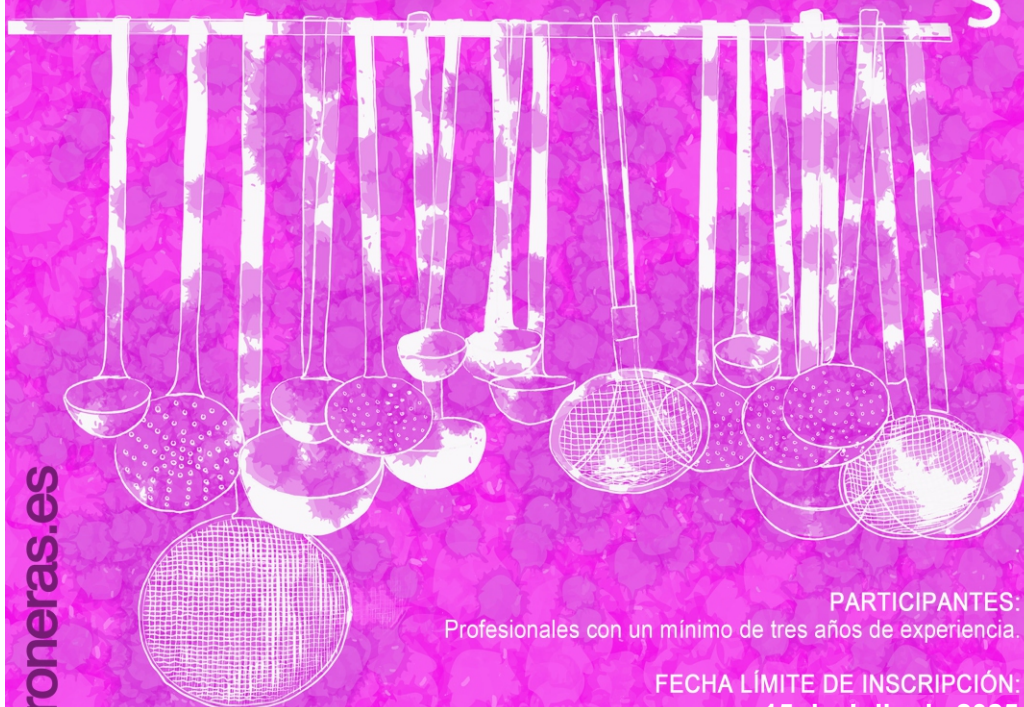


AYUNTAMIENTO
DE
LAS PEDROÑERAS

Concurso
Nacional
de Cocina
Ajo Morado
de

16ª edición

Las Pedroñeras



www.laspedroneras.es

1º PREMIO:

2.000 €

2º PREMIO:

1000 €

3º PREMIO:

500 €

PARTICIPANTES:

Profesionales con un mínimo de tres años de experiencia.

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN:

15 de Julio de 2025

ENVÍO DE DOCUMENTACIÓN:

La documentación para participar en el Concurso Nacional de Cocina Ajo Morado de Las Pedroñeras se enviará por correo electrónico y en formato PDF a la siguiente dirección:

concursococinaajomorado@laspedroneras.es.

especificando en el asunto: XVI Concurso Nacional de Cocina Ajo Morado de Las Pedroñeras. Las dos fotografías a color del plato que se presenta a concurso se enviarán también por correo electrónico y en formato PDF o JPG.

INFORMACIÓN:

www.laspedroneras.es - Tlfno: 967 139 002

XVI CONCURSO NACIONAL DE COCINA AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS.

1 El Ayuntamiento de Las Pedroñeras (Cuenca), convoca el XVI Concurso Nacional de Cocina Ajo Morado de Las Pedroñeras, que se celebrará el Domingo 26 de Julio de 2026, en el Recinto Ferial de Las Pedroñeras.

- La inscripción está abierta a todos los cocineros/as profesionales vinculados laboralmente a una empresa de hostelería con un mínimo de 3 años de experiencia profesional o en representación de un centro de formación en gastronomía homologado, con un máximo de un participante por cada establecimiento.

- Para ello deberán enviar por correo electrónico su Documento Nacional de Identidad (D.N.I. o N.I.E.), Su curriculum profesional. En él deberán hacer constar:

- Nombre y apellidos del cocinero/a participante.
- Restaurante o Escuela de Hostelería al que pertenece.
- Fecha de nacimiento.
- Dirección postal, e-mail y teléfonos de contacto.
- Receta, indicando:

- Nombre de la misma
- Ingredientes
- Cantidades
- Elaboración

- 2 fotografías* a color sobre fondo blanco en formato JPG, GIF o PNG, con un tamaño comprendido entre 1 y 5 MB.

*Tanto en las fotografías como en las recetas, no deberán aparecer referencias impresas ni del restaurante ni de los cocineros/as que optan a la selección.

- El plazo límite de entrega de la documentación para poder participar en el XVI Concurso Nacional de Cocina Ajo Morado de Las Pedroñeras, finaliza a las 00:00 horas del 15 de Julio de 2026.

- La dirección de e-mail para el envío de la documentación es: concursococinaajomorado@laspedroneras.es.

- La comunicación de que su solicitud ha sido admitida para concurrir en el proceso de selección de los cocineros finalistas se realizará en el plazo de 3 días a partir de la fecha de su presentación, siendo la inscripción para participar, gratuita.

2 -De todas las recetas recibidas y una vez finalizado el plazo de inscripción, un jurado de profesionales y críticos gastronómicos seleccionará a los 6 finalistas que elaboraran sus propuestas el día del concurso.

3 -La elaboración a preparar será una y consistirá en la preparación de un plato a libre elección del cocinero/a, donde el ingrediente principal sea el Ajo Morado de Las Pedroñeras.

4 -Los concursantes, tras sorteo previo, iniciarán su participación en turnos de 10 minutos. El tiempo total para realizar el trabajo será de 2 horas. Serán penalizados con 0,5 puntos por minuto de demora en la presentación de sus elaboraciones. Transcurridos los cuales, la organización concederá 2 minutos de demora como máximo y de no ser entregado el trabajo en ese tiempo, deberá esperar a entregar su trabajo después del último concursante.

-Cada concursante preparará 5 raciones de su elaboración presentada sobre un plato de su elección.

-Los participantes dispondrán de una zona de trabajo propia. Los elementos de esta zona le serán comunicados en el e-mail de confirmación, pudiendo el participante completarlos con elementos propios previa autorización del jurado.

- Los ingredientes para la elaboración del plato los aportará cada concursante a excepción del Ajo Morado de Las Pedroñeras que lo proporcionará la organización.

- El plato será puntuado según la presentación, el gusto y la importancia del Ajo Morado de Las Pedroñeras en su elaboración.

- Todas las elaboraciones o cocciones que precisen más tiempo del otorgado (2 horas) serán comunicadas a la organización en el mail de confirmación para su valoración y aceptación o no en su caso.

- Todos los participantes y sus ayudantes (máximo 1 por concursante) deberán de traer sus propias herramientas de trabajo, debiendo ir uniformados con ropa de trabajo y sin ningún distintivo del nombre o de la empresa a la que representan.

- El jurado estará compuesto por profesionales de reconocido prestigio. Habrá jurado observador que valorara aspectos como la higiene personal, la destreza, el orden y la limpieza. Y otro jurado

degustador*, compuesto por varios miembros que valorarán la presentación, originalidad, temperatura y sabor de las elaboraciones presentadas.

*Uno de los miembros del jurado degustador puntuará con decimales, con el fin de deshacer posibles empates. Y si ese empate persistiera, el presidente del jurado decidirá el ganador.

5

- Premios:

1º Premio de 2.000 Euros.

2º Premio de 1.000 Euros.

3º Premio de 500 Euros.

6

- Cualquier gasto derivado de la participación en el concurso, correrá a cargo del participante.

- Todos los concursantes están obligados a aceptar estas bases, siendo el fallo del jurado inapelable. Cualquier problema o discrepancia no especificados en estas bases será resuelto a juicio de la organización.

- Los 6 participantes cederán los derechos de uso de fotografías y recetas al Ayuntamiento de Las Pedroñeras.

- Los resultados del concurso se darán a conocer una vez finalizado el mismo y previa deliberación del jurado.

- La participación en este concurso implica la aceptación total de estas bases.





AYUNTAMIENTO DE LAS PEDROÑERAS



**DIPUTACION
PROVINCIAL
DE CUENCA**

