



XVIII CONCURSO DE COCINA PREMIO ESPIGA CORDEREX-CAJA RURAL DE EXTREMADURA

ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento será a cargo del C.R.I.G.P. “Cordero de Extremadura” CORDEREX y Caja Rural de Extremadura, y tiene como objetivo promocionar las excelencias de esta carne certificada bajo el sello de calidad I.G.P. CORDEREX entre los profesionales del sector de la restauración en la región.

ARTÍCULO 2º.- PARTICIPANTES

El concurso está abierto a todos los trabajadores de cocina ya sean estos profesionales del sector o estudiantes de ciclos o certificados de cocina que tengan alguna vinculación con la Comunidad Autónoma de Extremadura. La edad mínima para participar será de 18 años.

ARTÍCULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO

Se confeccionará un plato cuyo **ingrediente principal sea cordero certificado I.G.P. CORDEREX**. Las piezas susceptibles de utilizar son todas aquellas que forman parte de la canal de cordero certificadas, correspondiéndole a cada una de ellas una valoración dentro de la puntuación tal y como se especifica en el artículo 7. Cada profesional deberá **elaborar seis medias raciones o tapas para el jurado y una ración para la mesa de presentación**, que será valorada en el apartado de presentación.

ARTÍCULO 4º.- SOLICITUDES

Los participantes deberán enviar la siguiente documentación:

- La receta, donde aparezca: ingredientes, cantidades ajustadas y elaboración. Además se deberá entregar valorado el precio de costo y el precio de venta, para cada una de las opciones.
- Fotocopia del D.N.I. del participante y del ayudante si lo hubiera.
- Justificante del lugar actual de trabajo o del centro de estudios.

Las recetas podrán ser entregadas **hasta el día 19 de noviembre del 2025 a las 00:00h, del siguiente modo:**

- **Envío postal.** C.R.I.G.P. CORDEREX. Concurso de Cocina. “Premio Espiga Corderex”. Avda. Juan Carlos I, Nº 47. 06800-Mérida (Badajoz).
- **Envío por correo electrónico:** corderex@corderex.com
- **Inscripción a través del enlace indicado en las publicaciones de nuestras redes sociales.**



Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una **selección de un máximo de seis finalistas** y les será comunicado con suficiente antelación la participación en la fase final.

ARTÍCULO 5º.- LA FINAL

La final del concurso se desarrollará el día 24 de noviembre del 2025 en la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX), en Mérida.

El tiempo máximo de elaboración de los platos será de dos horas.

El horario de comienzo del concurso será a las 10:00h, teniendo los participantes que estar presentes a las 09:15h uniformados con ropa profesional adecuada. En este acto se realizará el orden de salida de los participantes.

Cada participante podrá solicitar la colaboración de un ayudante de cocina.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes la pieza de cordero I.G.P. CORDEREX que haya elegido para la elaboración de sus recetas y teniendo en cuenta la puntuación asociada a cada una de ellas. Los concursantes deberán aportar el resto de ingredientes necesarios, siendo estos revisados previamente por la organización.

Todas las elaboraciones deberán realizarse in situ. Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. A pesar de esto se podrá consultar con la organización, con antelación suficiente, por alguna elaboración específica, estando a criterio del comité organizador la posibilidad de aportarlo el día de la final.

Se dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección de las recetas, que se compondrá de una mesa de trabajo, un fuego por concursante y menaje suficiente. Próximamente se detallará el resto de material de cocina que la organización pondrá a disposición de los participantes.

Para la presentación de las medias raciones se permitirá que cada concursante pueda llevar su menaje de emplate, teniendo en cuenta, que uno de los ítems de valoración tendrá en cuenta el soporte de emplatado atendiendo a: la vinculación con el recetario típico extremeño, la construcción realizada con materiales nobles producidos en Extremadura y que tengan un carácter sostenible o el diseño. Esta elección puede ir justificada en la ficha receta entregada para la selección. Los concursantes que opten por no llevar su propio menaje para las presentaciones podrán utilizar el menaje aportado desde la organización.

ARTÍCULO 6º.- EL JURADO

El jurado estará compuesto por cinco expertos en la materia (sujeto a posible variación).

La limpieza, destrezas, aprovechamiento de género y el orden en el trabajo, será supervisado por otro cocinero, que a su vez será miembro del jurado, y que estará presente mientras se realizan las elaboraciones; igualmente será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso. Esta persona estará presente en las deliberaciones con voz y voto.



ARTÍCULO 7º.- CALIFICACIONES

Las calificaciones se harán sobre un total de 100 puntos, distribuyéndose la misma de la siguiente forma:

- **Por la pieza elegida.** Aportando una puntuación concreta en función de su complejidad y distribuida de la siguiente forma:
 - Cuello y pecho 10 puntos
 - Falda 8 puntos
 - Pierna 6 puntos
 - Paletilla 4 puntos
 - Lomo (chuletillas) 2 puntos
- **El gusto.** 40 puntos
- **La presentación.** 20 puntos
- **Soporte de emplatado sostenible, asociado al recetario tradicional o a la producción del ganado ovino.** 5 puntos
- **Descripción de la ficha-receta, valoración económica y uso correcto y aprovechamiento de la materia prima.** 5 puntos
- **Utilización de otras marcas de calidad de Extremadura y productos de temporada.** 15 puntos
- **Limpieza del puesto de trabajo.** 5 puntos
- Total:** 100 puntos

El fallo del Jurado será inapelable.

ARTÍCULO 8º.- PREMIOS

El fallo del jurado de esta edición así como la entrega de premios y reconocimientos tendrán lugar el día **24 de noviembre de 2025** en el marco de la II Edición de la Feria Agroalimentaria Espiga, a las 14:30h.

Por ello, al término de la valoración de todos los platos, los participantes y el jurado tendrán que desplazarse hasta Badajoz para la entrega de premios.



Los premios consistirán en lo siguiente:

- Un único premio consistente en 1.000,00 euros en metálico y aportación de producto certificado por importe de 500,00€, un Trofeo y un Diploma.
- Al resto de participantes se les entregará un diploma de participación.

ARTÍCULO 9º.- DIFUSIÓN DEL CONCURSO

Todas las recetas presentadas a concurso podrán ser utilizadas por la organización para la publicación y difusión en medios de comunicación del concurso de cocina “Premio Espiga Corderex-Caja Rural de Extremadura”.

Siempre que se utilicen estas recetas, se hará mención al autor de las mismas y el establecimiento al que pertenece, si así se considera.

ARTÍCULO 10º.- ACEPTACION DE LAS BASES

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

RESPONSABLE: Caja Rural de Extremadura, Sociedad Cooperativa de Crédito.

FINALIDAD: Para la participación en el concurso, así como en el caso de resultar premiado, para ponernos en contacto con usted y gestionar la entrega de premios.

LEGITIMACIÓN: Los datos se tratan en base a su consentimiento prestado mediante la inscripción en el concurso.

DESTINATARIOS: Le informamos que sus datos podrán ser cedidos a Centro De Investigaciones Científicas Y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) para el correcto desarrollo del concurso. Salvo este caso, sus datos no serán cedidos a terceros excepto por obligación legal.

DERECHOS: Como titular de los datos, tienes derecho a acceder, actualizar, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos, dirigiéndote a Caja Rural en la dirección de correo electrónico dpo_crext@cajarural.com.

INFORMACIÓN ADICIONAL: Puede consultar información detallada sobre protección de datos en las bases del concurso.