

# **BASES 3º CONCURSO DE TARTAS DE QUESO DE CABRA MALAGUEÑA**

## **1. Introducción**

En Málaga existe una de las más importantes razas de ganado caprino de España, tanto por su producción lechera (en cantidad y calidad) como por su capacidad de adaptación a distintas zonas y ecosistemas de manera natural: La Cabra Malagueña.

El **Queso de Málaga** se encuentra entre una de las cinco variedades de queso de cabra reconocidas en Andalucía. Es un producto elaborado con **leche de cabra** y su zona de producción tradicional corresponde a toda la provincia de Málaga.

El objeto del Concurso es la potenciación del **Queso de Málaga** mediante la creación de recetas de repostería.

## **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 plato.

## **3. Modalidades de participación.**

Existirán una única modalidad: **tartas de queso**. Para su elaboración deberá utilizarse obligatoriamente Queso de Málaga. También podrá utilizarse en su defecto requesón o leche de cabra malagueña.

## **4. Normas**

- a. El postre presentado al concurso deberá ser realizado de forma artesanal, teniendo como único componente obligado el queso. También podrá utilizarse en su defecto requesón o leche de cabra malagueña.
- b. No se admitirá ningún postre precocinado.
- c. Los participantes presentarán el plato previamente elaborado y ya preparado para su degustación.
- d. El Jurado estará compuesto por profesionales de la hostelería, la repostería y del queso de reconocido prestigio.
- e. **Con las solicitudes presentadas dentro de plazo, el Jurado designado a tal efecto por la organización, realizará una selección previa de los platos, de tal modo que:**

- a. El número máximo de finalistas será de 15. No necesariamente deben estar cubiertas las quince plazas, quedando este criterio a la decisión del Jurado.
  - b. Los candidatos seleccionados para la final serán informados lo antes posible por correo electrónico o teléfono. Las decisiones del Jurado de preselección son inapelables.
  - c. Los candidatos a los que no se pueda contactar en los 4 días hábiles tras la publicación de los finalistas serán descalificados.
  - d. La selección de los finalistas correrá a cargo del Jurado que será designado por la *Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña*.
- e. Cada finalista presentará su postre ya elaborado para la degustación del Jurado entre las 16:00 y las 16:30 horas del día 13 de marzo de 2016 en la zona habilitada para el concurso en el Mercado de Quesos, situado en el Paseo de Larios de Torre del Mar.**
- f. Se valorará positivamente el uso de productos procedentes de la comarca de la Axarquía.**
- g. El Jurado calificará los postres 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.

## 5. Inscripción

Los participantes deberán inscribirse rellenando la hoja de inscripción del anexo 2 del presente documento. **El plazo de inscripción finaliza a las 14 h. del jueves 10 de marzo. Deben mandarla cumplimentada a la siguiente dirección de correo electrónico: [axarquiamegusta@gmail.com](mailto:axarquiamegusta@gmail.com)**

## 6. Premios

Se concederán dos premios:

- **Primer Premio de Tarta de Queso:** Trofeo, cesta de productos malagueños valorada en 50 € y premio en metálico de 200 €.
- **Segundo Premio de Tarta de Queso:** Trofeo, cesta de productos malagueños valorada en 50 € y premio en metálico de 100 €.

## 7. Fallo del Jurado

El fallo del Jurado se dará a conocer el mismo día a las 18:00 h, en la zona habilitada para el concurso en el Mercado de Quesos.

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.

## Anexo 1: Queserías Malagueñas



### **Quesos El Pinsapo (AGASUR)**

Limitación, 14  
Polígono Industrial Huertecilla,  
(29196) Campanillas. Málaga  
Tfn: 952 17 93 11

### **Quesería El Llano del Jaral**

Polígono Industrial La Molina  
(29500) Álora. Málaga  
Tfn: 952 495 512

### **Quesos La Hortelana**

Polígono Industrial Cantarranas  
(29100) Coín. Málaga  
Tfn: 952 454 538

### **Quesos Montes de Málaga (AGAMMA)**

Calle Triana, s/n  
(29170) Colmenar. Málaga  
Tfn: 952 730 819

### **Quesos Flor Bermeja**

C/Camino del Chorro, 11  
(29160) Casabermeja. Málaga  
Tfn: 650 13 41 71

### **Quesería Artesanal, Lácteos El Pastor del Valle**

Huertas Altas s/n  
(29120 ) Alhaurín el Grande. Málaga.  
Tfn: 952 490 357

### **Quesería El Arquillo**

Santa Ana, 4  
(29320) Campillos. Málaga  
Tfn: 952 722 200

### **Quesos La Cañada del Capitan**

C/ Las guirnaldas, Nave 4  
(29792) Cajiz. Vélez-Málaga. Málaga  
Tno: 692 442 931

### **Quesos El Albarejo**

camino del Albarejo, n 4.  
(29170) Tolox. Málaga  
Tno: 628 45 79 31

### **Quesos Argudo**

Severo Ochoa, 2. P.I. Las Eras  
(29230) Campillos. Málaga  
Tfn: 952 724 248

### **Quesos Sierra Crestellina**

Ctra. Manilva-Gaucín, Km 13,5  
(29690) Casares. Málaga  
Tfn: 952 895 167

### **Quesos El Porticatero**

c/Cañadilla de Diques, 48  
(29410)Yunquera. Málaga  
Tif.: 952 482 625 / 663 412 033

### **Quesería Campos La Malagueña**

c/ Clavellino,8. Arroyo Coche  
(29150) Almogía. Málaga  
Tif.: 667 95 35 27

### **Quesería SAT Productos de la Cabra Malagueña**

c/El Pozuelo s/n  
(29160) Casabermeja. Málaga  
Tif.: 952 75 85 63 / 647 21 31 48

## **Anexo 2: Inscripción al 3º Concurso Tarta de Queso de Cabra Malagueña**

**V Mercado de Queso de Cabra Malagueña y Vino de la Axarquía. Torre del Mar, 13 marzo 2016**

<b>Nombre y apellidos:</b>			
<b>DNI/PASAPORTE:</b>			
<b>Domicilio:</b>			
<b>CP:</b>		<b>Municipio:</b>	
<b>Provincia:</b>		<b>Teléfono fijo:</b>	
<b>e-mail:</b>			
<b>Teléfono móvil:</b>			

<b>Nombre de la tarta:</b>	
<b>Ingredientes:</b>	
<b>Elaboración:</b>	

Acepto las bases del **3º Concurso Tarta de Queso de Cabra Malagueña**.

Firmado

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016