

Medieval

segle XIII

Bases concurso de cocina 2025

ÍNDICE

1. Introducción
2. Fecha y lugar del concurso
3. Participantes
4. Reglas generales
5. Jurado
6. Valoración y puntuación
7. Premio
8. Receta para el concurso

INTRODUCCIÓN

Introducción

En este documento se recogen las bases del concurso de cocina medieval que se realiza dentro de las jornadas de Al-qüra Medieval Segle XIII.

El objetivo de este concurso es la divulgación de la cocina medieval, respetando las recetas, los ingredientes existentes y los medios para cocinar de la época.

FECHA Y LUGAR DEL CONCURSO

Fecha y lugar del concurso

FECHA: Domingo 9 de noviembre del 2025.

LUGAR: Campamento de nuevos pobladores. Se cocinará en cada una de las jaimas participantes.

HORA de inicio: Se puede empezar el cocinado a partir de las 11h. A partir de las 12h, los miembros de la comisión de cocina junto con los miembros del jurado se pasarán periódicamente por las distintas jaimas participantes para revisar los ingredientes, el proceso de cocinado y el cumplimiento de las reglas.

HORA de presentación del plato: 14:00h. Se dispondrá de una mesa para tal fin en la Plaza de San Roque. Cada jaima participante entregará su plato a un miembro de la comisión designado para ello.

PARTICIPANTES

Participants

- La participación se realizará por jaimas, por lo que solo se podrá presentar **un plato por jaima**.
- Podrán participar en la elaboración del plato **tantos miembros de una misma jaima como se desee**.
- El **plazo de inscripción** de participantes será hasta el **31 de octubre**.
- La **inscripción** se realizará a través de un **formulario online** habilitado para ello.

REGLAS GENERALES

Reglas Generales

- Todas las jaimas participantes elaborarán **la misma receta**, que será elegida por la comisión de cocina y se comunicará junto con la publicación de las bases de este concurso.
- La **elaboración del plato** completo (incluyendo guarniciones o salsas) se deberá realizar **íntegramente en la propia jaima** y todos los **utensilios deben ser manuales** (no pueden ser eléctricos).
- Solamente se podrá utilizar **fuego a leña o brasas** como fuentes de calor para cocinar.
- El tamaño del plato a presentar será de **una ración para una persona** y deberá ser presentado en un **recipiente de época**, este será entregado por la comisión de cocina.

JURADO

Jurado

- El jurado estará formado exclusivamente por personas relacionadas con el mundo de la cocina.
- En la edición 2025 sus componentes serán:
 - ALEXIS GIL (TABERNA DE MOU)
 - PEDRO VIVAS (PEROLET)
 - CARLOS GIL (CATERING LIDON)
 - LOLITA BENAJES (AMA DE LLAVES)
 - JAVIER GONZÁLEZ (FONT NOVA)

VALORACIÓN Y PUNTUACIÓN

Valoración y puntuación

- Las elaboraciones se entregarán a la comisión de cocina, quienes asignarán un número a cada plato y los situarán todos en una misma mesa. El jurado no sabrá en ningún momento a quién pertenece cada plato. Los platos se catarán todos a la vez y cada jurado seguirá el orden que considere, pudiendo probar de nuevo un plato tantas veces como crea conveniente para tener claro su veredicto.
- El jurado evaluará el gusto, sabor, textura y aroma de cada plato y pondrá una nota de 0 a 10 según su propio criterio.
- El plato con mayor puntuación será el vencedor y así sucesivamente el segundo y tercer puesto.

PREMIO

Premio

- El premio consiste en un **perchero** para los tres primeros clasificados, además de un pendón conmemorativo elaborado por la “ASSOCIACIO BOLILLERES L'ALCORINA”.



RECETA PARA EL CONCURSO VI Edición - 2025

Receta para el concurso

- La receta elegida por los miembros de la Comisión de Cocina es la **“Cordero con salsa de granadas”** del libro de recetas “Cocina medieval española”, las recetas de Ruperto de Nola.
- Este libro está escrito por ALBERTO ZUZUAREGUI, ilustrado por ANA RODRIGUEZ y publicado por RÚSTIKA.
- La receta no podrá ser alterada de ninguna forma, por lo que no se podrá añadir ningún ingrediente extra.

Cordero con salsa de granadas

Ingredientes:

- 800 g. de Cordero en tacos
- 2 cebollas
- 15 o 20 avellanas
- Pan tostado
- Granadas
- Canela
- Sal

Cordero con salsa de granadas

Elaboración:

- Sofreír el cordero en tacos con cebolla picada. Cubrirlo con agua y dejarlo cocer a fuego lento.
- Majar las avellanas junto con una rebanada de pan tostado. Cuando la carne esta ya casi cocida incorporar el majado y los granos de granada y mover la cazuela para que se mezcle bien. Añadir canela, echar algo de sal y reducir.
- Aunque no se incluye en la receta, creo que debe llevar zumo de granadas, ingrediente utilizado en muchas otras recetas, ya que, de no ser así, poco sentido tiene la guarnición de granos de granada. De modo que enriqueceremos el agua con este zumo.

Nous
Pobladors
Al-qüra

Comisión de Cocina Al-qüra Medieval segle XIII