



Cofradía Gastronómica  
El Zapico



# CONCURSO DE COCIDO MONTAÑÉS

*Memorial Rafa Vélez*

22 DE AGOSTO

## BASES DEL CONCURSO

- 1º. Se establece una única categoría de participación.
- 2º. En esta categoría se puede concursar de forma individual o por grupos, formados como máximo por cuatro personas.
- 3º. El cocido a elaborar, en todas sus variantes, será el tradicional de Cantabria.
- 4º. El número máximo de participantes será de 20, cuya inscripción se abre en estos momentos hasta el día 21 de Agosto. No podrá participar ningún miembro de la Organización.
- 5º. La inscripción podrá hacerse en la Cofradía Gastronómica El Zapico, los lunes de 18:30 a 22:00 horas. Su domicilio social es el siguiente:  
C/ Marcos Ruiloba, 4, 2º Planta Dcha. (Polígono de Raos). 39011. Santander – Cantabria  
Tlf. 942 369237. E-mail: [elzapico@gmail.com](mailto:elzapico@gmail.com)  
De igual forma, en el Ayuntamiento de Pesquera, de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas.  
C/ Guadalupe Rueda, 6. 39491 Pesquera – Cantabria  
Tlf. 942 778727.  
E-mail: [ayuntamientodepesquera@hotmail.com](mailto:ayuntamientodepesquera@hotmail.com)
- 6º. Cada concursante recibirá al finalizar el concurso la cantidad de 30 € en concepto de gastos por los ingredientes aportados.
- 7º. La organización facilitará una caseta de 2x2 m. y dos bombonas de gas por participante; al hacer la inscripción se ampliará esta información.
- 8º. Los participantes aportarán por su cuenta todos los ingredientes y utensilios que estimen necesarios para la elaboración del cocido. Todos los ingredientes utilizados deberán ser de origen cántabro.  
Los participantes presentarán todos los ingredientes a la organización antes de comenzar la elaboración del cocido.
- 9º. Los participantes aportarán en el momento de la inscripción la receta que van a cocinar en el concurso, en una/s hoja/s DIN A4.
- 10º. El Concurso se realizará el sábado 22 de agosto de 2009; el mismo comenzará a las 9 de la mañana y finalizará a las 13 horas.
- 11º. Para la evaluación de los cocidos por parte del Jurado, se aportarán a la Organización 6 raciones, en el recipiente que ésta facilite para que lleguen al Jurado sin identificación personal alguna.
- 12º. La Cofradía Gastronómica El Zapico y la Asociación Sociocultural Pesquera designarán un jurado entre personas de reconocido prestigio en el mundo de la gastronomía cántabra. El secretario del mismo será un miembro de la Cofradía, el cual actuará con voz pero sin voto. Antes del comienzo del Concurso se dará a conocer públicamente su composición.
- 13º. El Jurado valorará la originalidad, presentación y gusto del cocido, así como la receta aportada antes de la elaboración del mismo. De igual forma, velará para que los ingredientes aportados sean de origen cántabro, pudiendo descalificar a quienes utilicen productos foráneos.
- 14º. El Jurado o, en su caso, una Comisión de la Organización podrá visitar las casetas y preguntar por el proceso de elaboración.
- 15º. Se establecen los siguientes premios  
Primero: 900 € y Diploma.  
Segundo: 600 € y Diploma.  
Tercero: 300 € y Diploma.
- 16º. El Jurado y/o la Organización podrán conceder, excepcionalmente, algún otro premio que valore otros aspectos que ensalcen las actividades de promoción, divulgación, imagen e investigación sobre el cocido montañés. Todos los participantes recibirán un Diploma de Participación.
- 17º. El veredicto del Jurado se realizará en la misma Jornada del Concurso.
- 18º. Toda la documentación gráfica o audiovisual del concurso podrá ser utilizada por la Cofradía Gastronómica El Zapico y la Asociación Sociocultural Pesquera para cualquier publicación o difusión citando en su caso al autor o autores.
- 19º. El fallo del jurado será inapelable.
- 20º. La participación en este Concurso implica la aceptación tácita de estas bases. Todas las circunstancias que puedan producirse y no hayan sido contempladas en las mismas serán resueltas por la Organización y aceptadas por los participantes.