



Bases del III Concurso de Fritura Malagueña

1. Entidad organizadora

La **Academia Gastronómica de Málaga**, con NIF G29847050 y domicilio social en Los Patios de Beatas (C/ Beatas 43, 29006, Málaga), organiza la tercera edición del "Concurso de Fritura Malagueña".

2. Ámbito y participantes

El certamen está dirigido a **restaurantes, bares y chiringuitos** especializados en la fritura de pescado, localizados en la **Costa del Sol**. Los establecimientos interesados deberán postularse para participar en el concurso, y serán seleccionados a través de un proceso de inscripción que se realizará en la página web oficial. La participación está sujeta a los criterios de calidad, técnica y tradición definidos por el comité organizador.

Requisitos importantes: Para poder participar, los establecimientos deberán ofrecer entre sus bebidas la referencia de **cervezas San Miguel** que determine la organización. Así como comprometerse a exponer en el restaurante la **cartelería del Concurso**.

3. Inscripción y selección

Los establecimientos interesados podrán **postularse** para participar en el concurso a través de la página web oficial, **del 18 al 22 de junio:** <https://academiagastronomica.com/concurso-de-fritura-malaguena/>.





Un comité técnico, compuesto por miembros de la **Academia Gastronómica de Málaga**, evaluará las postulaciones recibidas y seleccionará a los participantes en base a criterios de calidad, técnica, tradición y cumplimiento de los requisitos.

La **Academia Gastronómica de Málaga** notificará a los establecimientos seleccionados. Para formalizar su participación y aparecer en la plataforma oficial, el establecimiento deberá comunicar su **aceptación expresa** de las presentes bases.

4. **Categorías y premios.**

Se establecen dos modalidades de votación para las siguientes categorías:

A. Premios del jurado profesional

- Mejor Fritura Malagueña.
- Mejor Fritura de Boquerones.

B. Premios de votación popular:

- Mejor Fritura Malagueña.
- Mejor Fritura de Boquerones.

Galardón: los ganadores recibirán una **lámina conmemorativa exclusiva** que los acredita como vencedores de la edición.





5. El jurado

El jurado profesional, por definir, estará integrado por un panel de expertos compuesto por críticos gastronómicos, chefs de prestigio, periodistas especializados, expertos en gastronomía, ganadores de ediciones anteriores y miembros de la **Academia Gastronómica de Málaga**.

6. Desarrollo del concurso

6.1. **Votación popular.** Durante la primera quincena de junio, el público podrá visitar los establecimientos participantes. Las votaciones se registrarán a través de una página web alojada en: www.academiagastronomica.com.

6.2. **Visitas técnicas de los Académicos.** Durante las semanas que dure el concurso, los académicos de la **Academia Gastronómica de Málaga** realizarán visitas técnicas de incógnito a los establecimientos participantes. Estas visitas tienen como objetivo evaluar de manera preliminar los platos y las técnicas de fritura, asegurándose de que los establecimientos cumplen con los estándares de calidad y tradición requeridos para la participación en el certamen.

6.3. **Evento de votación profesional (cata ciega).** El **lunes 15 de junio**, se llevará a cabo el **evento de votación profesional**, en el cual los participantes presentarán sus platos para la evaluación final. El lugar y la hora específicos serán definidos y comunicados a los participantes con antelación.

Logística: el orden de intervención para la cata ciega será decidido por sorteo. Los participantes cocinarán por turnos estrictos justo antes de la





presentación al jurado, garantizando que todos los platos sean presentados en las mismas condiciones.

Recursos: cada participante deberá aportar su propia materia prima (pescado), harina y aderezos. La organización proporcionará los utensilios necesarios, como **cedazos, freidoras, sal y aceite**.

Nota: si un participante desea utilizar su propia freidora o un aceite específico, deberá notificarlo con al menos una semana de antelación.

Personal: cada establecimiento podrá contar con un máximo de **2 cocineros** en la zona de cocina durante el evento.

Cata ciega: para garantizar la imparcialidad, el emplatado de los platos se realizará en **vajilla neutra** proporcionada por la organización. El jurado evaluará los platos sin conocer la autoría de los mismos, siguiendo el procedimiento de cata ciega.

6.4. Criterios de evaluación. El jurado profesional puntuará cada plato sobre un total de **45 puntos**, distribuidos de la siguiente manera:

- **Presentación:** 0 a 5 puntos.
- **Técnica de fritura:** 0 a 10 puntos.
- **Sabor:** 0 a 10 puntos.
- **Textura:** 0 a 10 puntos.
- **Aroma:** 0 a 10 puntos.





7. **Fallo y entrega de premios.** La deliberación del jurado tendrá lugar inmediatamente después de la cata y su fallo será **inapelable**. La comunicación de los ganadores y la entrega de trofeos (tanto profesionales como populares) se realizará el mismo día del evento final.

8. **Exoneración de responsabilidad.** La organización no se hace responsable de:
 - Interrupciones técnicas en la plataforma de votación web por causas ajenas (caídas de línea, sobrecargas, etc.).

 - Daños personales o materiales derivados de la participación en el evento.

 - Posibles reacciones alérgicas o intolerancias alimentarias derivadas de la degustación de los productos.

 - Pérdidas, robos o retrasos que afecten a los participantes o sus materiales.

9. **Protección de datos y derechos de imagen.** De acuerdo con el Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018 (LOPDGDD), se informa que: **Responsable: Academia Gastronómica de Málaga.**

Finalidad: gestión del concurso, comunicación comercial de futuras actividades y uso de imágenes de los participantes para la divulgación del evento en medios y RRSS.

Legitimación: ejecución del contrato (aceptación de bases) y consentimiento del interesado.





Derechos: los participantes pueden ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión y otros legalmente previstos a través del correo: comunicacion@academiagastronomica.com.

Los datos de los participantes que no autoricen expresamente su conservación para fines promocionales futuros serán eliminados una vez finalizado el concurso y cumplidas las obligaciones legales.

