Bases del III Concurso de Lomo en Manteca Montes de Málaga

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 Lomo en Manteca Montes de Málaga".

2. Ámbito y Participantes

El certamen está dirigido a restaurantes, ventas, bares y casas de comida de la provincia de Málaga que incluyan el lomo en manteca en su oferta gastronómica. La participación está sujeta a una selección previa efectuada por un comité de académicos de la institución. El concurso se desarrollará del 6 al 22 de noviembre de 2026.

3. Inscripción y Selección

Desde la publicación de estas bases y hasta el lunes 2 de noviembre de 2026, los establecimientos interesados podrán inscribirse en la página web oficial: https://academiagastronomica.com/concurso-lomo-manteca/. Un comité técnico, integrado por miembros de la Academia Gastronómica de Málaga, realizará la selección de los participantes entre los establecimientos inscritos, considerando criterios de calidad, técnica y tradición.

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.

Del 6 al 22 de noviembre, los establecimientos participantes se comprometen a ofrecer su lomo en manteca en carta para que el público pueda degustarlo y votarlo, así como a tenerlo regularmente en su carta.

4. Categorías y Premios

Se establecen dos modalidades de votación para las siguientes categorías:

A. Premios del Jurado Profesional:

- Mejor Lomo en Manteca Montes de Málaga.
- Mejor Receta Tradicional.

B. Premio de Votación Popular:

- Premio del Público.

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 profesionales como críticos gastronómicos, chefs de prestigio, periodistas especializados, expertos en gastronomía y miembros de la Academia Gastronómica de Málaga.

6. Desarrollo del Concurso

6.1. Votación Popular

Del 6 al 22 de noviembre, el público podrá visitar los establecimientos participantes y degustar su lomo en manteca. Las votaciones se registrarán a través de una página web alojada en: www.academiagastronomica.com.

6.2. Evento de Votación Profesional (Cata Ciega)

La evaluación técnica se llevará a cabo el lunes 23 de noviembre en un espacio por determinar.

Logística: El orden de presentación se decidirá por sorteo. Cada establecimiento llevará el lomo en manteca ya cocinado y lo emplatará por turnos justo antes de la presentación al jurado.

Elaboración: Dado que el lomo en manteca requiere maceración y cocción lenta previas, cada participante aportará su lomo ya elaborado, en la cantidad necesaria para la cata, junto con su manteca y los acompañamientos propios de su receta.

Nota: Si un participante necesita algún equipamiento específico, deberá comunicarlo con al menos una semana de antelación.

Personal: Se permite un máximo de 2 cocineros por establecimiento en la zona de cocina.

Cata Ciega: Para garantizar la imparcialidad, el emplatado se realizará en vajilla neutra facilitada por la organización. El jurado evaluará los platos sin conocer la autoría de los mismos.

6.3. Criterios de Evaluación

El jurado profesional puntuará cada plato sobre un total de 35 puntos, desglosados de la siguiente manera:

- Presentación: 0 a 5 puntos.
- Sabor y equilibrio: 0 a 10 puntos.
- Punto de cocción y textura: 0 a 10 puntos.
- Fidelidad a la receta tradicional: 0 a 10 puntos.

El jurado tendrá especialmente en cuenta este último criterio para otorgar el premio a la Mejor Receta Tradicional.

7. Fallo y Entrega de Premios

La deliberación del jurado tendrá lugar inmediatamente después de la cata y su fallo será inapelable. Los ganadores de ambas modalidades (jurado y público) se darán a conocer en el acto de entrega de premios, que se celebrará tras el cierre de la votación popular el 22 de noviembre (fecha y lugar por determinar).

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.