

BASES “II CONCURSO NACIONAL ARTESANO DEL PALADAR AL MEJOR ELABORADO INNOVADOR 2018”

1. NORMAS GENERALES

1.1. Objetivo

El concurso se convoca para elegir el elaborado cárnico más innovador que recibirá el “PREMIO ARTESANO DEL PALADAR al MEJOR ELABORADO INNOVADOR 2018”

1.2. Quien puede participar

El concurso está abierto a la participación de todas los profesionales de la carnicería-charcutería, mayores de edad y debidamente autorizados para la elaboración de derivados cárnicos que estén asociadas a un gremio provincial de carniceros que esté adherido a su vez a la Confederación Española de Detallistas de la Carne (en adelante CEDECARNE) o que sean independientes y no estén asociadas a ningún gremio.

1.3. Coste de participación

La participación en el concurso será gratuita para los socios de cualquier gremio perteneciente a Cedecarne y tendrá un coste de 50 € para aquellos que no sean socios (que incluirá tanto la participación en el concurso como la suscripción gratuita durante un año a una de las revistas editadas por los distintos Gremios de Cedecarne, a su elección).

1.4. Ingredientes y características técnicas

Se podrán realizar los elaborados con carne de cerdo, vacuno, ovino, caprino y/o conejo, pudiendo usar para su elaboración los ingredientes esenciales y facultativos recogidos en los art.16 y art.17 del RD 474/2014 de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

1.5. Cómo inscribirse

Los candidatos deberán rellenar la hoja de inscripción (Anexo 1) así como la ficha de producto para inscribirse y enviarla al correo electrónico a coordinacion@cedecarne.es, indicando en el ASUNTO: PREMIO ARTESANO DEL PALADAR 2018.

1.6. Dinámica del concurso

El concurso está limitado a 4 participantes y para su selección se seguirá riguroso orden de inscripción, siendo sólo posible la presentación de un concursante por provincia. Si hubiera más de uno inscrito el segundo entraría a formar parte de la reserva.

El plazo de inscripción finaliza a las 23.59 del 15 de agosto de 2018.

Cada concursante deberá presentar a concurso 1 elaborado tal y como lo presentaría en el punto de venta y que deberá llevar el día de la final para presentar al jurado.

2. PROCEDIMIENTO DE DELIBERACIÓN

2.1. Valoración de la presentación

Una vez reunidos los miembros del Jurado se valorará la presentación de los elaborados para lo cual se podrán utilizar diferentes elementos de presentación (tablas, decoración, etc.)

2.2. Puntuación del jurado

Para ello cada miembro del jurado deberá puntuar en su ficha individual cada uno de los cinco parámetros que se valoran en esta fase:

2.2.1- Elaboración de la "Ficha técnica del producto"

2.2.2- Originalidad de los ingredientes

2.2.3- Combinación de los ingredientes

2.2.4- Dificultad en la elaboración

2.2.5- Originalidad en la presentación

2.2.6- Sabor

Cada parámetro se puntuará de cero a cinco puntos (siendo cero la peor nota y cinco la mejor), por lo que cada miembro del Jurado podrá puntuar cada elaborado con un máximo de 25 puntos.

Los miembros del Jurado firmarán unas fichas de valoración una vez hayan completado las puntuaciones que otorgan a cada elaborado.

3. FINAL

3.1. Celebración

La final del concurso se celebrará en la Feria Meat Attraction (Feria del sector cárnico) que se celebrará en Madrid del 18 al 20 de septiembre de 2018.

La fecha y hora exacta de celebración será comunicada a los concursantes con tiempo suficiente para su correcta participación.

3.2. Ganador y finalistas

El elaborado innovador que alcance la puntuación más alta, obtendrá el primer premio que consistirá en un trofeo y un diploma acreditativo de participación, así como aparición en medios de comunicación.

El resto de participantes obtendrán el reconocimiento de finalistas y un diploma acreditativo (Primer finalista, segundo finalista y tercer finalista).

3.3. En caso de empate en el primer puesto, se decidirá el premio mediante sorteo. El Jurado resolverá por mayoría simple todas las cuestiones que se le planteen mientras dure su actuación. Las decisiones del jurado son inapelables.

3.4. El concurso se rige por el presente Reglamento.