

BASES DEL CONCURSO MEJOR PITA GOURMET con PAN DE PITA

PARTICIPANTES

·Podrán participar cocineros profesionales previa inscripción en plazo y forma establecidos en estas bases.

Todas las personas interesadas en participar deberán presentar en tiempo y forma su inscripción en el formulario de inscripción debidamente rellenado en la página web (<https://horecabaleares.com/concursos-horeca-mallorca>).

La participación en este Concurso es voluntaria, libre y gratuita.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- La participación es individual. Limitado a los 30 primeros inscritos.
- A los participantes se les proporcionará un kit por parte del patrocinador MANA PITA para realizar su propuesta para el concurso.
- Todos/as los/as participantes deberán hacerlo con una propuesta gastronómica de Pita Gourmet, elaborado con Pan de Pita suministrado por MANA PITA.
- Todas las recetas deberán ser de elaboración propia, y no podrán haber participado en otros concursos.
- Todas las Pita Gourmet deberán ser elaborados principalmente con productos de Baleares y garantizar un nivel adecuado de calidad, existiendo un accésit por la utilización de Tomatiga de Ramaillet
- Todas las Pita Gourmet deberán estar elaborados principalmente con materia prima y productos procedentes de cualquier territorio de las Islas Baleares, excepto en los casos donde aquellos productos que, no siendo la materia prima principal, sean necesarios para la elaboración de la propuesta gastronómica y que no se encuentren originariamente en las Islas Baleare
- Cada participante sólo podrá participar con una propuesta de Pita Gourmet.

PRESENTACION (Receta y Fotografía)

Los concursantes pasaran un primer filtro de clasificación con la receta, ficha técnica y fotografía de la presentación enviada antes del día 20 de Enero de 2022 a la dirección claudiolemoschef@gmail.com, aquellas elaboraciones que por su sencillez o presentación insuficientes no tengan la aprobación del jurado no pasaran a la fase final. Para la elección de los finalistas se valorará la originalidad, las técnicas empleadas, la presentación y el sabor.

La pita presentada para la fase clasificatoria podrá tener modificaciones durante la final siempre que no afecte a la estructura o presentación global del mismo sustancialmente.

Fase del Concurso Los/as finalistas estarán obligados a elaborar su propuesta de Pita durante la competición final que se celebrará el lunes 7 de febrero , en el marco del evento "HORECA BALEARES MALLORCA 2022", el cual presentarán en unidades suficientes, en

tiempo y forma, al jurado calificador. La pita tendrá que ser elaborado en base y de acuerdo con la receta que ellos/as mismos diseñaron, redactaron y presentaron en el momento de inscribirse. Cada finalista deberá finalizar y presentar a su propuesta gastronómica de acuerdo con los tiempos establecidos por la Organización. Los/as finalistas deberán traer y aportar todos los ingredientes y el material auxiliar necesario para elaborar su Pita. Este material personal deberá ser custodiado y guardado debidamente por ellos/as mismos. El jurado estará compuesto por un número impar de personas designado por la Organización y estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía y la restauración, así como otras personalidades de relevancia social. Los miembros componentes del jurado valorarán las Pitas entre 0 y 5 puntos en cada uno de los siguientes criterios:

- 1.- RECETA
- 2.- TÉCNICA
- 3.- PRESENTACIÓN
- 4.- DEGUSTACIÓN
- 5.- APLICACIÓN DE PRODUCTO

Logrará el premio la Pita que obtenga mayor puntuación. El/la ganador/a se dará a conocer al finalizar la competición del Concurso, después de la deliberación del jurado y la firma del acta oficial con el fallo.

PREMIOS · Todos participantes admitidos en la fase final tendrán diploma de participación y de finalista según corresponda.

El/la ganador/a, además de su diploma, recibirá un premio económico por importe de 500€ y si su pita tiene como ingrediente la Tomatiga de Ramallet, un accésit de 250€ ofrecido por **Agromallorca**.

DERECHOS

· Todos/as los/as participantes, por el mero hecho de participar y concursar, ceden todos los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas a la organización del concurso, sin que por eso tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que pueda hacer de los mismos antes, durante y después del Concurso. La organización se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento. Así mismo, La organización se reserva el derecho de cancelar el Concurso si las circunstancias lo exigieran. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la organización de cualquier tipo de responsabilidad. La participación en este Concurso, implica la aceptación de la presentes Bases.