



6ª Ed. Mallorca 6.7.8 Febrero | 2ª Ed. Ibiza 8.9.10 Marzo | 1ª Ed. Menorca 22.23.24 Marzo



G CONSELLERA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B

BASES ESPECIFIQUES CAMPEONAT MILLOR ELABORACIÓ DE PEIX DESCARTABLE HORECA Balears 2023

La Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària, Conselleria Agricultura, Pesca i Alimentació promou la realització del campionat MILLOR ELABORACIÓ DE PEIX DESCARTABLE HORECA BALEARS 2023.

L'objectiu del campionat es trobar la millor elaboració amb el peix tradicional que ha minvat el seu valor comercial i que sovint es descarta per les dificultats culinàries que suposa la seva utilització.

1. PARTICIPANTS

Podran participar cuiners professionals prèvia inscripció en termini y formes indicades en aquestes bases.

Totes les persones interessades en participar hauran de presentar la seva inscripció al formulari habilitat <https://horecabaleares.com/campeonatos/> i adjuntar o enviar per e-mail la documentació referida a l'apartat fase classificatoria.

Es un concurs d'inscripció lliure i de franc per a professionals de cuina.

2. REQUISITS DE PARTICIPACIÓ

- La participació es individual.
- Tots els participants hauran de fer-ho amb una proposta gastronòmica pròpia.
- Elaboració d'un plat per persona, principalment amb productes de les illes Balears i com a base un peix de baix valor comercial (inclòs a l'annex I) .
- Cada participant només podrà participar amb una proposta.



G CONSELLERA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B

+34 971 577 947

info@horecabaleares.com

www.horecabaleares.com



6ª Ed. Mallorca 6.7.8 Febrero | 2ª Ed. Ibiza 8.9.10 Marzo | 1ª Ed. Menorca 22.23.24 Marzo

3. FASE CLASIFICATORIA (Presentació recepta i fotografia)

· Les persones concursants passaran un primer filtre de classificació amb la recepta, per això han d'enviar la fitxa tècnica i fotografia de la presentació a l'adreça info@horecabaleares.com. Aquelles elaboracions que per la seva senzillesa o presentació insuficients no tinguin l'aprovació d'un jurat de professionals acreditats de la cuina no passaran a la fase final.

Per a l'elecció dels finalistes es valorarà l'originalitat, les tècniques emprades, la presentació i el sabor. Es comunicarà a les 6 persones finalistes la seva participació al concurs.

DATES	Mallorca	Eivissa	Menorca
Màxim inscripcions	13/01/2023	10/02/2023	17/02/2023
Notificació finalistes	27/01/2023	24/02/2023	03/03/2023

4. FASE FINAL CAMPIONAT

Les persones finalistes estaran obligades a elaborar la seva proposta durant la competició final que se celebrarà en el marc de les fires HORECA Balears. La presentaran en quantitat suficient, en temps i forma establert, al jurat qualificador. Cada finalista haurà d'elaborar i presentar la seva proposta gastronòmica d'acord amb els temps establerts per l'organització, es farà càrrec de tots els ingredients i el material auxiliar necessari per elaborar el seu plat i l'haurà de custodiar i guardar adequadament .

El jurat estarà integrat per persones reconegudes expertes i professionals de la gastronomia i la restauració, així com altres personalitats de rellevància social (majoritàriament de l'àmbit balear i com a mínim el 50% seran dones) sumaran un nombre parell i seran designades per l'Organització.

Els components del jurat valoraran els plats entre 0 i 5 punts en cada un dels següents criteris: recepta, tècnica, presentació, degustació, aplicació de producte. I aconseguirà el premi el plat que obtingui major puntuació. Es comunicarà la persona guanyadora en finalitzar la competició del concurs, després de la deliberació del jurat i la firma de l'acta oficial amb el resultat.



6ª Ed. Mallorca 6.7.8 Febrero | 2ª Ed. Ibiza 8.9.10 Marzo | 1ª Ed. Menorca 22.23.24 Marzo

5. GRAN FINAL

Se seleccionaran els dos participants de cada illa amb major puntuació per participar a la final a nivell Balear que se celebrarà a Mallorca el 2023. En el cas de que no pogués assistir el de major puntuació, es donaria pas al següent classificat per ordre de puntuació.

6. PREMIS

Tots els participants admesos a la fase final tindran diploma de participació i de finalista segons correspongui.

La persona guanyadora de cada illa, a més, rebrà un premi econòmic per import de 500€ (imposts no inclosos).

El guanyador de la gran final rebrà un premi econòmic per import de 1.000€ (imposts no inclosos).

7. DRETS D'IMATGE

Les persones participants amb la inscripció als concursos cedeixen els drets d'imatge així com la propietat intel·lectual de les receptes a l'organització del concurs i a la Conselleria d'Agricultura Pesca i Alimentació.

8. REQUISIT MEDIOAMBIENTAL

Tots els participants col·laboraran a la recollida i abocaments selectius de les restes de la cuina en contenidors separats en vidre, cartró-paper, envasos, orgànic i olis.



6ª Ed. Mallorca 6.7.8 Febrero | 2ª Ed. Ibiza 8.9.10 Marzo | 1ª Ed. Menorca 22.23.24 Marzo

ANNEX 1

Llistat de peix per a base de la recepta:

CONGRE *Conger congre*
BESSUG *Pagellus acarne*
MORENA *Muraena helena*
ORIOLA *Chelidonichthys cuculus*
BACORETA *Euthynnus alletteratus*
POP BLANC *Eledone cirrhosa*
BOGA *Boops boops*
CAVALLA *Scomber*
POLIDO *Argentina sphyraena*
POTA *Todarodes sagittatus*
GATO *Scyliorhinus canícula*
ALATXA *Sardinella aurita*
SORELL *Trachurus mediterraneus*



6ª Ed. Mallorca 6.7.8 Febrero | 2ª Ed. Ibiza 8.9.10 Marzo | 1ª Ed. Menorca 22.23.24 Marzo



G CONSELLERA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B

BASES ESPECÍFICAS CAMPEONATO MEJOR ELABORACIÓN DE PESCADO DESCARTABLE HORECA Baleares 2023

La Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria, Conselleria Agricultura, Pesca i Alimentació promueve la realización del campeonato MEJOR ELABORACIÓN DE PESCADO DESCARTABLE HORECA BALEARES 2023.

El objetivo del campeonato es encontrar la mejor elaboración con el pescado tradicional que ha bajado su valor comercial y que habitualmente se descarta por las dificultades culinarias que supone su utilización.

1. PARTICIPANTES

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

Todas las personas interesadas en participar tendrán que presentar su inscripción en el formulario habilitado <https://horecabaleares.com/campeonatos/> y adjuntar o enviar por e-mail info@horecabaleares.com la documentación referida en el apartado fase clasificatoria.

Es un campeonato de inscripción libre y gratuita para profesionales de cocina.

2. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- La participación es individual.
- Todos los participantes tendrán que hacerlo con una propuesta gastronómica propia.
- Elaboración de un plato por persona, principalmente con productos de las Islas Baleares i como base un pescado de bajo valor comercial (incluido en el anexo I).
- Cada participante solo podrá participar con una propuesta.



G CONSELLERA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B

+34 971 577 947

info@horecabaleares.com

www.horecabaleares.com



6ª Ed. Mallorca 6.7.8 Febrero | 2ª Ed. Ibiza 8.9.10 Marzo | 1ª Ed. Menorca 22.23.24 Marzo

3. FASE CLASIFICATORIA (Presentación receta y fotografía)

· Las personas concursantes pasarán un primer filtro de clasificación con la receta, por ello tienen que enviar la ficha técnica y fotografía de la presentación a la dirección info@horecabaleares.com (o a través del mismo formulario de inscripción). Aquellas elaboraciones que por su sencillez o presentación insuficiente no tengan la aprobación de un jurado de profesionales acreditados de cocina no pasarán a la fase final.

Para la elección de los finalistas se valorará la originalidad, las técnicas utilizadas, la presentación y el sabor. Se comunicará a las 6 personas finalistas su participación en el campeonato.

DATES	Mallorca	Eivissa	Menorca
Màxim inscripcions	13/01/2023	10/02/2023	17/02/2023
Notificació finalistes	27/01/2023	24/02/2023	03/03/2023

4. FASE FINAL CAMPEONATO

Las personas finalistas estarán obligadas a elaborar su propuesta durante la competición final que se celebrará en el marco de las ferias HORECA Baleares. La presentarán en cantidad suficiente, en tiempo y forma establecido, al jurado calificador. Cada finalista tendrá que elaborar y presentar su propuesta gastronómica de acuerdo con los tiempos establecidos por la organización, se hará cargo de todos los ingredientes y el material auxiliar necesario para elaborar su plato y lo tendrá que custodiar y guardar adecuadamente.

El jurado estará integrado por personas reconocidas expertas y profesionales de la gastronomía y la restauración, así como otras personalidades de relevancia social (mayoritariamente del ámbito Balear y como mínimo 50% serán mujeres) sumarán un número par y serán designadas por la organización

Los componentes del jurado valorarán los platos entre 0 y 5 puntos en cada uno de los siguientes criterios: receta, técnica, presentación, degustación, aplicación de producto. Conseguirá el premio el plato que obtenga mayor puntuación. Se comunicará la persona ganadora al finalizar la competición del concurso, después de la deliberación del jurado y la firma del acta oficial con el resultado.



6ª Ed. Mallorca 6.7.8 Febrero | 2ª Ed. Ibiza 8.9.10 Marzo | 1ª Ed. Menorca 22.23.24 Marzo

5. GRAN FINAL

Se seleccionarán los dos participantes de cada isla con mayor puntuación para participar en la final a nivel Balear que se celebrará en Mallorca en 2023. En el caso de que no pueda asistir los de mayor puntuación, se dará paso al siguiente clasificado por orden de puntuación.

6. PREMIOS

Todos los participantes admitidos a la fase final tendrán un diploma de participación o de finalista según corresponda.

La persona ganadora de cada isla, además, tendrá un premio económico por importe de 500€ (impuestos no incluidos).

El ganador de la gran final recibirá un premio económico por importe de 1.000€ (impuestos no incluidos).

7. DERECHOS DE IMAGEN

Las personas participantes con la inscripción a los concursos ceden sus derechos de imagen así como la propiedad intelectual de las recetas a la organización del concurso y a la Conselleria d'Agricultura Pesca i Alimentació.

8. REQUISITO MEDIOAMBIENTAL

Todos los participantes colaborarán en la recogida y eliminación selectiva de los restos de la cocina en contenedores separados en vidrio, cartón-papel, envases, orgánico y aceites.



6ª Ed. Mallorca 6.7.8 Febrero | 2ª Ed. Ibiza 8.9.10 Marzo | 1ª Ed. Menorca 22.23.24 Marzo

ANEXO 1

Listado de pescados para la base de la receta:

CONGRE *Conger congre*
BESSUG *Pagellus acarne*
MORENA *Muraena helena*
ORIOLA *Chelidonichthys cuculus*
BACORETA *Euthynnus alletteratus*
POP BLANC *Eledone cirrhosa*
BOGA *Boops boops*
CAVALLA *Scomber*
POLIDO *Argentina sphyraena*
POTA *Todarodes sagittatus*
GATO *Scyliorhinus canícula*
ALATXA *Sardinella aurita*
SORELL *Trachurus mediterraneus*