



HORECA
BALEARES —

II CONCURS DE CUINA AMB PEIX POPULAR

INSCRIU-TE I PARTICIPA
PREMI DE 500 € PER ILLA
I 1000 € PER LA GRAN FINAL

MALLORCA
6 DE FEBRER

EIVISSA
27 DE FEBRER

MENORCA
13 DE MARZ

GRAN FINAL ABRIL 2024

Patrocinat per:



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B DIRECCIÓ GENERAL
/ QUALITAT AGROALIMENTÀRIA
I PRODUCTE LOCAL

Col·labora::

20 anys
 58
opmallorcamar

peix
nostrum

II CONCURS DE CUINA AMB PEIX POPULAR

La Direcció general de qualitat agroalimentària i producte local de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural patrocina el II CONCURS DE CUINA AMB PEIX POPULAR DE LES ILLES BALEARS, concurs d'inscripció lliure i de franc per a professionals de cuina, amb la col·laboració de OpMallorcamar i Peix Nostrum, organitzat per HORECA Balears.

BASES DEL CONCURS

- Elaboració d'una recepta per persona, principalment amb productes de les illes Balears fent servir únicament peixos inclosos en l'annex I (tant com a ingredient principal com per a l'elaboració de les basses o fons).

- Les persones concursants passaran un primer filtre de classificació amb la recepta, per això han d'enviar la fitxa tècnica a l'adreça info@horecabaleares.com o inscrivint-se a la web www.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 :

Finalització inscripcions

Mallorca 15/01/2024
Eivissa 05/02/2024
Menorca 20/02/2024

Notificació finalistes

Mallorca 22/01/2024
Eivissa 12/02/2024
Menorca 27/02/2024

- 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 plat presentat podrà tenir modificacions durant sempre que no afecti a la seva estructura o presentació global del mateix substancialment.

- El jurat estarà integrat per persones reconegudes expertes i professionals de la gastronomia i la restauració, així com altres personalitats de rellevància social, sumaran un nombre parell i seran designades per l'Organització.

-Els components del jurat valoraran els plats 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.

-Per a la gran final es seleccionaran els dos participants de cada illa amb major puntuació per participar a la final a nivell balear que se celebrarà a Mallorca el 2024. En el cas de que no pogués assistir el de major puntuació, es donaria pas al següent classificat per ordre de puntuació.

-Les bases del concurs s'han de fer públiques per la seva difusió lliure, amb els requisits i les dates d'inscripció previstes.

-Al final de les actuacions s'ha de presentar una memòria que reculli les fitxes de les elaboracions seleccionades i les receptes guanyadores.

Organitza:



Patrocina:



Col·labora::



-Les persones participants amb la inscripció als concursos cedeixen els drets d'imatge així com la propietat intel·lectual de les receptes presentades a l'organització del concurs així com al patrocinador y col·laboradors.

-Tots els participants han de col·laborar en la recollida i abocaments selectius de les restes de la cuina en contenidors separats almenys en vidre, cartró-paper, envasos, orgànic i olis. L'organització i el servei de neteja tindrà disponibilitat d'aquests tipus de contenidors en llocs accessibles per totes les persones participants als concursos.

-Premis, tots els participants admesos tindran un diploma de participació, el guanyador de cada illa a més, rebrà un premi econòmic per import de 500€, i el guanyador de la gran final un premi econòmic addicional de 1.000€

-L'organització amb el suport dels patrocinadors i col·laboradors es reserven el dret de realitzar modificacions en cas que les circumstàncies així ho exigeixin, en aquets cas les persones inscrites no tindran dret a reclamació eximit a l'organització, patrocinadors i col·laboradors de qualsevol tipus de responsabilitat. La participació en aquest concurs implica la acceptació de les bases.

ANNEX

La finalitat del concurs es donar a conèixer i fer servir el peix de Baix valor comercial, per aquest motiu s'han seleccionat els següents, que s'hauran de fer servir tant como a base principal como per la realització de leses bases o fondos, a Mallorca i Menorca:

NOM CATALA	NOM CIENTIFIC	NOMBRE CASTELLANO
Congre	<i>Conger congre</i>	Congrio
Bessug	<i>Pagellus acarne</i>	Besugo
Morena	<i>Muraena hel·lena</i>	Morena
Oriola	<i>Chelidonichthys cuculus</i>	Rubio
Pop Blanc	<i>Eledone cirrhosa</i>	Pulpo blanco
Boga	<i>Boops boops</i>	Boga
Polido	<i>Argentina sphyraena</i>	Polido
Pota	<i>Todarodes sagittatus</i>	Pota
Gato	<i>Scyliorhinus canícula</i>	Gato
Alatxa	<i>Sardinella aurita</i>	Aлча
Sorell	<i>Trachurus mediterraneus</i>	Jurel mediterraneo
Maire	<i>Micromesistius poutassou</i>	Bacaladilla
Tord	<i>Labrus viridis</i>	Bodion
Variada	<i>Diplodus vulgaris</i>	Mojarra
Pagell	<i>Pagellus Erythrinus</i>	Pagel

Pel concurs d'Eivissa, les espècies serien només les següents:

NOM CATALA	NOM CIENTIFIC	NOMBRE CASTELLANO
Pop blanc	<i>Eledone cirrhosa</i>	Pulpo blanco
Congre	<i>Conger conger</i>	Congrio
Morena	<i>Muraena helena</i>	Morena
Variada	<i>Diplodus vulgaris</i>	Mojarra
Gerret	<i>Spicara smarís</i>	Caramel
Rascassa	<i>Scorpaena porcus</i>	Rasacio
Moll de fang	<i>Mullus barbatus</i>	Salmonete de fango
Moll de roca	<i>Mullus surmuletus</i>	Salmonete de roca
Sípia	<i>Sepia officinalis</i>	Sepia

Organitza:



Patrocina:



Col·labora::



FORMULARI PARTICIPACIÓ II CONCURS DE CUINA AMB PEIX POPULAR

Nom de l'autor:

Telèfon:

Email:

Illa, municipi:

Nom de l'establiment:

Nom del plat:

Ingredients:

Descripció d'elaboració:

Data i signatura:

*Amb la signatura d'aquest document el participant accepta les bases del concurs i la cessió de dades i imatges a l'organitzador i al patrocinador del concurs.

Organitza:



HORECA
BALEARES
MALLORCA

Patrocina:



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B DIRECCIÓ GENERAL
QUALITAT AGROALIMENTÀRIA
I PRODUCTE LOCAL

Col·labora:

