



HORECA
BALEARES –
IBIZA_FORMENTERA

CONCURSO COCINA CON **PESCADO POPULAR** HORECA BALEARES

3^o Edición **25 DE MARZO**



**Govern de les
Illes Balears**

Conselleria d'Agricultura,
Pesca i Medi Natural



**GANA 500 EUROS
Y PASA A LA GRAN FINAL**

La Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural patrocina el III CONCURSO DE COCINA CON PESCADO POPULAR DE LAS ILLES BALEARS, concurso de inscripción libre y gratis para profesionales de cocina, con la colaboración de OpMallorcamar y Peix Nostrum, organizado por HORECA Baleares.

Se organizarán tres concursos en el marco de cada una de las ferias Horeca: uno en Horeca Mallorca, uno en Horeca Menorca y uno en Horeca Eivissa.

La final tendrá lugar en la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares (Palma) y participarán los dos profesionales que hayan obtenido mayor puntuación en los concursos de cada isla.

Cada profesional debe presentar un plato en el concurso.

El ingrediente principal y destacado del plato debe ser uno de los pescados del siguiente listado:



Congre / Congrio
Conger congre



Besuc / Besugo
Pagellus acarne



Morena
Muraena helena



Oriola / Rubio
Chelidonichthys cuculus



Pop blanc / Pulpo blanco
Eledone cirrhosa



Boga
Boops boops



Polido
Argentina sphyraena



Pota
Todarodes sagittatus



Gató / Gato
Scyliorhinus canícula



Alatxa / Alacha
Sardinella aurita



Sorell / Jurel mediterraneo
Trachurus mediterraneus



Maire / Bacaladilla
Micromesistius poutassou



Tord / Bodion
Labrus viridis



Variada / Mojarra
Diplodus vulgaris



Pagell / Pagel
Pagellus Erythrinus



Moll de roca / Salmonete de roca
Mullus surmuletus



Gerret / Caramel
Spicara smaris



Mòllera / Brótola
Phycis phycis



Sarg / Sargo
Diplodus sargus

Organiza:



HORECA
BALEARES
IBIZA_FORMENTERA

Patrocina:



Govern de les Illes Balears
Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural

Colabora:



BASES CONCURSO

Los únicos ingredientes de origen marino que puede contener el plato son los pescados del listado anterior.

En caso de que el plato incluya caldo, fumet o fondo, estos deben elaborarse con los pescados del listado anterior y sin la presencia de ningún otro ingrediente de origen marino.

Se llevará a cabo un concurso independiente en cada isla con dos finalistas en cada uno, y un concurso final en Mallorca donde competirán todos los finalistas.

Los interesados en participar en cada una de las islas pasarán una primera fase de clasificación con la receta. Para ello enviarán el formulario de participación adjunto y una fotografía de la presentación a la dirección info@horecabaleares.com. Aquellas elaboraciones que, por su sencillez o presentación insuficiente, no obtengan la aprobación de un jurado de profesionales acreditados de la cocina, no pasarán a la fase de concurso. Para la elección de los concursantes se valorará la originalidad, las técnicas utilizadas, la presentación y el sabor. Se comunicará a las 6 personas seleccionadas su participación en el concurso de cada isla.

Cada concursante deberá 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 deberá custodiarlo y guardarlo 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, el 50% serán mujeres). Serán un número par y serán designados por la organización del concurso.

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

Los dos participantes de cada isla con mayor puntuación participarán en la final a nivel balear que se celebrará en Mallorca en 2025. En caso de que no pudiera asistir el de mayor puntuación, se daría paso al siguiente clasificado por orden de puntuación.

Las personas participantes, con la inscripción en los concursos, ceden los derechos de imagen y la propiedad intelectual de las recetas a la organización del concurso y a la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural

Premios: todos los participantes admitidos obtendrán un diploma de participación. El ganador de cada isla, además, recibirá un premio económico de 500 €, y el ganador de la gran final un premio adicional de 1.000 €.

El organizador, con el apoyo de los patrocinadores y colaboradores, se reserva el derecho de realizar modificaciones en caso de que las circunstancias así lo exijan. En este caso, las personas inscritas no tendrán derecho a reclamación y se exime a la organización, patrocinadores y colaboradores de cualquier tipo de responsabilidad. La participación en el concurso implica la aceptación de las bases.

Organiza:



Patrocina:



Colabora:

