



HORECA
BALEARES —
MENORCA

CONCURSO DE COCINA CON **BE** HORECA BALEARES

1^ª Edición

12 DE MARZO 2025

*made in
menorca*



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

Oliaigua



¡Inscríbete y participa para
GANAR 500 EUROS!



El Concurso de cocina con Be, pone en valor las cualidades excepcionales de la carne de cordero, un producto que combina tradición, sostenibilidad y un sabor inconfundible. Este cordero, criado en un entorno único donde predominan los pastos naturales y un clima mediterráneo, refleja la riqueza de una tierra en perfecta armonía con la naturaleza. Su alimentación saludable y su crianza en espacios abiertos otorgan a la carne una textura tierna, jugosa y un sabor auténtico, ideal para la alta cocina.

Además de ser versátil en sus usos, la carne de cordero destaca por su aporte nutricional, siendo una fuente rica en proteínas, vitaminas y minerales esenciales. Este producto no solo es un ingrediente de calidad excepcional, sino también un reflejo de una herencia cultural ligada al respeto por el medio ambiente y al buen hacer ganadero.

El concurso invita a descubrir y reinventar este tesoro gastronómico, demostrando su potencial en creaciones culinarias que honren su origen y carácter único. ¡Un homenaje al sabor de una tierra

Organiza:



Colabora:



made in menorca

Ofiaigua



BASES CONCURSO

PARTICIPANTES

El concurso está abierto a profesionales de la cocina, con inscripción libre y gratuita. Los interesados deberán inscribirse a través del formulario disponible en <https://horecabaleares.com/concursos/> o enviando un correo a info@horecabaleares.com con sus datos de contacto y la receta. El plazo máximo de inscripción es el 10 de febrero de 2025.

NORMAS DE PARTICIPACIÓN

- La participación es individual y cada concursante deberá presentar una única receta original.
- La propuesta debe ser un plato elaborado exclusivamente con carne de cordero como ingrediente principal.
- Cada participante deberá preparar 6 raciones: 5 para el jurado (2 miembros compartirán cada ración) y 1 destinada a fotografías.
- La elaboración principal deberá realizarse antes del evento, ya que durante el concurso solo se dispondrá de 10 minutos para calentar y emplatar.

FASE CLASIFICATORIA

Los concursantes pasarán una fase previa en la que un jurado de profesionales seleccionará a los finalistas en función de las recetas enviadas.

Antes del 25 de febrero de 2025, se notificará a los cocineros seleccionados para la fase final.

FASE FINAL

- La final se celebrará en el marco de las ferias HORECA Baleares, con el apoyo de los patrocinadores Consell de Menorca, Made in Menorca y Oliagua.
- Los finalistas elaborarán sus propuestas en el lugar del evento, cumpliendo con los tiempos y normas establecidos por la organización.
- Cada participante será responsable de sus ingredientes, utensilios y del adecuado almacenamiento de los mismos.
- El jurado evaluará las propuestas según los criterios de presentación, técnica, sabor y aroma.

PREMIOS

Todos los finalistas recibirán un diploma de participación o finalista según corresponda. La persona ganadora obtendrá un premio económico de 500 € (impuestos no incluidos).

DERECHOS DE IMAGEN Y PROPIEDAD INTELECTUAL

Con la inscripción, los participantes ceden los derechos de imagen y la propiedad intelectual de sus recetas a la organización del concurso y a los patrocinadores.

Organiza:



Colabora:



made in
menorca

Oliagua

