



CONCURS DE SALSA MAONESA RAMON CAVALLER – FIRA ARRELS 2017

Presentació

Amb motiu de la celebració de **FIRA ARRELS 2017**, es convoca el **I CONCURS DE MAONESA – FIRA ARRELS 2017**.

El concurs té com a objectiu premiar la millor maonesa elaborada de forma tradicional.

REGLAMENT

Inscripcions:

1. Podran participar al concurs totes aquelles persones no professionals que ho desitgin.
2. Les persones interessades en participar al concurs hauran de complimentar la inscripció que apareix al final del document i enviar-la a la organització de Fira Arrels abans del 20 d'abril de 2017.

FIRA ARRELS 2017

regidor@forumgastronomic.com

Tel. 93 883 30 45

3. L'acceptació de participants es portarà a terme per estricte ordre d'inscripció i amb un màxim de 8 participants.

Desenvolupament del concurs:

1. El concurs tindrà lloc a l'Aula de Tast de la Fira Arrels – Recinte Firal de Maó POIMA – el dissabte 29 d'abril de 12:30 a 14:00 hores.

Recinte Firal de Maó POIMA – Fira Arrels 2017

Alqueria cremada s/n, recinte fira de Menorca – Maó

2. Els concursants actuaran acompanyats d'un conductor de l'acte, davant dels membres del jurat i del públic assistent.
3. L'organització facilitarà a cada participant un lloc de treball sobre de l'escenari i els següents elements:

- 1 litre d'oli d'oliva verge extra
 - 6 ous frescos
 - Sal
 - Vinagre
 - 1 eixugamans
 - Llimones
4. Els participants començaran tots a la vegada, quan el jurat ho consideri convenient, i acabaran passats 25 minuts, quan el mateix jurat ho indiqui.
 5. La salsa maonesa clàssica (ou, oli i sal) estarà confeccionada a mà, sense l'ajuda d'altres estris que no siguin el morter i la mà de morter, o la forquilla i el plat. Cada participant portarà els seus estris necessaris.
 6. Els membres del jurat valoraran dos aspectes bàsics: la tècnica a l'hora d'elaborar artesanalment la maonesa i el resultat (aspecte visual, textura i gust).
 7. Si algun participant no deixa de moure la mà del morter o la forquilla en el moment indicat, quedarà desclassificat.
 8. Al participant que se li talli la maonesa pot tornar a començar a fer-la de nou amb el temps que quedi del concurs.
 9. Només serà vàlida per a la valoració del jurat aquella maonesa lligada. La maonesa tallada no es considerarà vàlida per al concurs.
 10. Cada membre del jurat puntuarà d'1 a 10 punts els dos aspectes bàsics: la tècnica i el resultat (aspecte visual, textura i gust).
 11. En cas d'existir empat, els membres del jurat es reserven el dret de valorar aspectes paral·lels sempre en benefici de trobar la millor maonesa.
 12. El jurat estarà format per prestigiosos cuiners, gastrònoms i persones del món de la cultura.

PREMIS

- 1er PREMI: Un diploma + lot de productes de Menorca
- 2on PREMI: Un diploma + lot de productes de Menorca
- 3er PREMI: Un diploma + lot de productes de Menorca

El lliurament de premis tindrà lloc un cop finalitzada la deliberació i puntuació del jurat dins dels actes organitzats amb motiu de la celebració de la **Fira Arrels 2017**.

Aquelles qüestions no previstes en el present reglament i que derivin de la seva aplicació seran resoltes per consens del jurat.

L'organització es reserva el dret de modificar aquest reglament per qüestions de força major.

Els participants accepten aquest reglament en la seva totalitat al moment de la seva inscripció.



FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

CONCURS DE SALSA MAONESA RAMON CAVALLER – FIRA ARRELS 2017

FITXA D'INSCRIPCIÓ

Nom :

Cognoms:

Domicili:

Telèfon de contacte:

Correu electrònic: