



FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

II CONCURS DE MAONESA – FIRA ARRELS 2018

Presentació

Amb motiu de la celebració de FIRA ARRELS 2018 es convoca el II CONCURS DE MAONESA – FIRA ARRELS 2018.

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 i associacions, entitats, etc. que ho desitgin.
2. Les persones interessades en participar al concurs hauran d'omplir el formulari d'inscripció que apareix al final del document i enviar-lo a l'organització de Fira Arrels abans del 5 d'abril del 2018.

FIRA ARRELS 2018

cegmenorca@gmail.com

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 14 d'abril de 12:00 a 14:00 hores.

Recinte Firal de Maó POIMA – Fira Arrels 2018

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

2. Les 8 persones concursants actuaran acompanyades 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 a l'escenari i els següents elements:
 - 1 litre d'oli d'oliva verge extra Morvedra i Pont Modorro
 - 6 ous frescos de S'Hort des Pont

- Sal
 - Vinagre
 - 1 eixugamans
 - 1 llimona
4. Els participants començaran tots al mateix moment, 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.
 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 desqualificat.
 8. Si a un participant se li talla la maonesa pot tornar a començar a fer-la de nou amb el temps que quedi del concurs.
 9. Per al jurat només serà vàlida la 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 en punts, els membres del jurat es reserven el dret de valorar aspectes paral·lels, sempre vetllant per trobar la millor maonesa.
 12. El jurat estarà format per prestigiosos cuiners, gastrònoms i persones vinculades al món de la cultura.

Premis

Els tres primers classificats obtindran un diploma i un 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 2018**.

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.

II CONCURS DE MAONESA – FIRA ARRELS 2018

FITXA D'INSCRIPCIÓ

Nom

Cognoms

Domicili

Telèfon de contacte

Correu electrònic

Contacte:

FIRA ARRELS 2018
cegmenorca@gmail.com

Col·laboren:

