



PANASA

III Concurso de Bocadillos

Enmarcado en el XXIV Salón Profesional de Hostelería de Navarra, (19 - 21 marzo) tendrá lugar la final del III Concurso de Bocadillos organizado por Panasa, en colaboración con la Asociación de Hostelería, el concurso se dirige a todos los profesionales de la restauración de Navarra.

¿COMO PARTICIPAR?

Los interesados deben presentar una Receta original* de un bocadillo ó minibocadillo, para lo que deben enviar:

Nombre del bocadillo
Ingredientes
Proceso de elaboración
Fotografía del bocadillo

Indicando los datos personales del autor que presenta el bocadillo:

Nombre y Apellidos
Establecimiento
Dirección
Población
Número de teléfono

Las recetas deben enviarse por correo ordinario a la siguiente dirección:

III CONCURSO DE BOCADILLOS

Panasa
Avda. Pamplona 59
31192 Mutivilla Baja
Navarra

O por e-mail:
concursodebocadillos@panasa.es
indicando en asunto: III Concurso de Bocadillos

REQUISITOS A CUMPLIR

- 1 Debe presentarse una receta de bocadillo o minibocadillo, elaborado con base y tapa de pan, con cualquier variedad de pan distribuida por Panasa ó Taberna.
- 2 La receta debe ser original, de composición propia.
- 3 Deben especificarse los datos requeridos: Nombre del bocadillo, ingredientes, Proceso de elaboración y Fotografía.
Quedarán fuera de concurso todas aquellas recetas que no cumplan con los requisitos establecidos en estas bases.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

La valoración del jurado, que estará formado por profesionales expertos en el ámbito de la restauración, la gastronomía, el periodismo y expertos en dietética y nutrición, tendrá en cuenta los siguientes criterios:

Originalidad de la receta
Composición
Sabor
Presentación
Equilibrio dietético-nutricional de la receta

LÍMITES DE PARTICIPACIÓN

Cada participante puede enviar una única receta.
Si hay dos recetas exactamente iguales, se tomará como válida la que haya sido recibida antes.

FASES DEL CONCURSO

Inscripción: Las recetas pueden enviarse hasta el 8 de marzo.

Fase previa: Del 13 al 14 de marzo en la Sociedad Gastronómica Gazteluleku tendrá lugar la elección de los 5 finalistas. Para ello, cada participante elaborará y presentará su bocadillo a un jurado que los degustará y emitirá su fallo.

Publicación de los finalistas: el 15 de marzo se publicarán los finalistas

Fase final: la elección de la receta ganadora tendrá lugar en el XXIV Salón Profesional de Hostelería del 19 - 21 marzo.

Cada finalista deberá elaborar durante la final su bocadillo para cada uno de los miembros del jurado. El bocadillo elaborado en la final debe ser fiel a la receta presentada y seleccionada para la final. El jurado valorará cada una de las recetas presentadas y emitirá su fallo, saliendo resultante un ganador.

Si alguno de los autores de las recetas finalistas no pudiera asistir el día de la final, dejará su lugar como finalista abierto, pudiendo el jurado seleccionar otra receta para acudir como finalista.

PREMIO

El ganador del III Concurso de Bocadillos organizado por Panasa recibirá:

- 1 Diploma y trofeo que le certifica como ganador.
- 2 Cheque de 1000€.
- 3 1 mes de pan gratis, proveído por Panasa ó Taberna.

* El remitente del material garantiza que es el autor y titular de los derechos de la propiedad de la receta, salvaguardando a Panasa y Diario de Navarra ante cualquier reclamación de esta naturaleza. Con la participación, cede a Panasa y Diario de Navarra los derechos de reproducción, distribución y publicación.

PARA CUALQUIER INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL CONCURSO O SI DESHA RECIBIR MUESTRAS DE LAS VARIEDADES DE PAN ADMITIDAS EN EL CONCURSO PUEDE PONERSE EN CONTACTO CON VIRGINIA SAN MIGUEL EN EL TELÉFONO 948 22 51 503 A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO vaan@turismo.gipuzteko.com

Colaboran

 ASOCIACION
HOSTELERIA
NAVARRA

 GAZTELULEKU