

bases del concurso y premios

1. La Asociación de restauradores de Menorca y Ascaib convocan el I Concurso Nacional de Cocina Aplicada a la vaca roja de Menorca.
2. Las inscripciones están abiertas a todos los profesionales del sector en representación de un establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía, con un máximo de un participante por negocio que podrá estar asistido por un único ayudante.
3. La preinscripción se hará efectiva enviando a direccion@ascaib.com la ficha de preinscripción oficial. Esta ficha se puede descargar desde la página web oficial. www.ascaib.com Se deberá adjuntar:
 - Ficha debidamente cumplimentada
 - Breve curriculum del candidato
 - Nombre y receta del plato
 - Foto del plato con una calidad mínima de 3MP
4. Inscripciones: del 24 de enero al 13 de febrero de 2022. La inscripción es gratuita. Una vez recibida la solicitud se le confirmará su preinscripción por correo electrónico en las siguientes 48 horas.
5. El Comité Organizador seleccionará un máximo de 8 concursantes.
6. La confirmación de los finalistas se realizará telefónicamente el día 15 de febrero. La aceptación de la participación implicará la cesión de los derechos de uso de fotos y recetas a la Asociación de restauradores de Menorca y a Ascaib.
7. Los finalistas deberán aportar su material de cocina tanto ollas, sartenes, cuchillos, platos etc.
8. El concurso se realizará el día 6 de Marzo de 2022, en el Mercado Municipal de Ciudadela.

*El concurso dará comienzo a las 10,30 de la mañana, todos los cocineros dispondrán de una hora y media de cocinado.
9. Los ingredientes para la elaboración de los platos los aportará cada concursante, a excepción de la vaca roja que la aportará la Organización.

*Con la finalidad de dar a conocer diferentes partes de la vaca roja, las partes que se podrán utilizar en las recetas serán: Aguja, Redondo o Morcillo.

10. Será obligatorio preparar 7 raciones del plato elaborado con la vaca roja de Menorca como materia prima destacable o única. De estas, una ración deberá estar en plato de presentación y la otras 6, para su degustación.
11. La Organización facilitará los delantales oficiales del Concurso a los cocineros y a sus ayudantes que deberán utilizarlos como vestimenta reglamentaria.
12. El plato será puntuado según presentación, gusto e importancia de la vaca roja de Menorca en su elaboración. El Jurado 2022 lo presidirá José Cortés como Presidente de Ascaib y contará con profesionales destacados del mundo de la Gastronomía.
13. La impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado es motivo de baja puntuación o incluso descalificación, así como utilizar ingredientes no comestibles en la elaboración del plato.
14. La Organización se hará cargo de los billetes, del alojamiento y desayuno de los participantes y de su ayudante.
15. La Organización contará con la ayuda de un equipo de comisarios acreditados que velarán por el buen funcionamiento del concurso y el cumplimiento de estas bases.

Premios. Se establece el siguiente cuadro de premios:

PRIMER PREMIO 1.000€ Trofeo y diploma.

SEGUNDO PREMIO 500€ Trofeo y diploma

TERCER PREMIO 300€ Trofeo y diploma.

El resto de participantes recibirá diploma de participación. A los premios se les aplicará las retenciones fiscales estipuladas en la legislación vigente.

Las normas y condiciones de este concurso se entenderán aceptadas por el solo hecho de participar. No obstante, para todo aquello que no se encuentre especificado en estas bases o para cualquier duda que pueda derivarse de su interpretación, el Comité Organizador se reserva la expresa y exclusiva competencia al respecto.

La organización del I Concurso Nacional de Cocina Aplicada a la Vaca Vermella de Menorca corre a cargo de ASCAIB, Caeb Restauració Menorca y la Associació de Ramaderes de Bestiar Boví de Raça de Menorca, en el marco de la Región Europea de la Gastronomía 2022, que recae este mismo año en la isla de Menorca. Colaboran en la organización el Consell Insular de Menorca y el Ajuntament de Ciutadella. Patrocina el evento Baleària.