

BASES DEL CONCURS DE COQUES DE POMA FESTES PATRONALS 2024

Si t'agrada la cuina i els dolços, apunta't a fer la teva coca o el teu pastís de poma com ingredient principal.

Posa-hi imaginació, perquè les coques i pastissos guanyadors tenen premi, pot ser una coca tradicional, innovadora, creativa...

Aquest concurs, , que tindrà lloc el dimarts 3 de setembre, 18:30 h a la plaça de l' Oliver.

1. CONDICIONS DE PARTICIPACIÓ

La participació en aquest concurs és oberta per tots els veïns i veïnes no te caràcter professional.

Només es podrà presentar una coca o un pastís per participant.

Els membres del jurat no podran ser participants del propi concurs.

2. CARACTERÍSTIQUES DE LES COQUES I ELS PASTISSOS

Es pot participar al concurs amb qualsevol coca o pastís sempre que siga de poma, la base d'aquesta pot ser bescuit, " hojaldre" (pasta fullada) o qualsevol altra variant però haurà de ser casolà.

No s'acceptarà cap tipus de coca precuinat o comprat.

Les coques i els pastissos seran de 6 racions com a mínim.

L'elaboració de les coques haurà de realitzar-se amb la màxim higiene possible, utilitzant productes en perfecte estat.

3. INSCRIPCIONS I PRESENTACIÓ

La inscripció al concurs és gratuïta, tindrà lloc el mateix dia a la Plaça de l'Oliver

En el moment de la inscripció, caldrà presentar degudament emplenada el fulllet d'inscripció, també serà el moment en que es farà entrega de la coca.

4. PROCEDIMENT

A cada participant se li assignarà un número, el qual s'identificarà cada coca i pastís perquè no es reconegui qui ha elaborat cadascun d'ells (d'igual manera s'identificarà amb el mateix número el fulllet d'inscripció corresponent).

A les 18:30 h del mateix dia el jurat farà el tast de les postres presentades per fer la pertinent valoració, tenint en compte la presentació i el gust.

Una vegada finalitzat el tast per part del Jurat hi haurà l'entrega de premis dels guanyadors del concurs.

Tot seguit, es compartiran entre el públic assistent perquè les puguin degustar gratuïtament.

5. CRITERIS DE VALORACIÓ

Del 1 al 5

Sabor

Textura

Presentació

Originalitat

6. PREMIS

Pels guanyadors, el jurat, atorgarà els següents premis:

1r, 50€

2n 30€

3r 20€

Com a obsequis se'ls farà entrega d'un lot d'utensilis d'elaboració pastisseria

Amés, la recepta premiada serà publicada en el llibre de Tertúlies Culinàries quatretondines

7. DRETS DE DIFUSIÓ D'IMATGE

La organització es reserva els drets de difusió d'imatges de les postres presentades en qualsevol mitjà de difusió: web, revista, facebook...

Els participants cedeixen tots els drets d'imatge i els seus noms podran ser utilitzats sempre i quan es faci referència explícita al concurs.

8. ACCEPTACIÓ DE LES BASES

La participació al concurs suposa la total acceptació de les bases, així com del jurat i la seva decisió. Les decisions que prengui el jurat no podran ser objecte d'impugnació i estarà facultat per resoldre qualsevol situació no prevista en les bases de la manera que consideri oportuna.