

BASES DEL CONCURS PER A LA CREACIÓ D'UNES POSTRES INSPIRADES EN LA MENORCA TALAÏÒTICA

1. Presentació i objecte del concurs:

Per donar suport a la candidatura de Menorca Talaiòtica a Patrimoni Mundial de la UNESCO, l'Asociación Profesional de Pastelería, Panadería y Afines de Menorca – APAME (en endavant, APAME), en col·laboració amb el Consell Insular de Menorca (en endavant, CIM), organitza un concurs per elegir unes postres commemoratives i identificatives d'aquesta candidatura i possible consecució d'aquesta declaració per part de l'illa.

L'àmbit del concurs és insular, l'illa de Menorca. Aquest concurs tindrà lloc el dia 1 d'octubre de 2022.

Les presentes bases han de servir per a l'organització per part d'APAME del concurs.

2. Requisits per participar-hi: La participació queda oberta a totes les empreses del sector de pastisseria amb domicili social a Menorca i que formen part de l'Asociación Profesional de Pastelería, Panadería y Afines de Menorca (APAME).

3. Inscripció: La participació en el concurs és gratuïta i les empreses interessades han de realitzar una inscripció prèvia abans de les 12.00 h del dia 23 de setembre de 2022, enviant el full d'inscripció degudament emplenat a APAME a través del correu electrònic apame@empresademenorca.org o entregant-lo directament a les oficines de la Federació de la Petita i Mitjana Empresa de Menorca (PIME Menorca) a Maó o a Ciutadella:

- Edifici Pau Seguí – Ciutadella: c/ Comerciants, 9. Tel. 971 381 550
- Maó: c/ Corniola, 17. Tel. 971 352 464

El full d'inscripció haurà de ser emplenat amb les dades de contacte i signat per un representant legal de l'empresa associada (segell de l'empresa també).

La lliure inscripció suposa l'acatament de les presentes bases. L'organització queda facultada pels participants per a l'ús de la seva imatge, que podrà ser filmada o fotografiada per fer difusió.

Les postres guanyadores passaran a ser propietat d'APAME, que en distribuirà entre totes les entitats membres tant l'elaboració com la composició, per a la posterior comercialització. Està totalment prohibit comercialitzar-les fins a l'expressa autorització per escrit d'APAME.

El nombre màxim de participants és de 18 empreses en total. Les inscripcions es realitzaran per ordre d'arribada des de la publicació de les bases amb el primer enviament a totes les empreses associades mitjançant circular. També s'informarà de l'inici del període d'inscripció a través dels mitjans de comunicació amb una convocatòria de premsa.

4. Postres admeses: Ha de tractar-se d'uniques postres, tortada, pastís, dolç..., i poden ser rodones, quadrades i irregulars, de nova creació, que no s'hagin comercialitzat anteriorment i que puguin formar part de qualsevol mostrador de les pastisseries de Menorca. En cap cas s'acceptarà una pasta o unes postres que hagin de servir-se emplatades. Cada empresa podrà inscriure un màxim d'uniques (1) postres.

El motiu/temàtica del concurs és la candidatura de Menorca Talaiòtica a Patrimoni Mundial de la UNESCO. L'objectiu és que les postres guanyadores siguin representatives d'aquesta candidatura amb la possible consecució d'aquest títol conferit per la UNESCO a llocs específics del planeta (siguin bosc, muntanya, llac, llacuna, cova, desert, edificació, complex arquitectònic, ruta cultural, paisatge cultural o ciutat) que formen part del programa de patrimoni mundial, administrat pel Comitè de Patrimoni Mundial. L'objectiu del programa de la UNESCO és catalogar, preservar i donar a conèixer llocs d'importància cultural o natural excepcional per a l'herència comuna de la humanitat.

Es tracta d'una acció de suport al procés perquè Menorca Talaiòtica sigui patrimoni mundial, però també una volta aconseguida la inscripció, si s'escau. L'objectiu és que tant residents com visitants puguin vincular i identificar aquestes postres a la Menorca Talaiòtica i les puguin adquirir a les empreses del sector de la pastisseria amb domicili social i establiment comercial obert al públic a Menorca.



5. Forma i lloc de presentació: La recepció de les postres inscrites únicament serà acceptada pel secretari del jurat entre les 16.00 h i les 17.00 h del dia 1 d'octubre de 2022 en el lloc en què se celebri el concurs, que s'indicarà amb prou temps.

En el moment del lliurament de les postres inscrites l'empresa participant haurà d'entregar en un sobre tancat la fitxa tècnica amb la composició i ingredients de les postres, així com el procés d'elaboració, junt amb el nom de l'empresa participant. Haurà de ser prou detallada perquè, en el cas de guanyar el concurs, en permeti la fabricació i comercialització per part d'altres empreses interessades, amb l'autorització prèvia d'APAME.

El fet de no lliurar la fitxa tècnica detallada, amb la composició i ingredients de les postres, així com el procés d'elaboració, serà motiu suficient perquè el jurat denegui la participació en el concurs de les postres presentades. No obstant això, si els membres del jurat comproven que la informació i formulació de les postres presentades no són suficients perquè altres empreses interessades les puguin replicar, poden decretar-ne també l'exclusió del concurs. El jurat també pot denegar la participació a les empreses les postres presentades per les quals no compleixin les condicions establertes en la base 4, Postres admeses.

6. Procediment: A cada participant se li assignarà un número, el qual es plasmarà a les postres per ocultar qui les ha elaborades.

Els membres del jurat seran convocats a les 18.00 h del mateix dia de la recepció de les postres inscrites, i després de la valoració i puntuació de les postres presentades, sense la presència dels participants, decidiran quines són les postres guanyadores.

Els concursants han de presentar al concurs 8 unitats de les postres o dolç creat en cas de presentar-se en racions individuals, o 2 unitats en cas de tractar-se d'una tortada o pastís, en aquest cas per a 6-8 racions cada unitat.

Les postres han de ser completament comestibles i seran degustades per tots els membres del jurat. La resta de les unitats presentades formaran part de la presentació/exposició. No poden utilitzar-se materials o elements decoratius que identifiquin l'autor de les postres.

Es valorarà molt especialment la creativitat en la presentació i l'originalitat, així com la utilització de sabors típics de la rebosteria menorquina. També es valorarà de forma especial que siguin de dimensions i consistències aptes per a una major mobilitat (amb embalatge adequat) i que permetin al màxim un fàcil transport i viatge, inclosa la venda i enviament fora de Menorca.

El jurat farà pública la seva deliberació a les 19.30 h del mateix dia, acte al qual estaran convidats els participants i totes les persones interessades. S'elegiran unes úniques postres guanyadores.

Una volta el jurat s'hagi pronunciat, el resultat serà ferm i inapel·lable.

Es pot anul·lar el concurs per imponderables no previstos i justificables amb anterioritat a la celebració i, en qualsevol cas quan, no s'arribi a un mínim de 5 participants.

7. Jurat: Els membres del jurat seran elegits 3 per APAME i 3 pel CIM, i seran assistits per un secretari sense dret a vot. El president del jurat serà el president d'APAME, o persona en qui delegui degudament, i tindrà vot de qualitat en cas d'empat.

8. Premis: El jurat atorgarà diversos premis:

- Premi a les postres guanyadores: distintiu del guardó obtingut i 5.000 euros.

La resta de les empreses inscrites obtindran un distintiu de participació i un premi de 500 euros per sufragar les despeses de la participació, sempre que presentin en forma i lloc les postres inscrites i compleixin la resta de les bases d'aquest concurs, en especial les marcades en les bases 4, 5 i 6. En cas que segons les bases del present concurs el

jurat denegui la participació i/o acordi l'exclusió d'unes postres presentades, aquesta empresa no tindrà dret a cap distintiu de participació ni premi de 500 euros.

9. Drets i obligacions dels participants: El fet de participar en el concurs suposa l'acceptació de les presents bases i del veredicte del jurat. Qualsevol incidència no prevista en les bases serà resolta pel jurat.



CONSELL INSULAR
DE MENORCA
DEPARTAMENT DE CULTURA, EDUCACIÓ,
JOVENTUT I ESPORTS



MENORCA
TALAIÒTICA



Menorca
illa de
Cultura

