

BASES

IV CONCURSO DEL POSTRE POPULAR SIN TRIGO Y LECHE VILLAVICIOSA 2015

La Asociación de Autónomos, Comerciantes y Servicios de Villaviciosa, Acosevi convoca el **IV CONCURSO DEL POSTRE SIN TRIGO Y LECHE**. Con motivo de las V Jornadas de Salud e Intolerancias Alimentarias organizadas en colaboración con la Clínica Ballina y el Ayuntamiento de Villaviciosa.

En esta quinta edición se llevará a cabo, dicho concurso para que los amantes de la cocina sean protagonistas en estas Jornadas de Salud e Intolerancias Alimentarias.

1. OBJETIVO: El objetivo principal es el lanzamiento de un concurso de Postres sin trigo y leche, que desarrollen las inquietudes culinarias de los consumidores de postres con dichas variantes.

2. FECHAS: La convocatoria del concurso e inscripción tendrá lugar del **20 de agosto al 14 de octubre de 2015**.

3. PARTICIPANTES: Podrán participar todas las personas que así lo deseen y que tengan una pasión por los fogones. Deberán cumplimentar la ficha de inscripción y aceptar las bases aquí descritas.

4. INSCRIPCIONES: Se deberá cumplimentar correctamente la ficha de inscripción, con el nombre del postre, ingredientes, y composición y ejecución del postre detallado. Así pues, se realizará una foto del postre confeccionado.

Importante cumplimentar el apartado de datos personales para contactar con las personas seleccionadas. Se enviará la ficha y la foto del pincho a la siguiente dirección de correo electrónico: info@acosevi.es.

Si por el contrario, no posee los medios adecuados para el envío de la ficha de inscripción y el adjunto de la foto, lo podrá enviar por correo ordinario al siguiente apartado de correo: Acosevi- nº 44 – 33300- Villaviciosa.

La inscripción se llevará a cabo desde el **20 de agosto hasta el 14 de octubre**, inclusive, no se admitirán inscripciones fuera de dicho plazo.

Para posibles dudas o incidencias contactar al siguiente número de TELÉFONO: 699 484 131/ 985 890 704.

5. CARACTERÍSTICAS DEL POSTRE: El postre debe ser una creación culinaria cuidada y esmerada, formada por los ingredientes que cada participante desee, a excepción del trigo y la leche. Se podrán utilizar otras leches vegetales y otros cereales.

6. ELABORACIÓN DEL POSTRE: Cada participante deberá elaborar un postre pudiendo ser éste frío o caliente. La preparación será totalmente libre, y se podrán utilizar los ingredientes y materias primas que se deseen (a excepción del trigo y la leche).

7. PRESENTACIÓN DEL POSTRE: Se presentará depositado sobre una base (plato, copa, bandeja, etc). Los participantes se comprometerán a elaborar el postre y presentarlo hecho o cocinado, ante un jurado el día 17 de octubre, para su posterior degustación.

8. DERECHO DE ADMISIÓN: La organización se reserva el derecho de admisión de los participantes en el Concurso, siempre velando por la calidad en el mismo y la homogeneidad de las propuestas. Sólo se avisarán por teléfono aquellas recetas que el jurado considere oportunas, e informándoles puntualmente del desarrollo de concurso.

9. JURADO: Estará compuesto por cocineros profesionales de la zona, miembros de la Junta Directiva de Acosevi, y personal de la Clínica Ballina.

Existirán dos jurados:

9.1. Un jurado formado por 2 restauradores, 2 miembros de la Junta Directiva, una persona de la organización, y personal de la Clínica Ballina.

Seleccionarán las propuestas presentadas, según las recetas, la combinación de los ingredientes y la creatividad en dicha conjugación.

El día 15 de octubre, se llamará personalmente a los finalistas, y se harán públicos los nombres de los postres a través de la web y las redes sociales que presentarán su postre el sábado 17 de octubre en el Espacio Cultural Clínica Ballina, ubicado en la Calle Balbín Busto, en el cuarto concurso del Postre sin trigo y leche a las 17:00 horas.

9.2. El **sábado día 17 de octubre** ante un jurado formado por los restauradores de Villaviciosa que han ganado en las últimas ediciones de las diferentes Jornadas Gastronómicas, la presidenta de Acosevi, y la doctora Amelia de la Ballina, se fallará el mejor postre.

A partir de las 17:00 horas degustarán en la el Espacio Cultural Clínica Ballina los postres y valorarán las propuestas culinarias, previa estandarización de las puntuaciones, según los siguientes criterios y puntos:

Producto y estética: montaje y colorido, espectacularidad y disposición.

Originalidad y técnica: novedad de la propuesta, ingenio, originalidad.

Valores gastronómicos: gusto, retrogusto, sabor, contraste, matices.

En caso de duda o empate con las valoraciones de algunos de los postres, la organización designará un comité para otra degustación y disipar las posibles dudas.

El fallo de cada jurado designado será inapelable. Las actas de las valoraciones estarán disponibles para ser consultadas por las personas participantes que así lo deseen.

Se informará puntualmente de los horarios y todo lo relativo al desarrollo del concurso, a las personas seleccionadas.

10. PREMIOS: En esta cuarta edición los premios serán los siguientes:

1er Premio, se le otorgará un diploma acreditativo de haber sido el ganador del "IV Concurso de Postre sin trigo y leche" y un **cheque regalo de 100,00€** para canjear en los establecimientos asociados a Acosevi.

Si existiera algún postre que destacase según opinión del jurado y la organización, se le otorgará un diploma y bono de 50,00€ para comida ó cena para dos personas en los restaurantes asociados a Acosevi.

15. FALLO DEL JURADO: Se convoca tod@s l@s participantes a que acudan el **Domingo día 18 de octubre** a las 18:00 horas en el Teatro Riera para la entrega de los premios.

16. ACEPTACIÓN DE LAS BASES: La presentación a Concurso, supone la plena aceptación de estas bases. Así como, la entrega de la ficha de inscripción, y fotografía del pincho. El incumplimiento de cualquiera de las normas podrá ser motivo de exclusión.

Villaviciosa, a 17 de agosto de 2015