



BASES PER LES QUALS ES REGIRÀ EL CONCURS DE "ROSARIS" DE LA X FIRA DOLÇA D'ESPORLES 5 d'octubre 2014

Els tradicionals Rosaris ensucrats són un enfilall de panellets, bombons, caramels i altres peces de rebosteria, amb una rotllana de carabassat ensucrada, anomenada patena. És costum que, per la festa de Tots Sants, els padrins en regalin als fillols, els avis als néts i els pares als fills petits, que el passegen passat pel coll.

Actualment el costum de regalar aquests rosaris s'ha perdut una mica i amb motiu de la X Fira Dolça, volem recuperar aquesta tradició i alhora obrir la porta a la innovació, per això dedicam el concurs d'enguany a aquest element tradicional de la rebosteria mallorquina.

1) CARACTERÍSTIQUES DELS TREBALLS

Els treballs presentats hauran de ser en forma de Rosaris, poden estar confeccionats amb panellets, bombons i menjars dolços tradicionals i/o introduir elements innovadors, sempre i quan siguin comestibles i d'elaboració pròpia. S'admet i recomana afegir algunes peces sense enfilat per a la degustació del jurat.

2) CATEGORIES

Tots els treballs seran valorats en una sola categoria.

3) LLOC I TERMINI DE PRESENTACIÓ

Els treballs es presentaran el mateix dia del concurs, dia 5 d'octubre de 2014, entre les 9:00 i les 12:00h a la Casa des Poble d'Esporles. En aquest centre de recepció s'assignarà un número de registre a cada treball presentat i tots quedaran exposats al públic visitant.



4) JURAT

El jurat podrà decidir sobre qualsevol incidència no recollida en aquestes bases i que pugui sorgir en el transcurs del concurs.

La decisió del jurat és inapel·lable.

El jurat està format per professionals del sector de la rebosteria i experts gastronòmics locals.

5) PUNTUACIONS

Sistema de puntuació:

Es podran atorgar de 0 a 10 punts a la presentació. Dins aquest apartat es valorarà el disseny i el resultat de la confecció de la peça. A més, es podrà tenir en compte tant l'originalitat d'un disseny innovador, com l'acurada fidelitat als antics rosaris tradicionals.

De 0 a 10 punts al sabor. Dins l'apartat de sabor es valorarà la textura, les aromes, la qualitat, la diversitat i la combinació d'ingredients.

6) PREMIS

S'atorgaran tres premis als tres treballs que obtinguin major puntuació:

- 1er Premi, 300 euros
- 2on Premi, 150 euros
- 3er Premi, un dinar o sopar per a dues persones al Restaurant Miramar de l'Escola d'Hoteleria

Tots els premis s'acompanyaran d'un guardó honorífic de reconeixement i seran lliurats pel batle d'Esporles, el mateix dia 5 a les 18.00h, a l'escenari de la Placeta del Jardinet.

7) VINCULACIÓ A LES BASES

La participació en aquest concurs suposa l'acceptació íntegra de les presents bases.

Els treballs presentats es podran recuperar pels concursants, entre les 15.00h i les 16.00h. del mateix dia 5 d'octubre. Tots els treballs que no siguin recollits en aquest interval, quedaran en propietat de l'organització.