



FIRA DE PRODUCTE LOCAL I CUINA DE MENORCA

### **III CONCURS DE MAONESA– FIRA ARRELS 2019**

#### **Presentació**

Amb motiu de la celebració de FIRA ARRELS 2019 es convoca el **III CONCURS DE MAONESA– FIRA ARRELS 2019**, organitzat per la **Fira Arrels** i la col·laboració de **Fra Roger Gastronomia i Cultura**.

El concurs té com a objectiu premiar la millor maonesa elaborada de forma tradicional.

#### **REGLAMENT**

##### **Inscripcions**

1. Podran participar al concurs totes aquelles persones no professionals i associacions, entitats, etc. que ho desitgin.
2. Les persones interessades en participar al concurs hauran d'omplir el formulari d'inscripció que apareix al final del document i enviar-lo a l'organització de Fira Arrels abans del 31 de maig del 2019 a l'adreça de correu electrònic:  
[fraroger@gastronomiamenorquina.com](mailto:fraroger@gastronomiamenorquina.com)
3. L'acceptació de participants es portarà a terme per estricta ordre d'inscripció i amb un màxim de 8 concursants.

##### **Desenvolupament del concurs**

1. El concurs tindrà lloc a l'Aula de Tast de la Fira Arrels – Recinte Firal de Maó POIMA – el dissabte 6 d'abril de 12:00 a 14:00 hores.  
**Recinte Firal de Maó POIMA – Fira Arrels 2018**  
**Alqueria cremada s/n, recinte fira de Menorca – Maó**
2. Les 8 persones concursants actuaran acompanyades d'un conductor de l'acte, davant dels membres del jurat i del públic assistent.
3. L'organització facilitarà a cada participant un lloc de treball a l'escenari i els següents elements per concursant:
  - 1 litre d'oli d'oliva verge extra Morvedra i Pont Modorro
  - 6 ous frescos de S'Hort Ecològic
  - Sal
  - Vinagre
  - 1 eixugamans
  - 1 llimona
4. Els participants començaran tots al mateix moment, quan el jurat ho consideri convenient, i acabaran passats 25 minuts, quan el mateix jurat ho indiqui.

5. La salsa maonesa clàssica (ou, oli i sal) estarà confeccionada a mà, sense l'ajuda d'altres estris que no siguin el morter i la mà de morter, o la forquilla i el plat. Cada participant portarà els seus estris.
6. Els membres del jurat valoraran dos aspectes bàsics: la tècnica a l'hora d'elaborar artesanalment la maonesa i el resultat (aspecte visual, textura i gust).
7. Si algun participant no deixa de moure la mà del morter o la forquilla en el moment indicat, quedarà desqualificat.
8. Si a un participant se li talla la maonesa pot tornar a començar a fer-la de nou amb el temps que quedi del concurs.
9. Per al jurat només serà vàlida la maonesa lligada. La maonesa tallada no es considerarà vàlida per al concurs.
10. Cada membre del jurat puntuarà d'1 a 10 punts els dos aspectes bàsics: la tècnica i el resultat (aspecte visual, textura i gust).
11. En cas d'existir empat en punts, els membres del jurat es reserven el dret de valorar aspectes paral·lels, sempre vetllant per trobar la millor maonesa.
12. El jurat estarà format per prestigiosos cuiners, gastrònoms i persones vinculades al món de la cultura.

### **Premis**

Els tres primers classificats obtindran un diploma i un lot de productes de Menorca.

El lliurament de premis tindrà lloc un cop finalitzada la deliberació i puntuació del jurat dins dels actes organitzats amb motiu de la celebració de la **Fira Arrels 2019**.

Aquelles qüestions no previstes en el present reglament i que derivin de la seva aplicació seran resoltes per consens del jurat. L'organització es reserva el dret de modificar aquest reglament per qüestions de força major. Els participants accepten aquest reglament en la seva totalitat al moment de la seva inscripció.

### III CONCURS DE MAONESA– FIRA ARRELS 2019

#### FULLA D'INSCRIPCIÓ

Nom

Cognoms

Domicili

Telèfon de contacte

Correu electrònic

Contacte: Fra Roger Gastronomia i Cultura. [fraroger@gastronomiamenorquina.com](mailto:fraroger@gastronomiamenorquina.com)

Col·laboren:

