

REGLAMENTO DEL

I Concurso de la Comunidad de Madrid

LAS MEJORES CORONAS DE LA ALMUDENA DE 2017

Y

**Acción Solidaria a favor de la Asociación para
Discapacitados (APSURIA)**

Organización

Concurso organizado por la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de la Comunidad de Madrid – Pasteleros de Madrid (ASEMPAS).

La inscripción deberá realizarse antes del día 16 de Octubre de 2017 y deben dirigirla a la siguiente dirección: *susana.asempas@gmail.com*, indicando los siguientes datos: nombre de la empresa, nombre comercial, dirección, código postal, ciudad, teléfono y dirección de correo electrónico y o cumplimentando la inscripción habilitada en www.asempas.com.

Objetivos

- Promover la pastelería artesana y comunicar su importancia.
- Fomentar y divulgar a I+D+i y la sostenibilidad en el sector.
- Ante los consumidores abanderar las acciones para que se reconozca el valor de la pastelería artesanal frente a la industrial, así como defender su prestigio y los beneficios que su elaboración artesanal tiene para la salud.
- Ser el máximo referente en la defensa y promoción de la pastelería artesana en la Comunidad de Madrid, con capacidad de influencia y como impulsora de propuestas.

Lugar y fecha

Tendrá lugar los días 6 y 7 de noviembre de 2017, en el Centro Comercial Moda Shopping, situado en la calle General Perón, 40 de Madrid.

El horario de recepción los días 6 y 7 será de 8:00 horas a 9:45 horas, a partir de dicha hora no se podrá recepcionar genero alguno.

Participantes

- Podrán participar todos los profesionales del sector de pastelería pertenecientes a la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de la Comunidad de Madrid, Pasteleros de Madrid (ASEMPAS).
- El número máximo es de 25 participantes y un mínimo de 15, siguiendo rigurosamente el orden de inscripción.
- En caso de cancelación de la participación deberán hacerlo con siete días de antelación.

Condiciones de participación

La participación al I Concurso de la Comunidad de Madrid de ***“Las Mejores Coronas de la Almudena de 2.017”***, implica también la ***aceptación y participación en la Acción Solidaria a favor de la Asociación para Discapacitados (APSURIA)***.

Para el Concurso:

- Cada participante aportará dos Coronas de la Almudena del tamaño de 500g rellena con los rellenos tradicionales (nata, trufa, o crema pastelera) para su exposición y degustación por parte del jurado, así como ficha técnica de la elaboración y los alérgenos que contiene, en formato DIN A6, para información del jurado y del consumidor.
- Es una Pieza de masa de bollería fermentada, elaborada con materias primas de gran calidad y aromatizada con licor a elegir y terminada con rellenos de crema pastelera, nata montada o trufa.

- Deben aportar la herramienta necesaria para realizar el corte de las porciones que el jurado degustará.
- La presentación será anónima.
- Es requisito que cada participante vaya debidamente uniformado: chaquetilla, pantalón negro y zapato negro, no pudiendo utilizar delantal. En dicho uniforme únicamente aparecerá el anagrama de su empresa o los que la organización considere oportunos.

Para la Acción Solidaria:

- Cada empresa participante tendrá que aportar 20 coronas (equivalente a 300 gramos de masa cada una; o ½ kg en producto para poder obtener 6 raciones por corona).
- Se requiere isoterma, debidamente acondicionado, para el correcto mantenimiento del producto.
- El precio de venta de la porción de la corona se establece en 2€.
- El 50% de lo recaudado será para cubrir los gastos del montaje del evento (cartelera, stand propio de la empresa participante, mantelería, etc.).
- El otro 50% se destinara a **APSURIA**.
- El horario de venta y obligatoriedad de permanecer en el centro, será de 11:00h a 19:00h.
- Todas las empresas participantes figuraran en las notas de prensa que envié la asociación o el propio Centro Comercial Moda Shopping, haciendo referencia a este evento.
- Asimismo se promocionaran a las empresas a través de las redes que administra Asempas.

Sistema de evaluación

El Jurado tendrá en cuenta a la hora de puntuar los siguientes parámetros:

Día 6 de Noviembre:

- presentación
- decoración

Día 7 de Noviembre:

- sabor
- textura
- esponjosidad,

Se puntuará de 1 a 3 en cada apartado (El Presidente del Jurado puntuara con decimales), pudiendo obtener cada participante una puntuación máxima de 15,00 puntos.

1 Fase - de Eliminación:

Se procederá a una primera eliminatoria el día 6 de noviembre, donde se valorara únicamente la presentación y decoración, pasando a la final del día 7 de noviembre, las quince mejores coronas presentadas y decoradas.

2 Fase - Final

En la final una vez realizada la degustación y valoración por el jurado, se nombrarán las diez mejores Coronas de la Almudena presentadas al concurso.

Las diez Empresa finalistas se nombraran siempre por orden alfabético en todos los ámbitos donde se hable del resultado del Concurso.

Los premios

Los diez primeros clasificados recibirán un diploma acreditativo de ser una de las **10 Mejores Coronas de la Almudena de la Comunidad de Madrid.**

El resto de participantes recibirán diploma de participación.

Aceptación del Reglamento

La participación en el concurso implica la entera aceptación del presente reglamento.

El incumplimiento de este reglamento supone la descalificación inmediata del concurso.

Anexo. Reglamento y condiciones de reproducción y difusión de los trabajos.

- Los organizadores declinan toda responsabilidad concerniente a los daños o responsabilidades que se generen de la utilización, exposición y presentación de los trabajos.
- Las imágenes de los trabajos podrán ser utilizadas durante un periodo ilimitado en las webs de los organizadores y de los patrocinadores.
- El participante concede a los organizadores del concurso el derecho de exponer su trabajo.