



GREMiO
DE ARTESANOS CONFITEROS
DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Cámara
Avilés

gustatio.

CONCURSO “MEJOR BOMBÓN ARTESANO DE ASTURIAS” BASES

1. Presentación

La Cámara de Comercio de Avilés, el Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio convocan la primera edición del concurso “Mejor Bombón Artesano de Asturias”, que se celebrará el miércoles 20 de febrero a las 18:00 horas en el marco de Salenor (Pabellón de Exposiciones de Avilés).

2. Objetivo

Con este evento se pretende poner en valor a los reposteros, maestros pasteleros, confiteros y jefes de partida de postres de los establecimientos asturianos. El mundo dulce siempre ha sido muy importante en la región y debe seguir teniendo un peso relevante en cualquier momento de celebración o comida.

3. Difusión

La celebración del “Mejor Bombón Artesano de Asturias” será divulgada a través de prensa, radio y soportes promocionales, de las webs www.avilescamara.es, www.confiterosasturias.com y www.gustatio.es, así como en redes sociales.

4. Fechas de inscripción

El plazo de inscripción será del **viernes 8 al lunes 18 de febrero a las 14 horas**. El número máximo de plazas es de 20, con lo que en caso de alcanzarse antes dicho número se dará por finalizado el periodo de inscripción.

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán hacerlo mediante correo electrónico enviando el boletín de inscripción que se adjunta a (eventos@gustatio.es).o si lo prefieren presentando su solicitud en horario de 9 a 14 horas en Gustatio (Begoña, 42 1º B de Gijón, Tfno. 984 11 74 00), identificándose como participante en el concurso “Mejor Bombón Artesano de Asturias”, en las dependencia del Gremio de Artesanos Confiteros (Grande Covián, 2 Oviedo) o en las oficinas de la Cámara de Comercio de Avilés (Plaza de Camposagrado, 1).

El establecimiento quedará oficialmente inscrito cuando proceda a enviarnos o entregar el boletín. Todos los mails serán respondidos confirmando su participación. La aceptación se realizará **POR RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN**.



GREMiO
DE ARTESANOS CONFITEROS
DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Cámara
Avilés

gustatio.

5. Participantes y condiciones

El concurso queda abierto a los establecimientos confiteros, pastelerías y hosteleros, con el objetivo de encontrar el “Mejor Bombón Artesano de Asturias”. Podrán participar cualquier local que tenga obrador o cocina en sus instalaciones y que elabore y venda bombones habitualmente en su negocio. **Habrán un máximo de 20 participantes por riguroso orden de inscripción.**

La Cuota de inscripción es gratuita en esta primera edición.

El ganador del concurso “Mejor Bombón Artesano” se compromete mientras esté en posesión del título a informar y consensuar con Gustatio las actividades, reportajes, ferias, showcooking, etc en las que va a participar utilizando el nombre del concurso o que sea invitado por obtener dicho galardón. Por otra parte el ganador se pone a disposición de la organización para realizar una actividad promocional con degustación de bombones para un máximo de 50 personas sin cargo en dicho año, sobre la cual se le avisará en tiempo y forma.

6. Características del concurso

Las características que deben reunir el bombón para poder participar y por lo tanto optar a premio son las siguientes:

- a- Puede participar en el concurso **cualquier propuesta cuyo ingrediente principal sea la cobertura de chocolate.**
- b- La única modalidad del concurso es la de **Bombón Artesano, NO** siendo aceptados bombones industriales ni otras derivaciones.
- c- Los participantes deberán llevar elaborados el día del concurso 50 unidades para su degustación por parte del jurado y de los asistentes a la cata.
- d- En este certamen se busca que perviva la calidad de las materias primas, el sabor, pero desde un punto de vista creativo.
- e- Todos los concursantes **deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria.**



GREMiO
DE ARTESANOS CONFITEROS
DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Cámara
Avilés

gustatio.

7. Jurado del certamen

Estará compuesto por un máximo de diez personas, entre las que estarán representados **prestigiosos confiteros de la región, técnicos, cocineros y críticos gastronómicos**, que serán los encargados de probar y valorar todas las propuestas que se presenten a concurso, con el objetivo de establecer la clasificación final en función de:

- **Estética** o fase visual: se valorará la presencia del bombón, sus características exteriores, el pistoleado si lo hubiera, etc... **(5 puntos)**
- **Corte:** se observará el corte y sus características **(5 puntos)**
- **Textura:** se analizarán las diferentes texturas que presente **(5 puntos)**
- **Sabor:** comprende todos los parámetros relacionados con las sensaciones que se producen en la boca **(10 puntos)**

Se puntuará sobre un total de 25 puntos, estando permitidos los 0,5 puntos en cada parámetro.

Además, habrá un premio especial “popular” que aunque no será oficial estará basado en la puntuación de todos los asistentes a la cata-degustación (compuesta por un máximo de 50 personas).

8. Aceptación de las Bases

La inscripción como participante en este certamen implica el conocimiento y aceptación de su reglamento. Tan solo deben rellenar la ficha que se adjunta en la siguiente página. Los datos pasarán a formar parte de Gustatio Comunicación S.L., que solo podrá cederlos a los coorganizadores del evento y patrocinadores si los hubiera.



GREMIÓ
DE ARTESANOS CONFITEROS
DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Cámara
Avilés

gustatio.

FICHA DE INSCRIPCIÓN
MEJOR BOMBÓN ARTESANO DE ASTURIAS 2019

Don/Dña _____

En representación del establecimiento: _____

ubicado en _____

Con CIF/NIF: _____

RAZÓN SOCIAL _____

DOMICILIO SOCIAL _____

C.P. _____ Teléfono de contacto _____

Mail de contacto _____

Desea participar en la PRIMERA edición del concurso “Mejor Bombón Artesano de Asturias”, aceptando las BASES y presentando esta ficha totalmente cumplimentada.

Nombre del bombón _____

Ingredientes _____

Política de Privacidad: De acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999 de protección de datos de carácter personal, los datos facilitados a través del presente formulario supone el consentimiento expreso del solicitante para que Gustatio lleve a cabo la gestión, cesión o tramitación de los datos y los traten automáticamente, pudiendo incorporar dichos datos a un fichero inscrito en el Registro General de Protección de Datos en la Agencia Española de Protección de Datos siendo responsable del mismo Gustatio Comunicación S.L., calle Begoña 42 1º B Gijón

Firma:

Asturias, a _____ de febrero de 2019