



CONCURSO DE LA MENESTRA PALENTINA

HOJA DE INSCRIPCIÓN

D. _____

titular del establecimiento _____,

localizado en la localidad de _____ CP: _____

Pl./Av./c. _____

Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

**Deseo participar en el concurso de la Menestra Palentina, para lo cual
acepto las bases del mismo, facilitadas por la Asociación de Cocineros de
Palencia la Cocina de la Bella desconocida , y firmo esta hoja de
inscripción.**

NOMBRE DE LA TAPA _____

Palencia, a _____ de _____ de 2024

(firma)



BASES DEL CONCURSO

BASES DEL CONCURSO

Destinado a profesionales de los establecimientos de hostelería de Palencia capital y provincia.

Inscripciones: Hasta el día 21 de Marzo los participantes mandarán la hoja de inscripción con el nombre a la elaboración de la tapa.

Categorías de los premios:

- A) Menestra Palentina tradicional.
- B) Menestra Palentina creativa.

Premios:

- Premio para la mejor receta tradicional de Menestra Palentina. Para aquellos que quieran rendir homenaje a la receta original.
- Premio para la Menestra Creativa .

Las dos recetas ganadoras recibirán un premio de 500€ cada una.

Al aceptar el premio el ganador asume los gastos en los que incurra, así como la responsabilidad que se pueda derivar de la recogida y utilización del premio.

Del importe de los premios se descontará la retención fiscal correspondiente. El ganador será responsable de todos los impuestos devengados y gastos que no se mencionen en estas bases.

El Ayuntamiento de Palencia y la Asociación de Cocineros de Palencia la Cocina de la Bella desconocida, integrada en CEOE Palencia excluyen cualquier responsabilidad a la organización de las Jornadas de la Menestra Palentina .

En la elaboración de la menestra se deberá utilizar , como elemento principal, productos de la tierra Palentina.

CRONOGRAMA DE LAS JORNADAS DE LA MENESTRA PALENTINA.

10 de Marzo , Fecha de comunicación a los establecimientos del sector de hostelería de las Jornadas de la Menestra Palentina (Se adjunta ficha de inscripción y aceptación de bases).

Hasta el día 21 de Marzo los participantes mandarán la hoja de inscripción con el nombre de la tapa.

El día 27 de Marzo , fecha de presentación a medios de las Jornadas y Concurso de la Menestra Palentina .

En la **Primera Etapa del Concurso el día 3 de Abril** a las 17:30 horas se presentaran las tapas de la Menestra Palentina_. Los participantes presentarán una **sóla tapa** ya emplatada , el jurado valorará y elegirá dos finalistas de la mejor Menestra Tradicional y otros dos finalistas de la mejor Menestra Palentina Creativa , que pasaran a la final . Tendrá lugar en las instalaciones de CEOE Palencia.

En la **final del Concurso el día 12 de abril** a las 11:30 horas en la Plaza Mayor, los cuatro finalistas serán convocados para que preparen sus recetas delante del jurado y de aquí saldrán premiadas las dos mejores tapas, una para la Menestra Palentina Tradicional y otra para la Menestra Creativa.

JURADO Y CRITERIOS DE VALORACIÓN:

Jurado compuesto por cinco expertos:

- Cocinero reconocido: Profesional de la gastronomía que puedan evaluar la calidad de los platos.
- Representante municipal del Ayuntamiento de Palencia: Para mostrar el apoyo institucional al evento.
- Representante de la Diputación de Palencia
- Presidente de la Asociación General de Hotelería.
- Periodista.

Criterios de valoración

- **Cualidades organolépticas:** Aroma, sabor, textura .
- **Presentación:** La estética del plato y su originalidad.
- **Elaboración de la receta.**

El jurado valorará de cero a siete puntos por las cualidades organolépticas y de cero a cuatro puntos por la elaboración , y de cero a cuatro puntos por la presentación, haciendo un total máximo de 15 puntos.

El total máximo de puntos del jurado para cada plato será de 75 puntos.

Empates. Se tendrá en cuenta:

- ✓ Originalidad en la presentación del plato.

DIFUSIÓN MEDIÁTICA

Se promocionará en prensa y principales redes sociales a los participantes y a los ganadores del concurso.

ASPECTOS ADICIONALES A CONSIDERAR

- **Responsabilidad civil:** Los participantes son responsables de cualquier daño que puedan causar.
- La participación en el concurso implica la aceptación plena y sin reservas de las presentes bases legales. La organización se reserva el derecho a modificar las bases si las circunstancias lo requieren, informando de dichos cambios a los participantes con la debida antelación.