



Descorcha Tu Propio Carácter

La Garnacha Tinta Taisi, proveniente de puras cepas centenarias, sorprende por su versatilidad y juega al despiste con el catador. Evidencia las particularidades de nuestra tierra, **Cala-tayud**: suelo, altitud, clima y factor humano.

Descorcha tu propio Carácter y expresa con naturalidad, a través de una receta, aquello que te sugiere esta suma de carácter de aroma y sabor con un ápice a madera.

Cata la buena acidez que permanece, para aportar un buen final de boca y marida este **“manjar”**, como dicen en nuestra zona, con la intención de ensalzar el placer de comerla.

V Concurso de Recetas

TAISI[®]

Pasión por la Fruta

Descorcha Tu Propio Carácter

Desde Taisi seguimos buscando recetas que fomenten la innovación y la creatividad y premiando la habilidad de los alumnos de centros educativos que imparten formación sobre los alimentos, su tecnología o procesado, y por ello convocamos el "V Concurso de Recetas Taisi Pasión por la Fruta" dedicado a la Garnacha Tinta Extra Taisi.

La Garnacha Tinta Taisi, proveniente de puras cepas centenarias sorprende por su versatilidad y juega al despiste con el catador. Evidencia las particularidades de nuestra tierra, Calatayud, de: suelo, altitud, clima y factor humano.

El objetivo del concurso es por tanto el de **Descorchar tu propio Carácter** y expresar con naturalidad a través de una receta aquello que te sugiere esta suma de carácter de aroma y sabor con un ápice a madera. Cata la buena acidez que permanece, para aportar un buen final de boca y marida este "manjar", como dicen en nuestra tierra, con la intención de ensalzar el placer de comerla.

¿A quién va dirigido?

Pueden participar todos los alumnos de los centros y escuelas de formación profesional de hostelería, heladería, bombonería, panadería, pastelería y confitería en cualquier punto de España.

- Las recetas se pueden presentar a título individual o colectivo, siendo el mismo premio para la receta ganadora, independientemente del número de titulares de dicha receta.

¿Cuál es la dinámica?

El tema del concurso es la creación de una receta que debe contener entre sus ingredientes obligatorios la Mermelada de Garnacha Tinta Extra de la marca Taisi. A partir de esta premisa, la composición es totalmente libre.

¿Cuál es el premio?

Se establece un único ganador que será galardonado con **Una estancia durante un fin de semana para dos personas en la histórica y monumental Ciudad de Calatayud, que incluye:**

- visita a las instalaciones de TAI SI (José María Lázaro S.A.)
- 2 noches de alojamiento en los Apartamentos Rurales Casa Aljez, ubicados en el barrio de la judería bilbilitana.
- almuerzo o cena en La Hospedería Mesón de la Dolores.
- visita guiada a Calatayud con entradas a sus Museos.
- difusión del premio.

(El coste y organización del viaje corre a cargo de la organización del evento)

Este año por primera vez se establece un **premio adicional** no sólo para el alumno/a ganador/a sino también para el centro, que consiste en una **Masterclass** impartida por el prestigioso maestro chocolatero **David Pallás**. Una jornada profesional dedicada a las últimas tendencias en tartas, mousses y semifríos, bombonería avanzada y decoración en chocolate.

Se contemplan además **4 accésit honoríficos:**

Originalidad, Presentación, Desarrollo y Facebook.

Este reconocimiento incluye:

- visita a las instalaciones de TAI SI (José María Lázaro S.A.)
- almuerzo o cena en La Hospedería Mesón de la Dolores.
- visita guiada a Calatayud con entradas a sus Museos.
- difusión del reconocimiento.



¿Cuáles son los plazos?

El concurso se divide en cuatro fases:

Primera Fase:

Se establece un periodo de solicitud de participaciones y **petición de muestras** de Mermelada de Garnacha, por parte de los centros participantes en el período comprendido entre el **01/10/2017 al 10/11/2017** ambos inclusive. Esta comunicación se realizará a través del correo electrónico **info@taisi.es** Para cualquier duda también se habilitan los teléfonos de contacto:
976 882 079 – 976 882 028

En la confirmación de participación se deberá indicar de un modo aproximado el número de alumnos y /o recetas a presentar, con el fin de suministrar una muestra de producto acorde a esa estimación.

Segunda Fase

Esta fase discurrirá desde el **10/11/2017 al 30/11/2017** y estará destinada al **envío de las recetas** por correo electrónico **info@taisi.es**

- No existe límite de recetas por participante.
- Las recetas deben ser enviadas cumplimentando la información que se solicita en el **formulario anexo I** de estas bases, en un documento de texto editable (p.e. Word) y con una fotografía ilustrativa de la receta finalizada. La imagen debe ser un fichero .jpg de al menos 1200x900 ó 900x1200 pixels de resolución.
- La presentación estética será uno de los criterios de puntuación para la valoración total de la receta por lo que se recomienda cuidar este aspecto.
- No se permiten cambios en las recetas una vez presentadas.
- La organización se reserva el derecho de descartar cualquier receta por criterios internos de selección.

Tercera Fase

Esta fase comprenderá desde el día **01/12/2017 al 15/12/2017** y se hará una exposición en **Facebook** de todas las recetas.

Las recetas que más **“me gustas”** reciban, serán valoradas con puntuación extra a la hora de seleccionar a la receta ganadora.

Cuarta fase

Comunicación del resultado a partir del día **15/12/2017** a través de Facebook. La organización se pondrá en contacto directamente con el ganador a través de los datos facilitados a la hora de la inscripción en los días posteriores al fallo del jurado



Jurado

El jurado está formado por profesionales de TAI SI José María Lázaro S.A. los cuales tendrán en cuenta los siguientes criterios para la valoración final de las recetas:

- Desarrollo y Composición.
- Presentación estética.
- Originalidad.

Estos tres primeros criterios sumarán a cada receta una puntuación de 1 a 10 puntos según valoración.

- Facebook. Esta votación no determina el ganador/a del concurso solo el accesit de Facebook y es un criterio a sumar en la votación global. Según el número de "me gustas" de cada receta:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| o 1ª clasificada - 10 puntos | o 2º clasificada - 8 puntos |
| o 3ª clasificada - 6 puntos | o 4º clasificada - 5 puntos |
| o 5ª clasificada - 4 puntos | o 6º clasificada - 3 puntos |
| o 7ª clasificada - 2 puntos | o 8º clasificada - 1 punto |

El jurado se reserva el derecho a declarar el premio como desierto en caso de considerarlo necesario.

Observaciones

- Taisi editará un Ebook con las 30 recetas finalistas, que será distribuido entre los profesionales del sector.
- Los participantes ceden el derecho de uso de las fotografías presentadas a la Organización.
- El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá la inmediata descalificación del concurso.
- La Organización se reserva el derecho de modificar cualquier aspecto relacionado con el concurso, así como cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan.

Anexo I - Formulario para la Presentación de Recetas

- Título

- Modalidad de Receta:

Entrante.
Carne.
Pescado.
Postre.

- Autor / Autores (nombre y apellidos)

- Datos de contacto del alumno: (teléfono y email)

- Centro de Formación (nombre y dirección física del centro)

- Tutor/a (nombre y apellidos)

- Ingredientes

- Elaboración

- Presentación



iii a Descorchar !!!

José María Lázaro S.A.
Avenida Pascual Marquina s/n
50.300 Calatayud (Zaragoza)
España

Tlf. +34 976 882 079

Tlf. +34 976 882 028

Fax +34 976 882 568

taisi@taisi.es

www.taisi.es

TAISI[®]

Pasión por la Fruta