



# Nos soy un cardo borriquero

“¡Menudo cardo Borriquero!” esta expresión va asociada a una persona poco agradable, arisca, poco amable y eso ha hecho que el cardo sea a veces una planta malquerida. Desde **Taisi** queremos cambiar la imagen de este vegetal y por ello lo hemos convertido en el protagonista de **VI Concurso de Recetas Taisi, “Pasión por la Fruta”**.

Te presentamos **el cardo confitado** para que demuestres que no estamos ante ningún cardo borriquero, ni ante una planta con espinas y pinchos, sino ante un vegetal con una importancia significativa en el mundo culinario y muy especialmente en Aragón.

**VI Concurso de Recetas**

**TAISI**<sup>®</sup>

*Pasión por la Fruta*

# Cardo Confitado Taisi

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 “VI Concurso de Recetas Taisi Pasión por la Fruta” dedicado al cardo confitado.

Se sabe que egipcios y romanos lo apreciaban y que fue en la Edad Media cuando su consumo se extendió por Europa. Por lo general hoy día suele tomarse cocido o como parte de guisos tradicionales en épocas tan significativas como Navidad. El objetivo que pretendemos con el VI Concurso de Recetas es devolverle su importancia y efectivamente demostrar que el cardo confitado no es ningún cardo borriquero, queremos cambiar la imagen de este vegetal y por ello lo hemos convertido en el protagonista de la edición de este año.

El reto del concurso es por tanto demostrar que el cardo confitado no es ningún cardo borriquero a través de una receta propia. Está demostrado que el cardo es bueno para el hígado y que mejora las digestiones y tiene efecto depurativo. Es también muy rico en fibra. Y finalmente, el cardo es también beneficioso ya que la fibra soluble retrasa el paso de los azúcares a la sangre. Por tanto, ya es hora de devolverle una imagen más positiva

## ¿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 el Cardo Confitado 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)

El centro del alumno/a ganador/a recibirá una Masterclass impartida por Lou Mateos. Una jornada profesional dedicada a la cocina vegana.

Se contemplan además 4 accésits honoríficos:

Originalidad, Presentación, Desarrollo y Facebook. Estos reconocimientos incluyen:

- 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.



*Pasión por la Fruta*

## ¿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 Cardo Confitado, por parte de los centros participantes en el período comprendido entre el **15/10/2018 al 15/11/2018** 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 **15/11/2018 al 30/11/2018** y estará destinada al **envío de las recetas** por correo electrónico a **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 **01/12/2018 al 15/12/2018** 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 **15/12/2018** 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 sólo 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

!!! ya verás ;) !!!

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](mailto:taisi@taisi.es)

[www.taisi.es](http://www.taisi.es)

**TAISI**<sup>®</sup>

*Pasión por la Fruta*