



¿Escoronamos la remolacha?

X Concurso de Recetas **Taisi**  
DESDE EL ORIGEN

# Remolocha

Queremos presentarte el **X Concurso de Recetas Taisi "Pasión por la Fruta"**, dedicado a la Remolocha. Uno de los alimentos más ricos del reino vegetal, que contiene componentes esenciales como minerales (magnesio, fósforo, sodio, hierro y calcio) y vitaminas (B1, B2, B3, B6, C y E). Se dice que la remolocha "ayuda a vivir más".

Sin una mirada atenta **"Desde el Origen"** resulta difícil entender Taisi y es precisamente a él al que queremos volver atendiendo a una muestra de nuestra historia y de nuestra identidad que preservamos como patrimonio industrial, La Chimenea. Símbolo de un pasado en el que uno de los principales motores económicos de nuestra zona estaba basado en el cultivo de la Remolocha.

## ¿Escoronamos la remolocha?

Este era el nombre que recibía la tarea, normalmente realizada por mujeres, de quitarle las hojas a la remolocha recolectada, dándole unos golpes con una especie de machete. La remolocha escoronada se cargaba en carros y volquetes y se transportaba a alguna de las fábricas azucareras.

En Taisi buscamos recetas que de algún modo Escoronen La Remolocha, quitándole cualquier hoja de idea preconcebida, dándole unos golpes de creatividad e innovación y transportándola en forma de recetas desde los centros educativos que imparten formación sobre los alimentos, su tecnología o procesado hasta nuestra fábrica de Taisi.

Durante las primeras décadas del siglo XX el cultivo de la remolocha azucarera llegó a adquirir el carácter de monocultivo en Calatayud. Hoy en día los frutales son los principales cultivos, pero en Taisi seguimos trabajando y transformando este vegetal. Orgullosos de nuestra tradición y origen, queremos seguir fomentando la innovación y la sostenibilidad con esta nueva edición del concurso de recetas dedicado a la Remolocha Taisi. Un producto que puedes encontrar en diferentes formatos y que con un poco de ingenio pueden permitirte darle sabor, dulzura y color para embellecer la receta.

## ¿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 Remolocha 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 Taisi (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 de cocina sostenible.

El alumno ganador también recibirá un fantástico libro de Cocina.

**Taisi**  
DESDE EL ORIGEN

## ¿Cuáles son los plazos?

El concurso se divide en cinco fases:

### Primera Fase:

Se establece un periodo de solicitud de participaciones y **petición de muestras** de Remolacha, por parte de los centros participantes en el período comprendido entre el **03/10/2022 al 18/11/2022** 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 **18/11/2022 al 13/12/2022** 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 **19/12/2022 al 30/12/2022** 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 de los accesit** a partir del día **06/01/2023** a través de Facebook. La organización se pondrá en contacto directamente con ellos a través de los datos facilitados a la hora de la inscripción en los días posteriores al fallo del jurado.

### Fase Final

Este año, coincidiendo con la X Edición, contaremos con una Fase Final Presencial para elegir la receta ganadora, que contendrá muchas sorpresas!!!



**Taisi**  
DESDE EL ORIGEN

## Jurado

El jurado está formado por profesionales de Taisi José María Lázaro S.A. los cuales tendrán en cuenta los siguientes criterios para la valoración de las recetas en la Cuarta Fase, seleccionando así, los accesit que optarán a la Fase Final Presencial:

- 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 puntos

**En la Fase Final contaremos con un jurado profesional sorpresa, compuesto por grandes figuras de la Cocina.**

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 mejor clasificadas, 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



**Taisi**  
DESDE EL ORIGEN

# ¿Escoronamos?

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**  
DESDE EL ORIGEN