



El sabor prohibido del jengibre



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

Jengibre

Este año, nos inspiramos en "El sabor prohibido del jengibre" para celebrar no solo la **versatilidad culinaria** de esta especia única, sino también los **valores de tradición, innovación y respeto por nuestras raíces que representamos en Taisi**. Al igual que este libro nos invita a reflexionar sobre la importancia de preservar nuestras tradiciones culturales, nuestro concurso dedicado al jengibre busca ensalzar y promover esos mismos valores a través de la cocina.

En Taisi, creemos que la gastronomía es un arte que va más allá de los ingredientes: es una expresión de historias y tradiciones que enriquecen nuestra experiencia culinaria. Cada receta que se comparte en nuestro concurso no solo destaca por su sabor exquisito, sino también por el significado cultural y emocional detrás de cada ingrediente y técnica utilizada.

Desde nuestra mermelada de jengibre, ideal para realzar platos como pollo glaseado o salmón, hasta el irresistible jengibre confitado que puede enriquecer postres y ensaladas, cada producto ofrece una experiencia culinaria única que invita a explorar nuevos horizontes de placer culinario.

Además, en Taisi nos enorgullece nuestra dedicación a la igualdad de género, reflejada en los múltiples premios que hemos ganado por nuestro compromiso con la equidad y la inclusión en la cocina. Este concurso es un espacio donde todos tienen la oportunidad de brillar, independientemente de su género o trasfondo, celebrando la diversidad de talentos y perspectivas que enriquecen nuestra comunidad culinaria.

Te invitamos a unirse a este emocionante viaje culinario donde el **sabor prohibido del jengibre, con su sabor inconfundible, se convierte en el hilo conductor que une pasado y presente en cada plato**. Descubre cómo este ingrediente puede inspirarte y transformar tus creaciones en la cocina. ¡Participa y déjate inspirar por el sabor prohibido del jengibre con Taisi!

¿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 de cualquier país.

- 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 Jengibre de la marca Taisi. A partir de esta premisa, la composición es totalmente libre.

¿Cuál es el premio?

Se establece un único ganador (centros españoles) 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 de cocina.

El alumno ganador también recibirá un fantástico libro de Cocina.

Para el alumnado participante fuera de España se establece un premio especial.

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 Jengibre Taisi, por parte de los centros participantes en el período comprendido entre el **01/10/2024 y el 17/11/2024** 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 entre el **18/11/2024 y el 15/12/2024** (pero es posible mandar recetas ya elaboradas antes de esta fecha) 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 **16/12/2024 al 30/12/2024** 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 la receta ganadora.

Cuarta fase

Comunicación del fallo del jurado a partir del día **15/01/2025** a través de Facebook. La organización se pondrá en contacto directamente con los ganadores a través de los datos facilitados a la hora de la inscripción en los días posteriores al fallo del jurado.



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:

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

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 2ª clasificada - 8 puntos
- o 3ª clasificada - 6 puntos
- o 4ª clasificada - 5 puntos
- o 5ª clasificada - 4 puntos
- o 6ª clasificada - 3 puntos
- o 7ª clasificada - 2 puntos
- o 8ª 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 mejor clasificadas, que será distribuido entre los profesionales del sector.
- Los participantes ceden el derecho de uso de las fotografías y de las recetas 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

¿Podrás resistirte a su
sabor prohibido?

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

taisi@taisi.es
www.taisi.es



Taisi
DESDE EL ORIGEN