

## I CONCURS GASTRONÒMIC CARN SOSTENIBLE I NATURAL XOT CALVIANER DE LA MOSTRA DE CUINA DE CALVIÀ 2022. BASES.

La Regidoria de Medi Ambient i Transició ecològica de l'ajuntament de Calvià organitza la I edició del CONCURS GASTRONÒMIC CARN SOSTENIBLE I NATURAL DE XOT CALVIANER DE LA MOSTRA DE CUINA DE CALVIÀ 2022

### OBJECTE DEL CONCURS.

Un concurs dirigit als professionals de la restauració, que neix amb l'objectiu principal de promoure el coneixement entre els professionals del sector sobre el potencial gastronòmic de la carn de xot, així com de les seves característiques demostrades com la carn més sostenible i natural. Hi ha una contínua demanda d'innovació i novetats al mercat carni. Consumir carn de xot és sa, és saborós i sobretot és sostenible. El sector ramader és el que manté més viu i actiu el medi rural. La seva sostenibilitat es fonamenta en els beneficis ambientals, socials i econòmics que aquesta ramaderia i el pasturatge exerceixen sobre territoris i paisatges. Aquests beneficis arriben al consumidor a través de la seva saborosa carn, natural i sostenible.

### DESENVOLUPAMENT DEL CONCURS.

Estem buscant cuiners i professionals del món de la restauració com tu, que ens vulguin sorprendre amb les seves delicioses i irresistibles creacions. L'única condició és que l'ingredient principal del plat sigui la carn de xot. Es valorarà positivament lús dels nous talls: <http://www.canalcordero.com/profesional/cortes/>, l'originalitat, la innovació, la peça de carn triada i el procés d'elaboració.

El jurat valorarà les candidatures presentades i triarà tres finalistes, de les quals resultaran les premiades. Per això, abans de la inauguració de la Mostra de Cuina de Calvià, es procedirà per part del jurat a la degustació de les receptes de les candidatures finalista.

### PRESENTACIÓ DE CANDIDATURES.

El període per enviar les receptes durarà des de l'obertura de les inscripcions per participar a la Mostra de Cuina de Calvià 2022 fins al dia 10 de març de 2022. Només poden participar els interessats inscrits a la Mostra de Cuina de Calvià 2022. Els participants poden enviar un màxim d'UNA recepta, amb una fitxa tècnica que indicarà: nom del plat, ingredients, procés d'elaboració i, a més, una fotografia del plat confeccionat. Les receptes s'han d'enviar en format WORD o PDF via correu electrònic a l'adreça [mediambient@calvia.com](mailto:mediambient@calvia.com) amb les seves fotografies a ALTA RESOLUCIÓ a FORMAT JPG. No s'acceptaran receptes en format PDF sense fotografies a Alta Resolució

Per participar-hi, caldrà indicar:

Nom del plat: Recepta

Nom del cuiner /era:

Data de Naixement:

DNI:

Restaurant on treballa actualment:

Adreça:

Telèfon: Mòbil

Adreça Correu Electrònic:

La participació en aquesta promoció pressuposa, sense reserves o limitacions:

- a. L'acceptació íntegra de totes les clàusules que conté aquestes bases.
- b. Oferir la recepta durant la participació a la Mostra de Cuina de Calvià 2022.
- c. El consentiment per a la publicació de les dades de caràcter personal del participant a les edicions o publicacions impreses i/o a l'espai Web de l'ajuntament de Calvià, així com a les xarxes socials utilitzades per aquesta entitat

## JURAT.

Un jurat expert premiarà les receptes presentades per majoria de vots. L'esdeveniment serà públic i en el marc de la XXII edició de la Fira d'Oví i Caprí de Calvià 2022 amb l'objectiu de demostrar quina és la millor recepta, cuiner i restaurant del I CONCURS GASTRONÒMIC CARN SOSTENIBLE I NATURAL DE XOT CALVIANER, cuinant un producte tan característic com és la carn de xai, a més de donar a conèixer la versatilitat de la carn de xot, els nous talls i el seu caràcter sostenible.

## CRITERIS DE SELECCIÓ.

Els criteris de selecció i la decisió final del jurat tindran en compte dos factors fonamentals: CREATIVITAT ( 10 punts) I SABOR ( 10 punts ), tenint en compte l'originalitat, la innovació, les peces de carn escollida i el procés d'elaboració.

Es premiarà la primera i segona millor recepta, la més sostenible i la que millor treballi la carn de xai, sent la que millor puntuació obtingui atorgada pel jurat per sumatori dels punts.

## PREMIS

- 1er Premi Millor recepta del Concurs: 700 € i diploma acreditatiu
- 2n Premi: 250 € i diploma acreditatiu

Els premis poden quedar deserts si així ho estima el jurat

## INSTRUCCIÓ I RESOLUCIÓ DEL PROCEDIMENT.

L'òrgan encarregat de la tramitació del procediment és la Direcció General de Sostenibilitat. La Tinent d'Alcalde de Medi Ambient i Transició Ecològica de l'Ajuntament de Calvià adoptarà la resolució oportuna d'aquesta convocatòria segons la decisió del Jurat. La resolució, que posa fi a la via administrativa, podrà ser recorreguda potestativament en reposició, d'acord amb el que s'estableix als arts. 123 i 124 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment administratiu comú de les administracions públiques, o bé impugnada directament davant la jurisdicció contenciosa administrativa, en la forma i terminis previstos a la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la Jurisdicció contenciosa administrativa.

## NORMATIVA APLICABLE

Aquesta convocatòria està sotmesa al que s'estableix a la legislació en matèria de premis i si no n'hi ha a la Llei 38/2003 General de Subvencions, Reial decret 887/2006 pel qual s'aprova el Reglament de la Llei General de Subvencions . Els premis estan subjectes a la legislació sobre subvencions llevat dels aspectes que resulti incompatible la seva aplicació per la pròpia naturalesa del premi, com ara el règim de justificació de les subvencions, que no es pot aplicar als premis. Per a la concessió de premis seran aplicables els principis de publicitat, transparència i concurrència.

Més informació:  
Servei de Medi ambient  
971130577  
[mediambient@calvia.com](mailto:mediambient@calvia.com)