



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA  
DEPARTAMENT DE CULTURA, EDUCACIÓ,  
JOVENTUT I ESPORTS



Menorca, a 12 de mayo de 2022.

Modificación comunicada día 22/09/2022

## **BASES DEL CONCURSO PARA LA CREACIÓN DE UN POSTRE INSPIRADO EN LA MENORCA TALAYÓTICA**

### **1. Presentación y objeto del Concurso:**

En apoyo a la candidatura de Menorca Talayótica a Patrimonio Mundial de la UNESCO, la **Asociación Profesional de Pastelería, Panadería y Afines de Menorca – APAME** (en adelante, **APAME**), en colaboración con el *Consell Insular de Menorca* (en adelante, **CIME**), organiza un concurso para elegir un postre conmemorativo e identificativo de esta candidatura y posible consecución de este título por parte de la isla.

El ámbito del concurso es insular, la isla de Menorca. Dicho concurso tendrá lugar el próximo día **19 de noviembre** de 2022.

Las presentes bases deben servir para la organización por parte de **APAME** del concurso.

**2. Requisitos para participar:** La participación queda abierta a todas las empresas del sector de pastelería con domicilio social en la isla de Menorca y que formen parte de la Asociación Profesional de Pastelería, Panadería y Afines de Menorca (APAME).

**3. Inscripción:** La participación en el concurso es gratuita y las empresas interesadas deberán realizar una inscripción previa antes de las 12:00 horas del día **31 de octubre** de 2022, remitiendo la hoja de inscripción debidamente rellenada a **APAME** a través del correo electrónico [apame@empresademenorca.org](mailto:apame@empresademenorca.org) o entregándose directamente en las oficinas de la *Federació de la Petita i Mitjana Empresa de Menorca* (PIME Menorca) en Maó y/o Ciutadella:

- *Edifici Pau Seguí* – Ciutadella: c/ Comerciants, 9 - Tlf. 971 381 550
- *Maó*: c/ Curniola, 17 - Tlf. 971 352 464

La hoja de inscripción deberá ser cumplimentada con los datos de contacto y firmada por un representante legal de la empresa asociada (sello de la empresa también).

La libre inscripción supone el acatamiento de las presentes Bases. La organización queda facultada por los participantes para el uso de su imagen, que podrá ser filmada o fotografiada para su difusión.

El postre ganador pasará a ser propiedad de **APAME**, quien distribuirá entre todas las entidades miembros, tanto la elaboración como la composición del postre, para su posterior comercialización. Resta totalmente prohibida su comercialización hasta la expresa autorización por escrito de **APAME**.

El número máximo de participantes será de 18 empresas en total. Las inscripciones se realizarán por orden de llegada desde la publicación de las bases con el primer envío a todas las empresas asociadas mediante circular. También se informará del inicio del periodo de inscripción a través de los medios de comunicación con una convocatoria de prensa.

**4. Postres admitidos:** Debe tratarse de un postre, tarta, pastel, “dulce”,... pudiendo ser redondos, cuadrados e irregulares, de nueva creación, que no se haya comercializado anteriormente, y que podría formar parte de cualquier mostrador de las pastelerías de Menorca. En ningún caso se aceptará una pasta o un postre que deba servirse emplatado. Cada empresa podrá inscribir un máximo de un (1) postre.

El motivo/temática del concurso es la candidatura de Menorca Talayótica a Patrimonio Mundial de la UNESCO. El objetivo es que el postre ganador sea representativo de esta candidatura con la posible consecución de este



título conferido por la UNESCO a sitios específicos del planeta (sean bosque, montaña, lago, laguna, cueva, desierto, edificación, complejo arquitectónico, ruta cultural, paisaje cultural o ciudad) que forman parte del programa Patrimonio Mundial, administrado por el Comité del Patrimonio Mundial. El objetivo del programa de la UNESCO es catalogar, preservar y dar a conocer sitios de importancia cultural o natural excepcional para la herencia común de la humanidad.

Se trata de una acción de apoyo al proceso para que Menorca Talayótica sea Patrimonio Mundial, pero también una vez conseguida la inscripción, en su caso. Su objetivo es que tanto residentes como visitantes puedan vincular e identificar este postre a la Menorca Talayótica y lo puedan adquirir en las empresas del sector de pastelería con domicilio social y establecimiento comercial abierto al público en la isla de Menorca.

**5. Forma y lugar de presentación:** La recepción de los postres inscritos únicamente será aceptada por el Secretario del jurado entre las 16:00 horas y las 17:00 horas del día **19 de noviembre** de 2022 en el lugar en que se celebre el concurso. Se indicará con tiempo suficiente.

En el momento de la entrega de los postres inscritos la empresa participante deberá entregar en un sobre cerrado la Ficha Técnica con la composición e ingredientes del postre, así como su proceso de elaboración, junto al nombre de la empresa participante. Deberá ser suficientemente detallado para que, en el caso de resultar ganador del concurso, permita su fabricación y comercialización por parte de otras empresas interesadas, previa autorización de **APAME**.

La no entrega de esta detallada Ficha Técnica con la composición e ingredientes del postre, así como de su preciso proceso de elaboración, será motivo suficiente para que el jurado deniegue la participación en el concurso del postre presentado. De todas formas si los miembros del jurado comprueban que la información y formulación del postre presentado no es suficiente para replicarlo por otras empresas interesadas, podrán decretar también su exclusión del concurso. El jurado también podrá denegar la participación a aquellas empresas cuyo postre presentado no cumpla con las condiciones establecidas en la base 4 'Postres admitidos'.

**6. Procedimiento:** A cada participante se le asignará un número, el cual se plasmará en los postres, para ocultar quien ha elaborado cada uno de ellos.

Los miembros del jurado serán convocados a las 18:00 horas del mismo día de la recepción de los postres inscritos, y tras la valoración y puntuación de los postres presentados, sin presencia de los participantes, decidirán quiénes son los ganadores en las diferentes categorías.

Los concursantes presentarán al concurso 8 unidades del postre o "*dulce*" creado en caso de presentarse en raciones individuales, o 2 unidades en caso de tratarse de una tarta o pastel, en este caso para 6-8 raciones cada unidad.

El postre debe ser completamente comestible y será degustado por todos los miembros del jurado. El resto de las unidades presentadas formaran parte de la presentación/exposición. No pueden utilizarse materiales o elementos decorativos que identifiquen el autor de dicho postre.

Se valorará muy especialmente la creatividad en la presentación y su originalidad, así como la utilización de sabores típicos de la repostería menorquina. También se valorará de forma especial que sea un postre de dimensiones y consistencias aptas para mantener un mayor movilidad (con *packaging* (embalaje) adecuado) y que permita al máximo su fácil transporte y viaje, incluida la venta y envío fuera de Menorca.

El jurado hará pública su deliberación a las 19.30 horas del mismo día, acto al que estarán invitados los participantes y todas las personas interesadas. Se elegirá un único postre ganador.



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA  
DEPARTAMENT DE CULTURA, EDUCACIÓ,  
JOVENTUT I ESPORTS



Una vez fallado el jurado, el resultado queda firme, siendo éste inapelable.

Se anulará el Concurso por imponderables no previstos y justificables con anterioridad a su celebración, y en cualquier caso cuando no se alcance un mínimo de 5 participantes.

**7. Jurado:** Los miembros del jurado serán elegidos 3 por **APAME** y 3 por el CIME y estarán asistidos por un Secretario sin derecho a voto. El Presidente del Jurado será el Presidente de **APAME** o la persona en quien delegue debidamente, siendo su voto de calidad en caso de empate.

**8. Premios:** El jurado otorgará varios premios:

- Premio al postre ganador: Distintivo del galardón conseguido y 5.000 euros.

El resto de las empresas inscritas se llevarán un distintivo de participación y un premio de 500 euros para sufragar sus gastos de su participación, siempre que presente en forma y lugar el postre inscrito y cumpla el resto de las bases de este concurso, en especial las marcadas en las bases número 4, 5 y 6. En caso de que según las bases del presente concurso el jurado deniegue su participación y/o la exclusión de un postre presentado, dicha empresa no tendrá derecho a ningún distintivo de participación ni premio de 500 euros.

**9. Derechos y obligaciones de los participantes:** El hecho de participar en el concurso supone la aceptación de las presentes bases y del fallo del jurado. Cualquier incidencia no prevista en las bases será resuelta por el Jurado.