



## CONCURSO “MEJOR BOMBÓN ARTESANO DE ASTURIAS” BASES

### 1. Presentación

El Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias, la empresa de eventos gastronómicos Gustatio y la Cámara de Comercio de Avilés convocan la segunda edición del concurso “Mejor Bombón Artesano de Asturias”, que se celebrará el **miércoles 23 de febrero a las 18:00 horas** en el marco de Salenor (Pabellón de Exposiciones de la Magdalena en Avilés). El evento cuenta con el patrocinio de **Reny Picot** y **Cacao Barry**.

### 2. Objetivo

Con este evento se pretende poner en valor a los reposteros, maestros pasteleros, confiteros y jefes de partida de postres de los establecimientos asturianos. El mundo dulce siempre ha sido muy importante en la región y debe seguir teniendo un peso relevante en cualquier momento de celebración o comida.

### 3. Difusión

La celebración del “Mejor Bombón Artesano de Asturias” será divulgada a través de prensa, radio y soportes promocionales, de las webs [www.avilescamara.es](http://www.avilescamara.es), [www.confiterosasturias.com](http://www.confiterosasturias.com) y [www.gustatio.es](http://www.gustatio.es), así como en redes sociales.

### 4. Fechas de inscripción

El plazo de inscripción estará abierto hasta el **jueves 10 de febrero a las 14 horas**. El número máximo de plazas es de 20, con lo que en caso de alcanzarse antes dicho número se dará por finalizado el periodo de inscripción.

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán hacerlo cubriendo el siguiente formulario online ([pincha aquí](#)).

El establecimiento quedará oficialmente inscrito cuando proceda a enviarnos o entregar el boletín. Todos los mails serán respondidos confirmando su participación en un plazo máximo de 48 horas. La aceptación se realizará **POR RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN**.

## 5. Participantes y condiciones

**El concurso queda abierto a los establecimientos confiteros, pastelerías y hosteleros**, con el objetivo de encontrar el “Mejor Bombón Artesano de Asturias”. Podrán participar cualquier local que tenga obrador o cocina en sus instalaciones y que elabore y venda bombones habitualmente en su negocio. **Habrà un máximo de 20 participantes por riguroso orden de inscripción.**

La cuota de inscripción es **gratuita**. Por primera vez, además del diploma acreditativo los tres primeros clasificados recibirán interesantes lotes de productos.

El ganador del concurso “Mejor Bombón Artesano” recibirá un lote de productos de Cacao Barry valorado en 200 €, y se compromete mientras esté en posesión del título a informar y consensuar con Gustatio las actividades, reportajes, ferias, showcooking, etc en las que va a participar utilizando el nombre del concurso o que sea invitado por obtener dicho galardón. El segundo premio incluye un lote valorado en 150 € y el tercero en 100 €.

## 6. Características del concurso

Las características que deben reunir el bombón para poder participar y por lo tanto optar a premio son las siguientes:

- a- Puede participar en el concurso **cualquier propuesta cuyo ingrediente principal sea la cobertura de chocolate.**
- b- La única modalidad del concurso es la de **Bombón Artesano, NO** siendo aceptados bombones industriales ni otras derivaciones.
- c- Los participantes deberán llevar elaborados el día del concurso 40 unidades para su degustación por parte del jurado y de los asistentes a la cata.
- d- En este certamen se busca que perviva la calidad de las materias primas, el sabor, pero desde un punto de vista creativo.
- e- Todos los concursantes **deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria.**

## 7. Jurado del certamen

Estará compuesto por un máximo de diez personas, entre las que estarán representados **prestigiosos confiteros de la región, técnicos, cocineros y críticos gastronómicos**, que serán los encargados de probar y valorar todas las propuestas que se presenten a concurso, con el objetivo de establecer la clasificación final en función de:

- **Estética** o fase visual: se valorará la presencia del bombón, sus características exteriores, el pistoleado si lo hubiera, etc... **(5 puntos)**
- **Corte**: se observará el corte y sus características **(5 puntos)**
- **Textura**: se analizarán las diferentes texturas que presente **(5 puntos)**
- **Sabor**: comprende todos los parámetros relacionados con las sensaciones que se producen en la boca **(10 puntos)**

Se puntuará sobre un total de 25 puntos, estando permitidos los 0,5 puntos en cada parámetro.

Además, habrá un premio especial “popular” que aunque no será oficial estará basado en la puntuación de todos los asistentes a la cata-degustación (compuesta por un máximo de 30 personas).

## 8. Aceptación de las Bases

La inscripción como participante en este certamen implica el conocimiento y aceptación de su reglamento. Tan solo deben rellenar la ficha que se adjunta en la siguiente página. Los datos pasarán a formar parte de Gustatio Comunicación S.L., que solo podrá cederlos a los coorganizadores del evento y patrocinadores si los hubiera.

## Patrocinan

