

## **I FESTIVAL DE TARTAS EN NAVIA 28 DE ABRIL DEL 2.012**

### **BASES DE LA CONVOCATORIA**

#### **1. REQUISITOS PARA PARTICIPAR:**

Podrán participar tod@s los que lo deseen.

#### **2. PRODUCTOS ADMITIDOS:**

El concurso queda abierto a todo tipo de postres, tartas, pasteles... No se aceptará ningún tipo de postre precocinado.

#### **3. INSCRIPCIÓN**

Los participantes deberán inscribirse, antes del viernes 27 a las 14 horas, en cualquiera de los establecimientos asociados a la asociación de comerciantes de Navia.

La inscripción al concurso es gratuita.

#### **4. FORMA Y LUGAR DE PRESENTACIÓN**

El plato preparado se entregará el sábado 28 de abril a las 17:00 de la tarde en el parque, en la zona habilitada con máquinas de ejercicio, para su degustación y designación del fallo de los premios ganadores.

A las 18:00 el jurado designará los postres premiados.

A las 18:30 comenzará el festival de tartas para su degustación.

El postre deberá ir cubierto.

#### **5. PROCEDIMIENTO**

A cada participante se le asignará un número, el cual se plasmará en los platos, para ocultar quien ha elaborado cada uno de ellos.

Los miembros del jurado tendrán en cuenta la presentación y el sabor.

Tras la entrega de los premios todos los asistentes al concurso podrán degustar los productos presentados.

#### **6. NOMBRAMIENTO DE LOS JUECES**

El jurado estará formado por tres personas del barrio con experiencia en elaboración de repostería. Amelia Herbello (Panadería Chocolatería Amelia Herbello ), Monserrat Bastos (Pastelería Alberti - Café Vigo ) y Marta Valcarce ( Bloguera en <http://travienlacocina.blogspot.com>)

#### **7. LOS PREMIOS.**

El jurado otorgará dos premios. De 100 € en vales regalo para consumir en los establecimientos asociados.

Un premio al mejor sabor y otro premio a la mejor presentación.

#### **8. 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 Comité Técnico y el Jurado.