



## 1r. CONCURS D'EMBOTITS ARTESANALS DE LA MARINA

### **BASES DEL CONCURS:**

**PRIMERA.-** Podran participar tots aquells, majors d'edat, que siguen elaboradors d'embotits autoritzats (amb Registre Sanitari Industrial) i amb establiment a la Marina Alta. A partir d'ara es denominaran CONCURSANTS.

### **SEGONA.- Característiques de l'embotit.**

Per a la present edició es presentarà Sobrassada cular (en alguns llocs es diu sobrassada d'hivern).

Sols s'acceptaran aquells embotits amb tripa natural de porc, sent indiferent el tipus i calibre.

La curació ha de ser el més natural possible, a fi de poder valorar les seues propietats organolèptiques, i la durada, d'almenys un mes.

El picat de la carn es farà en una placa de 4mm com a mínim. No s'acceptaran picats més fins ni pastes.

*Composició:* Els embotits hauran d'estar elaborats exclusivament amb carn de porc blanc. Sols amb ingredients autoritzats per la legislació sanitària. Encara que està autoritzat l'ús de colorants, es valorarà la no utilització dels mateixos. En cas d'empat, es considerarà guanyador l'embotit que menys colorants continga. **Sols podran participar un total de 10 embotits**

**TERCERA.-** Els concursants hauran de presentar l'embotit a **CREAMA (C/Escoto, 72)**, ompliran la sol·licitud de participació, on figurarà el seu nom i cognoms, DNI i domicili. Sols s'acceptarà un embotit per DNI. A més, i a efectes de comprovació, s'indicarà també, el núm. RSI i els ingredients utilitzats en l'elaboració.

**QUARTA.-** El concurs serà un concurs popular de tast a cegues. Sols s'admetrà la participació de 50 persones (PARTICIPANTS). Se servirà l'embotit en plats amb una identificació de cada embotit. En cap moment del tast, el PARTICIPANT coneixerà la titularitat de l'embotit.

Cada PARTICIPANT, valorarà de l'1 al 10 cada embotit. Es tindrà en compte el color, la integració de tots els components, olor i sabor.

Hi haurà una persona que guiarà el tast que farà una introducció de l'embotit i funcionament del concurs. Serà una persona experta en embotit artesanal de la Marina Alta. Aquesta persona no podrà ser CONCURSANT.

Una vegada arrebegades les valoracions per part dels participants, es farà públic l'embotit guanyador, que serà el que haja aconseguit la puntuació més gran.

**QUINTA.-** Per a participar en el concurs, es formalitzarà la inscripció per escrit a CREAMA fins al **dijous dia 3 de març a les 14.00 hores**. A l'escrit figuraran les dades del sol·licitant i el compromís de complir i acceptar les Bases del Concurs.

**Sols s'acceptaran els primers 10 embotits presentats.**



**AJUNTAMENT  
DE BENISSA**  
Regidoria de Foment  
i Promoció Econòmica



**GENERALITAT  
VALENCIANA**  
CONSELLERIA D'ECONOMIA SOSTENIBLE,  
SECTORS PRODUCTIUS, COMERÇ I TREBALL



Acreditada per la Generalitat  
Agència per al Foment de la Innovació Comercial



**SEXTA.-** L'embotit es presentarà a CREAMA en el moment de presentar la sol·licitud d'inscripció i el format serà en 60 tallades d'una grossor mínima de 2 mm.

**SÈPTIMA.-** El concurs tindrà lloc el dissabte 5 de març a les 19.30 hores a la Sala de Tasts al Taller d'Ivars dins dels actes de la Mostra Gastronòmica Benissa.

**OCTAVA.-** Premis:

Primer premi: Trofeu

Segon premi: Trofeu

Tercer premi: Trofeu

**NOVENA.-** És obligatòria la presència de tots els concursants durant el concurs i l'entrega dels premis.

**DÈCIMA.-** Per a més informació, qualsevol interessat, pot contactar amb l'Agència de Desenvolupament Local AFIC-CREAMA, tel. 965732100.