



CONCURSO: “SALADFORUM 2009”

B A S E S

Art. 1.- Se convoca la presente edición del Campeonato de Ensaladas “SALADFORUM,” organizado por SANDWICHFORUM y la revista RESTAURACION NEWS (www.restauracionnews.com), actuando esta entidad como Secretaría Técnica del mismo, con la colaboración de los expertos profesionales que crea oportuno seleccionar, para su realización en Barcelona, **el 4 de noviembre de 2009.**

Art.2.- La convocatoria tiene como objetivos, entre otros:

- Contribuir a valorizar las ensaladas en sus más variadas acepciones como entrantes o plato principal de un menú servido en aquellos establecimientos de restauración moderna donde se les reconozcan sus atributos nutricionales, gastronómico-funcionales y de conveniencia.
- Sensibilizar a la hostelería para que ofrezcan en las cartas de sus menús, además de sus genuinas elaboraciones, un amplio surtido de ensaladas.
- -Incentivar a la creatividad de nuevas elaboraciones, que tengan como sustrato todo tipo de vegetal, en sus más diversas categorías y tipos, usando cada vez más nuevas especialidades, desarrollando nuevas presentaciones y favoreciendo su consumo en nuevos momentos.
- -Descubrir variedades de ensaladas y combinaciones de ellas cuyo origen y características permitan desarrollar nuevas recetas.

Art. 3.- El Campeonato se dirige especialmente a los profesionales de la Hostelería, sin olvidar a otros artífices de mejores preparaciones, como por ejemplo: cultivadores o distribuidores especializados y establecimientos de “retailing” (conveniencia).

Art. 4.- Los concursantes podrán inscribirse en el campeonato de dos formas diferentes: individualmente o por medio de una empresa o institución, promotora de los mismos.

Art. 5.- El Jurado estará compuesto por profesionales de reconocida experiencia en el sector de la las ensaladas, procediendo bien sea del sector industrial, comercial o artesanal, así como de los medios de comunicación especializados y de instituciones vinculadas a la docencia, a la nutrición y a la higiene alimentaria.

El número de vocales del Jurado no será inferior a 5 y de entre ellos la Secretaría Técnica propondrá el nombramiento de un Presidente que sólo ejercerá su voto en caso de empate. El Presidente será asistido por un Secretario que no necesariamente será vocal del Jurado. En ese caso tendría voz pero no voto.

Art. 6.- *Los participantes deberán presentar una ensalada con imprescindible base vegetal, de libre creación, siempre que, además, cumplan con lo siguiente:*

- que, se usen las gamas de vegetales establecidas en estas bases.
- que todos los ingredientes se puedan encontrar en el mercado de suministros de la hostelería.
- que el producto sea claramente reproducible a escala comercial, es decir de bajo coste y sencilla elaboración.
- La receta deberá ser original, es decir de composición propia, y que no haya sido publicada en ningún medio de cualquier tipo con anterioridad al inicio de este concurso.
- Los concursantes deberán especificar ingredientes y cantidades.
- Quedarán fuera de concurso todas aquellas recetas que no cumplan los requisitos establecidos en las presentes bases.

Art.7.- Cada concursante deberá elaborar “cara al público” al menos 2 unidades de cada modalidad para presentación al Jurado. El tiempo disponible para ello no superará los 10 minutos. Durante dicha elaboración y en la presentación, los miembros del Jurado podrán recabar del concursante cuantas explicaciones necesiten.

Art.8.- La base principal para la realización de las ensaladas serán diferentes tipos de hojas, siempre a partir de brotes tiernos. Los siguientes tipos de hojas son una propuesta de la organización para la realización de las ensaladas, pero se podrá utilizar otros:

- Escarola, lollo rosso o lollo verde, Hoja de roble, Ruccula, Radicchio, Canónigos, Acelga roja brotes, lechuga romana, batavia verde o roja, espinacas brotes, etcétera.

El número máximo de variedades de hoja admitidos por ensalada será de cuatro.

El número máximo de ingredientes por ensalada será de 20 (entre ellos serán contados como ingredientes los aderezos: aceite, vinagre, sal o salsas).

Se podrán utilizar productos tales como pescados (anchoas, atún, salmón y otros elementos), carnes o productos lácteos (como el queso). Siempre teniendo presente que la base de la ensalada es el producto hoja.

Art.9.- Los criterios de valoración seguirán la siguiente escala de ponderación:

1º-	originalidad del soporte vegetal	2 puntos
2º-	innovación que el producto / concepto aporta al sector de la restauración moderna	2 puntos
3º-	aspectos sensoriales	2 puntos
4º-	manipulación	2 puntos
5º-	habilidad, destreza, vestimenta y talento del concursante	1 punto
6º-	capacidad comunicativa del elaborador	1 punto

Art. 10.- El ganador del campeonato recibirá un Trofeo conmemorativo.

Art. 11.- Los concursantes renunciarán a cualquier derecho de propiedad intelectual de sus respectivas elaboraciones durante el término de seis meses, con objeto de que la Organización pueda difundir las recetas y la labor profesional del Campeonato en los medios de comunicación.

Art. 12.- El fallo del Jurado será inapelable. Sin embargo, cualquier concursante que desee efectuar alegaciones, podrá solicitar de la Organización que se recoja la misma en el Libro de Sugerencias del Campeonato, así como cualquier opinión o comentario que pueda contribuir a mejorar el grado de desarrollo de sus próximas convocatorias.