



Grupo de Mayores
Meliá Hotels International
Illes Balears

Bases para el V Concurso de Tortillas.

A celebrar el ___ de julio (¿Viernes?) a las 19 h. en Can Pau i n' Aurora. c/.Taronger, 13. (Es Rafal)

BASES. (Coordinación o ruegos y preguntas: **Atiende Miguel J. Jordá – 971 790 960.**)

- 1) Podrán participar en este concurso todos los afiliados al GMMHI-IB que lo deseen, manifestando previamente su deseo de hacerlo, a SECRETARÍA Juan Lillo tel: 971 432 306, antes del 10/07
- 2) Al concurso se presentará solo una tortilla por pareja-concursante.
- 3) Las tortillas tendrán un diámetro entre 20 y 28 cm. y la traerán preparada de casa.
- 4) Cada tortilla que participe en el concurso deberá tener como ingredientes básicos los huevos y los ingredientes que el o la concursante crea oportuno, o sea **LIBERTAD TOTAL**.
- 5) El jurado valorará estos 5 puntos: **el sabor, la creatividad, la innovación, la textura y la presentación de la tortilla, aunque ESPECIALMENTE obtendrán más PUNTOS las más CREATIVAS e INNOVADORAS y MEJOR PRESENTADAS.**
- 6) El jurado estará compuesto por dos profesionales del “buen yantar” y una reconocida cocinera o sea “Ama de Casa”, de nuestro Grupo. que NO podrán participar. El jurado degustará y votará cada tortilla con una puntuación del 1 al 5, **La CREATIVIDAD e INNOVACIÓN y PRESENTACIÓN podrán obtener hasta 10 puntos.** El cómputo total de puntos de los TRES jurados ELECTOS dará vencedora a la tortilla que obtenga mayor puntuación.
- 7) La imparcialidad del jurado se asegura identificando a cada tortilla con una “banderilla con número”, por orden de llegada al lugar, número que también se anotará en el exterior de un sobre cerrado en cuyo interior figurará el nombre del o la concursante **INCLUYENDO su RECETA**, que se entregará en la RECEPCIÓN, antes de llevarla a la MESA del JURADO.
- 8) La participación en el concurso implica la total aceptación de estas bases así como las deliberaciones y veredicto del jurado.
- 9) Está previsto otorgar, 3 premios a las TRES TORTILLAS GANADORAS. (Similares a los de otros años) por nuestro PRESIDENTE y ANFITRIÓN, Dn. Pablo Ripoll y su esposa Aurora Vera.

A continuación (Gratis para todos) cena de las tortillas aportadas+ cositas+ensalada+ fruta o postre, regado con vino blanco, tinto, y agua.

A los asistentes que no concursan, agradeceremos que aporten al evento, alguna de esas “cositas” Para tapeo,... o para postre,... o alguna botella de los citados vinos.

(Nota: De antemano se agradece la ayuda que se pueda necesitar en el montaje y retirada de los elementos usados en el MONTAJE y RETIRADA del EVENTO, en agradecimiento al esfuerzo de los anfitriones y organizadores).

Miguel J, Jordá