

# X Concurso de postres con miel de Tenerife

21 y 22 de noviembre  
2015



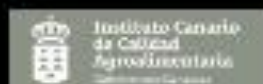
Casa de la Miel - El Sauzal  
Bases e inscripción en:  
[www.casadelamiel.org](http://www.casadelamiel.org)

Organizan:



Colaboran:

Casa de la Miel



# BASES

## X CONCURSO DE POSTRES CON MIEL DE TENERIFE DOP

Por décimo año consecutivo, se convoca este concurso que pretende fomentar la creación y difusión de nuevos postres y dulces, que se vengán a sumar a los usos tradicionales, y pongan de manifiesto las posibilidades culinarias de este producto tan tradicional y sano.

Puede participar cualquier persona interesada, sea profesional o aficionado a la cocina o repostería.

1. Se establecen dos modalidades para el concurso. Por un lado **postres tradicionales**, en el que se valorarán las recetas "de toda la vida" y por otro, **postres creativos**, en el que intervienen la imaginación e ingenio del participante.
2. Se admitirá a concurso un máximo de **dos** postres por persona, siempre y cuando participen en las dos modalidades del concurso.
3. Los postres presentados deben contar con alguna variedad de **Miel de Tenerife DOP** como uno de los ingredientes en su elaboración, debiendo señalar cuál es el tipo de miel utilizada en el momento de presentación del mismo, así como en la receta.
4. Las personas interesadas en participar han de **inscribirse antes del viernes 13 de noviembre** a las 14 horas en la Casa de la Miel, en El Sauzal de forma personal o bien a través del teléfono [922.56.27.11](tel:922.56.27.11) o del e-mail [casamiel@cabtfe.es](mailto:casamiel@cabtfe.es). Facilitando sus datos personales (nombre, apellidos, teléfono de contacto, dirección y correo electrónico), así como el nombre que le ha asignado a su postre.
5. El plato a concurso se elaborará para **seis raciones**, y se **entregará** a la organización del concurso en la Casa de la Miel entre las **13.00 a las 15.00 h. del martes día 17 de noviembre**, junto con la receta escrita del mismo, donde deberá figurar el tipo de miel utilizada. En ese momento se le asignará al concursante su nº de participación.
6. El **Jurado** será propuesto por la Junta Directiva de APITEN, contando para ello con la presencia de profesionales relacionados con la restauración y la DOP Miel de Tenerife que valorarán en su conjunto el postre presentado, considerando las materias primas utilizadas, la presentación y originalidad. Asimismo, si el jurado lo considera oportuno, de entre los postres participantes se elegirá un **Premio de Mejor Presentación**.
7. Las decisiones del jurado se adoptarán por mayoría simple, y su fallo será inapelable y se dará a conocer el jueves 19 de noviembre. La **entrega de premios** se realizará a **las 12.30h del domingo día 22 de noviembre** en el transcurso de la X Feria de la Miel de Tenerife.
8. Aquellos participantes propuestos como **ganadores o finalistas** por el Jurado para lograr la mejor difusión del premio, deben **presentar de nuevo la elaboración** (postre premiado) para la entrega de premios el **domingo 22 de noviembre**, y la posterior degustación por los asistentes al acto.
9. El jurado podrá otorgar un premio al ganador y al finalista para cada modalidad, consistente en diploma acreditativo y un premio alegórico a la miel o la apicultura.
10. Las recetas presentadas a concurso podrán ser utilizadas por Apiten en cualquier promoción o publicación que en relación con las mieles de Tenerife realice, figurando siempre el nombre del autor de la misma.
11. La participación en el concurso implica la aceptación de lo recogido en las presentes bases pudiendo ejercer su derecho a rectificación, cancelación ante el fichero propiedad de APITEN.
12. Más información en la web [www.casadelamiel.org](http://www.casadelamiel.org).