

BASES: IV CONCURSO POPULAR DE RECETAS HECHAS CON MELÓN

1. Descripción

La producción del Melón Piel de Sapo, es uno de nuestros principales cultivos en Membrilla, y dentro de estas fechas, su recolección. Por ello, AMFAR, junto con el Ayuntamiento de Membrilla convocan el **IV Concurso Popular de Recetas hechas con Melón**. Esta actividad forma parte de la **IV Feria Regional del Melón en Membrilla**.

2. Participantes

El concurso está dirigido exclusivamente a **no profesionales, mayores de 18 años**.

3. Inscripciones

La **recogida de inscripciones se realizará por orden de recepción**.

Los participantes podrán obtener la **ficha de inscripción**:

- En la sede local de Amfar Membrilla. Calle Huertas, 2.
- En la página web: www.ferimel.com

La **presentación de estas inscripciones** deberá realizarse:

El jueves, 2 de agosto, de 21:00 a 23:00 horas.

El viernes, 3 de agosto, de 10:00 a 13:00 horas y, de 19:00 a 22:00 horas.

- En el Stand que Amfar tiene en el recinto ferial.
- En el e-mail: amfarmembrilla@gmail.com

Con el fin de garantizar la buena organización del concurso, el número de inscripciones se limitará a **15 participantes y no más de 1 plato por persona**. No se admitirá la inscripción mediante terceras personas.

4. Modalidades del concurso:

Este concurso se realizará atendiendo a:

- Presentación de Platos elaborados teniendo como **ingrediente principal el 60% de Melón de la Mancha**.
- Los Platos presentados pueden ser de cualquier modalidad por ejemplo, postres, platos principales, dulces, bebidas, etc.
- Se valorará el toque personal y original de los platos presentados.

5. Presentación:

Cada participante presentará **DOS platos** con la receta elaborada. Uno que será valorado por el jurado y otro para la degustación popular.

6. Criterios de valoración

El jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios de valoración para emitir su fallo:

- Presentación,
- Elaboración.
- Sabor y originalidad.

Cada criterio será valorado de 1 a 3.

7. Lugar, día y hora de la celebración del IV

Concurso Popular de Recetas Hechas con Melón tendrá lugar el día **sábado, 4 de agosto de 2018**, en la Carpa Central de la Feria en horario de **12:00 a 13:30 horas en dicho lugar**, con el fin de poder colocar correctamente todos los platos y hacer más sencilla la organización del concurso. Los platos se presentarán en horario de 10.00 a 11:00 en la Carpa Central de la Feria. Sólo se admitirán aquellos concursantes que acudan **personalmente, facilitando nombre, apellidos, D.N.I y teléfono**.

Una vez finalizada la colocación de los platos, el jurado procederá a su valoración. Posteriormente se emitirá el fallo y tendrá lugar la entrega de premios.



amfar
federación de mujeres
y familias del ámbito rural



AYUNTAMIENTO
DE MEMBRILLA



Terminado el concurso, se permitirá el acceso al resto del público para degustar las recetas elaboradas por los concursantes.

8. Jurado

El jurado estará compuesto por **cinco miembros** designados por la organización de FERIMEL.

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes, pudiendo descartar aquel plato que incumpla estas bases.

9. Premios

Se establecerán un **primer, segundo y tercer premio**. Ofrecidos por AMFAR.

Los premios serán:

- **100 €** para el primero
- **75 €** para el segundo
- **50€** para el tercero

10. Anexo.

La organización se reserva el derecho de hacer modificaciones, en cualquier aspecto del concurso.

TELEFONOS de contacto de la Junta Directiva Amfar Membrilla:

Mariani: 660.958.840
Consuelo: 629.580.917
Paca: 680.149.301

Ana Maria: 680.5685.20
Merce: 679.404.927
Cristina: 636.419.132

Toñi: 657.820.753
Manoli: 649618692



amfar
federación de mujeres
y familias del ámbito rural



AYUNTAMIENTO
DE MEMBRILLA



FICHA DE INSCRIPCIÓN:

IV CONCURSO POPULAR RECETAS HECHAS CON MELÓN

Marcar con una X su participación

Recetas Hechas con 60% de Melón

DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos:

Dirección:

Teléfono:.....

Correo electrónico:

DATOS DE ELABORACIÓN

Denominación de la Receta:

Ingredientes:

.....

.....

.....

Proceso de

elaboración:.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



amfar
federación de mujeres
y familias del ámbito rural



AYUNTAMIENTO
DE MEMBRILLA



.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Cada participante se compromete a ceder los derechos de esta receta y las fotografías que se realicen a AMFAR, con el fin de poder hacer la difusión que estime oportuna.

En Membrilla, a..... de..... de 2018.

Fdo.: (el/la interesado/a)

Entregar en:

- Sede local de Amfar Membrilla
C/ Huertas, 2. 13230 Membrilla
Tífn.: 926 63 60 35
- e-mail: amfarmembrilla@gmail.com
- Stand de amfar en Ferimel.