

## ANEXO

### BASES DEL CONCURSO REGIONAL DEL

### PASTEL DE CARNE ARTESANO 2021

#### **1. Objetivo**

El objetivo principal es promocionar este sabroso manjar murciano y conseguir la excelencia del pastel de carne, distinguiendo cada año al artesano y establecimiento que mejor producto realicen y pongan a disposición de ciudadanos y visitantes.

#### **2. Inscripción**

Los participantes deberán estar inscritos o en trámite de inscripción en el Registro Artesano de la Región de Murcia en el oficio de Pastelero antes de iniciarse el concurso y estar en activo en el momento de la competición.

**Todos los artesanos que deseen participar en este concurso deberán rellenar y presentar la SOLICITUD en el correo electrónico: [concursoregionalpasteldecarne@gmail.com](mailto:concursoregionalpasteldecarne@gmail.com).**

**La SOLICITUD estará en la web de artesanía murciaartesana.carm.es.**

No podrá participar el ganador del I Concurso Regional de pasteles de carne.

**La fecha límite para la presentar la SOLICITUD será el día 19 de octubre de 2021.**

#### **3. Características del Producto**

Los participantes deberán elaborar un pastel de carne con relleno a base de carne de ternera, en todas sus variedades. El tamaño del producto será de 13 cm de diámetro y con un peso máximo de 215 gr. por unidad. A la entrega del producto se revisará tanto el diámetro como el peso. Los pasteles de carne que no cumplan estas medidas serán descalificados.

#### **4. Presentación**

La fecha de entrega será el **20 de octubre entre las 9,00 hasta las 12,00 horas**, en el Centro Regional de Artesanía de Murcia, sito en C/ Actor Francisco Rabal, nº 6 de Murcia, y la recogida no será válida si los pasteles se entregan fuera de la hora límite, o si la caja llevase alguna marca que identifique al participante.

**Se entregaran 6 pasteles de carne en una caja blanca sin identificar.** La entrega se realizará al personal del equipo del concurso asignado a tal fin en el Centro Regional de Artesanía de Murcia, C/ Actor Francisco Rabal nº 6. 30009 Murcia.

La persona encargada del recoger las cajas tomará nota de la entrega: nombre de la pastelería, hora de entrega y persona que hace la entrega. De forma anónima asignará un número al azar a la caja, el cual no conocerá el participante, con el fin de que no se pueda contaminar el jurado.

La cata y **decisión** del jurado se llevara a cabo en el Centro Regional de Artesanía de Murcia el 20 de octubre de 2021.

La cata comenzara a las 12,00 horas y el resultado se guardará en sobre cerrado custodiado por el secretario del Jurado, hasta la **entrega de los premios, que se hará público por la tarde ese mismo día, procediéndose a la entrega de galardones.**

## **5. Jurado**

El Jurado estará compuesto por profesionales del gremio y personal cualificado nombrado mediante Resolución de la Dirección General de Consumo y Artesanía **a propuesta de AREPA.**

## **6. Metodología**

Se valorará el aspecto visual del hojaldre, el equilibrio entre masa, relleno y hojaldre, el olor, la textura, el sabor y por último, la aceptación global.

- Color y aspecto del hojaldre. Hasta 10 puntos.
- Aroma, textura (equilibrio entre masa), relleno y sabor. Hasta 10 puntos.
- Aceptación global. Hasta 10 puntos.

La puntuación de los diferentes elementos de valoración de los pasteles de carne será del 1 al 10, donde el uno será el valor más bajo y el diez el valor más alto. Para evitar posibles empates, se podrán añadir decimales. Se valoraran todos los pasteles juntos y en frío, tanto para la nota sobre hojaldre como para el equilibrio entre masa y relleno. Una vez realizada la valoración en frío, se procederá a calentar los pasteles para su degustación.

Se probará como mínimo una octava parte de la pieza y como máximo una cuarta parte por cada miembro del jurado. Se mostrarán de 4 a 6 pasteles de cada participante a los miembros del jurado, de los cuales, unos irán partidos en trozos y otros enteros. Los pasteles irán en una bandeja con el número

asignado desde la presentación y recogida y que solamente conocerá la persona designada a tal efecto.

### **7. Cata del producto**

Las bandejas de pasteles se servirán al jurado en intervalos de cinco minutos. Los pasteles se calentarán durante 5 minutos en un horno a 200 grados centígrados. La persona que calienta los pasteles usará una bandeja por participante, es decir en cada bandeja se podrá calentar un máximo de 6 pasteles que serán del mismo participante con el fin de que no se mezclen en ningún momento. La bandeja ira con el número de caja asignada, y en todo momento los pasteles estarán identificados con su número. Desde que salgan del horno hasta que se le presenten al jurado no podrán transcurrir más de dos minutos. Una vez servidos los primeros se procederá a calentar la siguiente hornada hasta cubrir a todos los participantes.

### **8. Premios**

El pastel de carne con mayor puntuación se reconocerá como Mejor Pastel de Carne 2021 en el II Concurso Regional de Pasteles de Carne y obtendrá un trofeo y una placa para el establecimiento.

La Dirección General de Consumo y Artesanía, y la Asociación Regional de Empresarios de Pastelería de Murcia (AREPA) se comprometen a dar publicidad a este evento y al pastel ganador en sus elementos promocionales.