



Bases

3ª Edición Mejor Pasta de Té Artesana de España 2018

1. Buscamos la mejor pasta de té artesana de España 2018. Entendemos por pasta de té aquella pieza pequeña típica de la pastelería artesana que se sirve junto a una taza de té o café. Hay múltiples variedades, en cuanto al tipo de masa utilizada y también en cuanto al formato y la presentación final. Todas las variedades y formatos tienen cabida en este concurso, siempre y cuando garanticen una correcta conservación a temperatura ambiente de mínimo 72 horas.

2. Cada pasta de té (unidad) no debe superar los **30 gramos de peso**.

3. Las pastas de té no deben incluir placas serigrafiadas con logotipos, iniciales, inscripciones u otros elementos identificativos que permitan al jurado saber quién es el autor.

4. Pueden participar en este concurso todos los establecimientos de pastelería, panadería y negocios afines con elaboración propia de pastelería ubicados en España. Deberán además tener punto de venta al público.

5. Se aceptará una única pasta de té por cada establecimiento participante. Los candidatos deberán enviar o entregar en el lugar de celebración del concurso (ver abajo) un mínimo de 25 unidades iguales de la pasta de té que se presenta a concurso.

6. Los interesados deberán inscribirse previamente rellenando el formulario ubicado en www.pasteleria.com/mejorpastadete, antes del 31 de enero de 2018.

7. Los participantes tienen tres opciones para presentar sus pastas de té a concurso:

Enviarlas directamente al lugar de la celebración del concurso para que lleguen antes de las 15.00 h del jueves 15 de febrero.

Entregarlas directamente en el lugar de la celebración del concurso antes de las 15.00 h del jueves 15 de febrero.

Prepararlas para que el servicio de recogida de Dulcypas (gratuito) se encargue directamente del envío. En este caso, Dulcypas le propondrá el día y franja horaria para la recogida de las pastas de té en su propio establecimiento.

8. Las pastas se enviarán perfectamente embaladas y protegidas para que lleguen a su destino en perfectas condiciones.

9. Las pastas de té se enviarán o entregarán acompañadas de su receta perfectamente detallada (cantidades, ingredientes y proceso completo de elaboración).

10. Un jurado técnico se reunirá la víspera de la final (jueves 15 de febrero) y realizará una primera evaluación de todas las pastas de té presentadas a concurso, seleccionando las 25-30 finalistas. El listado de estas pastas de té finalistas se comunicará a través de redes sociales esa misma víspera de la final.

Los participantes cuya pasta de té se clasifique como finalista recibirán un distintivo con la leyenda "Finalista Mejor Pasta de Té de España 2018", que podrán exhibir en su establecimiento y en sus comunicaciones.

11. El Jurado de la final (distinto del jurado que habrá seleccionado las pastas de té finalistas) se reunirá el viernes 16 de febrero y evaluará dichas pastas finalistas atendiendo a los criterios de sabor, textura, forma, aspecto y comercialidad. El Jurado valorará además la originalidad, si bien no será un criterio imprescindible para participar.

12. El Jurado concederá la máxima importancia a la calidad de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la pasta de té.

13. El jurado realizará su evaluación y **cata a ciegas**, ignorando por completo a qué establecimiento participante pertenece cada pasta de té.

14. Habrá por tanto **una única pasta de té ganadora**, que será la que sume más puntos en la evaluación del jurado y que se convertirá en la vencedora del III Concurso Dulcypas a la Mejor Pasta de Té Artesana de España 2018.

Dulcypas hará público el fallo del jurado y anunciará el nombre del establecimiento ganador ese mismo día.

15. El ganador recibirá un **trofeo** que le acreditará como vencedor de este certamen y un **distintivo** con la leyenda "Mejor Pasta de Té de España 2018" que podrá exhibir en su establecimiento y en sus comunicaciones.

16. El establecimiento ganador se compromete a promocionar y comercializar la pasta de té ganadora.

17. El establecimiento ganador no podrá participar en la siguiente edición.

18. Grupo Vilbo, como organizador del concurso, se reserva la posibilidad de publicar las recetas de las pastas de té presentadas a concurso.

19. Grupo Vilbo, como organizador del concurso, se reserva la posibilidad de modificar las bases en favor de un correcto funcionamiento de la competición.