

CONCURSO DE RECETAS DE  
PINCHOS TRUFADOS

# BOILURRA

*VII Feria de la Trufa en Navarra 2008ko Trufaren Azoka Nafarroan  
Orísoain. Valdorba / Orbaibar*

## BASES DE LA CONVOCATORIA DEL I CONCURSO DE RECETAS DE PINCHOS TRUFADOS "BOILURRA 2008"

### 1. Objeto de la convocatoria

La presente convocatoria tiene por objeto regular el procedimiento para la concesión, de acuerdo con los principios de publicidad, objetividad y concurrencia competitiva, del premio a la mejor receta de pincho trufado que organiza la Asociación para el Desarrollo de Valdorba / Orbaibarrako Garapenerako Elkartea (en adelante ADV/OGE), dentro de las actividades programadas para la difusión de la trufa negra y la comarca navarra de Valdorba en el marco de la celebración de la VII Feria de la Trufa en Navarra (Financiada por el Departamento de Cultura y Turismo del Gobierno de Navarra).

### 2. Características del concurso

El concurso se basará en la descripción de una receta para la elaboración de un pincho en el que se emplee trufa negra (*Tuber melanosporum*) en su elaboración.

La receta del pincho deberá ser reproducible en una cocina industrial convencional.

El pincho tendrá un precio puesto en el plato máximo de 2 €.

El Jurado realizará una preselección de las recetas que deberán ser originales e inéditas, no presentadas ni premiadas en otros concursos. En esta preselección se valorará la adecuada

descripción de la receta, su reproducibilidad, su ajuste al presupuesto definido, su originalidad, y la presentación propuesta en fotografía. De esta preselección se elegirán 10, que quedarán semifinalistas. De estas 10 recetas se volverá a realizar otra selección de la que se obtendrán 3 finalistas, que serán presentados sin desvelar su autoría del 9 al 11 de diciembre.

La final se realizará durante la celebración de la VII Feria de la Trufa en Valdorba el 14 de diciembre de 2008.

Para su evaluación por el Jurado y por los asistentes a la Feria los tres pinchos finalistas serán realizados por un cocinero establecido por la organización de la VII Feria de la Trufa. Se notificará a los finalistas de su paso a esta fase y se les permitirá ofrecer instrucciones de preparación al cocinero de la organización. Pero el nombre de los finalistas no se hará público ni al Jurado ni a los asistentes a la Feria hasta la presentación del fallo del Jurado, durante el cual se abrirán las plicas con los nombres de los finalistas.

En esta final el Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 8 cada uno de estos aspectos:

- El gusto y el aroma;
- textura;
- la presencia del aroma de la trufa;
- la presentación;

- y la originalidad del pincho.

Dos puntos se repartirán de forma proporcional a la votación popular que realizarán los asistentes a la Feria de la Trufa, que podrán degustar los mismos previo pago del ticket correspondiente. El porcentaje en tanto por ciento de votaciones obtenido por cada pincho se multiplicará por dos y se dividirá entre cien.

### **3. Participantes**

Podrán concurrir al presente premio cualquier persona física mayor de edad, o menores que representen a un centro de estudios público o concertado, de cualquier comunidad autónoma.

Los concursantes podrán decidir realizar su participación en nombre propio o representando un centro de estudios o establecimiento hostelero.

Cada concursante puede presentar como máximo **una receta**.

#### **- Menores de edad**

Podrán participar aquellos menores de edad alumnos de un centro de estudios público o concertado y que participen en su nombre. En caso de que un menor de edad que cumpla estos requisitos ganara el concurso el importe económico del premio se destinará a su centro de estudios como bolsa de estudios para el ganador y su clase.

#### **- Representantes de un centro de estudios**

Los centros de estudios pueden ser representados por cada uno de sus alumnos, pero máximo por dos de sus profesores.

#### **- Representantes de un centro de estudios público o concertado**

##### **- Alumnos mayores de edad**

En caso de que el ganador, mayor de edad, representara a un centro de estudios público o concertado el premio se repartiría a partes iguales entre el centro como bolsa de estudios para el ganador y su clase, y el alumno ganador.

##### **- Profesores**

En el caso de que el ganador representara a un centro de estudios público o concertado fuera profesor del centro, el importe económico del

premio se repartirá a partes iguales entre el centro y el profesor participante.

#### **- Representantes de un centro de estudios privado**

En el caso de que el ganador represente a un centro de estudios privado organización emitirá el cheque ganador al nombre de la persona física que concurra.

#### **- Representantes de un establecimiento hostelero**

Los establecimientos hosteleros pueden tener un máximo de dos representantes.

En el caso de que el ganador represente a un establecimiento hostelero la organización emitirá el cheque ganador al nombre de la persona física que concurra.

### **4. Plazo**

Los concursantes deben presentar la documentación para participar en este concurso antes de las **14:30 horas del viernes 28 de noviembre de 2008**.

La ausencia de datos o su inexactitud, así como la falta de presentación de documentación en tiempo y forma, puede dar lugar, en su caso, a la exclusión como participante en esta convocatoria.

### **5. Documentación requerida**

Toda la documentación se entregará en un sobre (sobre de participación) en cuyo exterior única y obligatoriamente deberá ir indicado lo siguiente<sup>1</sup>:

- I Concurso de recetas de pinchos trufados "Boilurra 2008"
- Título de la receta
- Pseudónimo.
- "Autorizo difusión" o "NO autorizo difusión" (más información en el apartado 12. Cesión de Derechos).

No se aceptarán sobres de participación en los que se indique más información.

En dicho sobre se introducirán:

- Tres copias de cada receta en papel, pseudónimo

---

<sup>1</sup> En el caso de que se entregue la documentación por Correo postal en el sobre exterior puede aparecer el remite, pero dentro del mismo se debe incluir el sobre de participación, que se entregará al Jurado.

del concursante y el nombre de la receta. La receta puede ir ilustrada con fotografías.

- Fotografía con la propuesta de presentación del pincho en formato digital (tamaño mínimo 10x15 a una resolución de 300 ppp formatos .jpg o .tif).
- Hoja con el pseudónimo, título de la receta y dirección de correo electrónico para poder informar en el caso de quedar semifinalista y/o finalista<sup>2</sup>.
- Un sobre cerrado en cuyo exterior se indique el título de la receta y el pseudónimo: dentro del sobre se introducirá
  - ficha de participación en el concurso debidamente cumplimentada ([www.valdorba.org/tuber/fichaconcurso.pdf](http://www.valdorba.org/tuber/fichaconcurso.pdf)).
  - fotocopia del DNI o tarjeta de residencia.
  - declaración jurada del participante indicando que presenta una receta original e inédita, no presentada ni premiada en otros concursos en los plazos vigentes del presente concurso, ni con anterioridad.
  - en el caso de que represente a un centro de estudios o establecimiento hostelero documento que certifique esta representación.

#### **6. Modalidades permitidas para la presentación de la documentación requerida:**

- a. En la sede de ADV/OGE (solicitando cita previa en el teléfono 948 720 500 o en el correo [administrador@valdorba.es](mailto:administrador@valdorba.es)).
- b. Mediante envío postal certificado en una oficina de Correos, aparejado del envío de la documentación en formato digital de la receta y la fotografía de la propuesta de presentación del pincho por correo electrónico a la dirección [administrador@valdorba.es](mailto:administrador@valdorba.es). El título del correo electrónico será el pseudónimo del concursante, en el cuerpo del mensaje se incluirá el título de la receta y como adjuntos la receta (en formato .doc o .pdf) y la fotografía (en formato .jpg). Sólo se admitirán los sobres enviados por Correos pasado el 28 de noviembre y con el sello de Correos dentro del plazo establecido si se ha recibido previamente y en plazo el correo electrónico.

#### **7. Notificaciones**

La notificación en el caso de quedar finalista se realizará al concursante mediante correo electrónico a la dirección que el mismo proporcione

a la organización. También se publicará su pseudónimo y título de la receta en la página [www.valdorba.org](http://www.valdorba.org).

Servirá como justificante de envío para la organización la salida del correo a la dirección proporcionada de su buzón de correo electrónico. La organización no se hace responsable de que el concursante no lea el correo electrónico enviado, ni de cualquier otro problema técnico.

El concursante podrá ponerse en contacto con ADV/OGE en el caso de ver publicado su pseudónimo como finalista en la página web [www.valdorba.org](http://www.valdorba.org).

#### **8. Jurado**

Para la valoración de las recetas se constituirá un Jurado integrado como mínimo por tres miembros de probada experiencia en gastronomía y concursos gastronómicos.

La composición definitiva del jurado se hará pública antes del 25 de noviembre en la página web [www.valdorba.org](http://www.valdorba.org).

Debido a que el concurso consta de dos fases eliminatorias la composición del jurado puede variar de la primera fase a la segunda, manteniéndose invariable como mínimo uno de sus miembros.

El fallo del jurado será inapelable.

#### **9. Premios**

Ningún concursante podrá optar a más de un premio.

Cualquiera de los premios puede declararse desierto.

Los premios estarán sometidos a las retenciones que exprese la Ley.

-10 semifinalistas. Certificado acreditativo y producto valdorbés.

-3 finalistas:

- 1er premio. Diploma, 300 € y una trufa.
- 2º premio. Diploma y estancia en Valdorba para dos personas<sup>3</sup>, y una trufa.

---

<sup>3</sup> Una pernoctación para dos personas, dos comidas para dos personas y una cena para dos personas en establecimientos de Valdorba.

- 3er premio. Diploma y lote de productos valdorbese y una trufa.

Las entidades representadas ganadoras y finalistas podrán exhibir en sus instalaciones y publicidad toda información relativa a la clasificación obtenida en el concurso, pudiendo usar únicamente para este fin la imagen corporativa de la VII Feria de la Trufa en Navarra.

#### **10. Entrega de premios**

Se realizará un acto público de entrega de premios el día 14 de diciembre, en Orísoain, durante la celebración de la VII Feria de la Trufa en Navarra. Los concursantes premiados deberán asistir personalmente, o mediante representante al acto de entrega de premios.

#### **11. Confidencialidad**

Los datos de los participantes serán incorporados a un fichero automatizado cuya única finalidad es el registro de las obras y la documentación presentada a la presente convocatoria.

#### **12. Cesión de derechos**

Las obras o trabajos premiados al amparo de la presente convocatoria serán propiedad de ADV/OGE, lo que implica que los premiados ceden el derecho de edición, en cualquier formato, difusión o cualquier otro derecho de explotación de sus recetas. No teniendo derecho a percibir retribución, remuneración o compensación alguna por este motivo.

La obtención de la condición de premiado implica la cesión de los derechos de autor, sin perjuicio de

los derechos morales de los autores.

El incumplimiento de los participantes premiados de las bases objeto de la presente convocatoria, así como la ocultación de datos, su alteración o manipulación, podrá ser causa de desestimación y, en su caso, de reintegro de las cantidades percibidas en concepto de premio.

Para el Restaurante colaborador que realiza la elaboración de los pinchos se reserva el derecho de explotación de los pinchos finalistas durante toda la temporada trufera del 2008-09.

Todos los participantes tienen la opción de ceder voluntariamente la explotación no lucrativa de sus recetas y material gráfico para su difusión pública en la página web propiedad de ADV/OGE. Para ello deberán mostrar su deseo expreso en la ficha de inscripción. Para el uso de estas recetas cedidas por los participantes ADV/OGE estará obligada a citar la autoría del material, y el participante renuncia al derecho a percibir retribución, remuneración o compensación alguna por este motivo.

#### **13. Aceptación de las bases**

La participación en el concurso supone el conocimiento y la aceptación de las bases.

ADV/OGE será el órgano competente para resolver cualquier duda que generen las presentes bases y su decisión será inapelable.

Estas bases se publicarán en la página web de ADV/OGE [www.valdorba.org](http://www.valdorba.org).

#### **Obtención de Formularios y más información:**

**Asociación para el Desarrollo de Valdorba / Orbaibarrako Garapenerako Elkartea**

**C/Mayor, 7 • 31395 • Orísoain (Navarra)**

**T./Fax: 948 720 500**

**[info@valdorba.org](mailto:info@valdorba.org) • [www.valdorba.org](http://www.valdorba.org)**