

## CONVOCATORIA CONCURSO MARIBRUNI

Desde la Cámara de Comercio de Cartagena con la colaboración de la Dirección General de Comercio e Innovación Empresarial se ha planteado la convocatoria de un concurso de repostería para recuperar el dulce cartagenero denominado “MARIBRUNI” cuya información e historia se encuentra disponible en la web cameral junto a las bases. El objetivo del concurso es promocionar tanto el producto como los establecimientos de repostería, confitería y panadería dando un merecido reconocimiento a los artesanos pasteleros.

Los participantes o sus empresas, deberán figurar en alta en Impuesto sobre Actividades Económicas en una de las actividades contempladas en el Concurso con anterioridad a la fecha de la convocatoria del mismo y estar en situación de trabajadores o empresarios en activo al momento de la celebración del evento.

El jurado estará compuesto por profesionales y personalidades de la vida social de nuestra Ciudad. El producto con mayor puntuación será declarado como mejor MARIBRUNI obteniendo la dotación económica contemplada en las bases del concurso y placa de reconocimiento del premio concedido.

Para participar se deberá cumplimentar la ficha de solicitud que se encuentra junto a las bases del concurso en el siguiente enlace: <https://www.cocin-cartagena.es/concursomaribruni/> y remitirla al mail: [camara@cocin-cartagena.es](mailto:camara@cocin-cartagena.es) de Cámara de Comercio de Cartagena hasta del día 14 de enero de 2022.

La celebración del Concurso tendrá lugar el día y hora que se señale, en los salones de la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Cartagena, en calle Conducto nº 5 (Telf. 968 50 70 50)

## ANEXO BASES DEL CONCURSO

### MARIBRUNI

#### 1.- Objetivo

Recuperar y poner en valor este dulce clásico en Cartagena partiendo de su elaboración tradicional, para ponerlo en valor, relanzándolo como parte actualizada del acervo cultural y gastronómico de la zona.

#### 2.- Inscripción

Los participantes deberán ser titulares de un alta en el Impuesto de Actividades Económicas en el término municipal de Cartagena, en epígrafes de venta menor, o elaboración de confitería con venta directa al público.

Deberán presentar la Solicitud de participación en el correo electrónico: [camara@cocin-cartagena.es](mailto:camara@cocin-cartagena.es)

El formulario de solicitud se encontrará disponible en la dirección electrónica: <https://www.cocin-cartagena.es/concursomaribruni/>

La fecha límite para la presentación de la Solicitud será el día 14 de enero de 2022.

#### 3.- Características del producto

Los participantes deberán elaborar el dulce MARIBRUNI que como punto de partida deberá consistir en una base de masa hojaldrada con una pasta de almendra y jalea de manzana.

Se otorga a los participantes libertad para establecer el peso y medida del dulce, que si que deberá ser en porción y presentación individual.

#### **4.- Plazo y lugar de presentación**

Los participantes admitidos a concurso, previa inscripción, deberán presentar en caja o bandeja, sin identificación de ningún tipo, en la que se entregarán al efecto doce unidades del dulce elaborado, junto con una breve reseña descriptiva de sus ingredientes y elaboración de no más de un folio de extensión, para ser valorados por el Jurado, en fecha que se indicará con suficiente antelación en la segunda quincena de enero, en la Sede de la Cámara de Comercio de Cartagena, en calle Conducto nº 5 – 1ª Planta. Al hacer la entrega, los participantes traerán consigo en soporte papel o cartón, material gráfico de su empresa que permita su identificación visual en la entrega.

No se admitirán a concurso dulces presentados fuera de la hora límite fijada o si la caja, su interior, o materiales de presentación llevase algún tipo de identificativo que pudiera comprometer la imparcialidad de su degustación por el jurado, o sin la reseña descriptiva, o el soporte papel.

La entrega de la caja se hará en la Secretaría General de la Cámara de Comercio ( Cl. Conducto, 5-1ª Planta ) que tomará nota de la entrega, nombre del establecimiento, hora de entrega y persona que hace la entrega, quedando documentada fotográficamente dicha entrega con presencia del soporte papel.

De forma confidencial se asignará un número al azar a la caja, el cual no conocerán ni participantes ni jurados, con el fin de garantizar la imparcialidad de las votaciones del jurado.

La degustación y decisión final del jurado tendrá lugar en fecha que se indicará a los participantes con suficiente antelación, en la Sede de la Cámara de Comercio de Cartagena en calle del Conducto nº 5.

A puerta cerrada, se dará comienzo a la degustación a la hora y día señalado y el resultado de Jurado que se recogerá en acta, será hecho público en prensa, web y redes sociales y del mismo se dará traslado a los participantes. Señalándose fecha para la entrega pública de premios.

## 5.- Jurado

La composición del jurado se hará pública en la web de la Cámara de Comercio, en fecha previa a su constitución.

Será Secretario el Secretario General de la Cámara de Comercio de Cartagena.

## 6.- Metodología valoración

Se valorará el aspecto visual del dulce, su presentación y apetencia, el equilibrio de la masa y componentes, el olor, la textura, el sabor y por último, la aceptación global del mismo y su evocación de la figura de la artista Maribruni y su historia.

- Color y aspecto: hasta 10 puntos
- Equilibrio masa y componentes, olor y textura: hasta 10 puntos
- Sabor y aceptación global: hasta 10 puntos.

El accésit se otorgará al segundo dulce con mayor puntuación obtenida.

## 7.- Cata del producto

Los diferentes dulces se servirán al Jurado sucesivamente, en la caja o bandeja entregada en la que sólo constará el número asignado sin que los miembros del Jurado conozcan el establecimiento al que se ha asignado el referido número.

## 8.- Premios

El dulce valorado con mayor puntuación recibirá placa mención como ganador del Concurso y su autor un premio en metálico de 1.500€.

Se entregará un accésit de 1.000€ y diploma al segundo dulce mejor valorado.

La Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Cartagena se compromete a dar publicidad a este evento y al dulce ganador.

Los establecimientos participantes se comprometen a la elaboración y venta con regularidad en sus instalaciones, de su versión del dulce presentada a concurso, para recuperación, promoción y puesta en valor del mismo. Así como a la exhibición del cartel acreditativo de establecimiento participante en el concurso.

Del mismo modo los autores autorizan expresamente a la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Cartagena a utilizar la imagen de su elaboración con fines de dar publicidad a la actuación.

Cartagena, diciembre de 2021