



III CONCURS DE COQUES DE FORNER DE CATALUNYA FIRA ORÍGENS 2019

DEFINICIÓ DE LA COCA DE FORNER

La coca de forner és una coca tradicional de pa, que perviu a tot Catalunya, freqüentment dolça a les comarques de Girona i Barcelona i sovint salada a les de Lleida i Tarragona. S'elaborava per complementar l'elaboració i venda de pa i ofereix un ampli ventall de varietats segons el flequer que les elabora.

L'objectiu del concurs és contribuir a enaltir l'ofici de forner, promoure un dels seus productes més característics i incentivar-ne la qualitat.

Es tracta d'una coca elaborada a partir de la massa del pa, de forma generalment allargada, que segons la tradició de cada lloc i el saber de cada forner pot ser un xic gruixuda o més prima, de textura cruixent o més tova i presentar-se amb ingredients, aspecte i dimensions diferents. El pes sol oscil·lar entre mig quilo i un quilo, tot i que dependrà del que hi hagi al damunt amb les coques salades.

Els ingredients i el procés d'elaboració de la coca de forner fan que sigui un producte ric en hidrats de carboni, tant complexos (de la farina), com simples (del sucre), en el cas de les dolces, i amb l'afegit de proteïnes i vegetals en el cas de les salades que la converteixen en una bona font d'energia.

És preferible consumir-la el mateix dia ja que té tendència a endurir-se. Per esmorzar o berenar, amb unes preses de xocolata o sucada amb xocolata desfeta o llet, en el cas de la dolça, com a plat únic en el cas de la salada acompanyada d'un bon vi de postres o un escumós.

La tercera edició del concurs comptarà amb dues categories, **coques dolces** i **coques salades**.

PROMOU:



PATROCINA:



REGLAMENT

1. CONDICIONS DE PARTICIPACIÓ

El III Concurs de Coques de Forner de Catalunya és una iniciativa de la Fira Orígens i es desenvoluparà dins el mateix recinte.

Poden **participar al concurs fleques de tot Catalunya**, essent condició indispensable que la coca de forner que presentin sigui elaborada en el propi obrador.

2. CARACTERISTIQUES DE LES COQUES

La coca de forner ha d'haver estat elaborada a partir de massa de pa. En el cas de la coca dolça, pot ser gruixuda o prima, portarà sucre pel damunt i pot tenir un aroma anisat o no. També s'accepten variacions diverses (xocolata, espècies, licors, etc). En el cas de la coca salada, pot portar al damunt tota mena d'ingredients salats: verdures, peixos salats, botifarra, etc.

Correspondrà al President del Jurat la potestat d'acceptar variants de les coques tradicionals definides.

3. INSCRIPCIONS I PRESENTACIÓ

Cal inscriure's prèviament i lliurar la inscripció abans del **15 de novembre de 2019** a concurs@firaorigens.cat.

L'organització lliurarà quatre invitacions a cada fleca inscrita per poder accedir a Fira Orígens.

S'han de presentar les coques, degudament embolicades amb paper alimentari i amb les normes de seguretat alimentària establertes el mateix **dissabte 23 de novembre entre les 14:30 h i les 16:30 h** de la tarda, **hora límit** per formalitzar la inscripció i deixar les coques. L'entrega serà al recinte Firal d'Olot (c/ Madrid, 2).

Cada fleca participant pot presentar-se amb una coca a cada categoria.

L'organització les reservarà en una zona tancada al públic fins l'hora del concurs.

4. PROCEDIMENT

A cada participant, l'organització del concurs li assignarà un codi, que identificarà la coca perquè el jurat no reconegui qui l'ha elaborat (així mateix, s'identificarà amb el mateix codi la butlleta d'inscripció corresponent).

La taula del jurat tastarà les coques presentades per fer-ne la pertinent valoració, tenint en compte la presentació, l'aroma, la textura i el gust, en unes fitxes lliurades per l'Organització.

PROMOU:



100%t

DINÀMIG
AGÈNCIA D'INNOVACIÓ
I DESENVOLUPAMENT
DE LA GARROTXA

PATROCINA:



El **tast del jurat es desenvoluparà entre les 17:00 h i les 18:30 h**. L'acte de lliurament dels premis als guanyadors tindrà lloc a la Fira Orígens, el mateix dissabte. Tot seguit, es tallaran coques i es repartiran entre el públic assistent perquè les puguin degustar gratuïtament.

5. JURAT

El jurat estarà format per representants dels sectors del pa, la pastisseria, la formació, el periodisme gastronòmic, gurmets i bocafins.

6. PREMIS

El jurat atorgarà els següents premis:

- Diploma i un lot de 300 quilos de farina d'**És Farina de Girona** per a la **Millor coca dolça**.
- Diploma i un lot de 300 quilos de farina d'**És Farina de Girona** per a la **Millor coca salada**.

7. DRET DE DIFUSIÓ D'IMATGE

L'organització es reserva els drets de difusió d'imatges de les postres presentades en qualsevol mitjà de comunicació, així com la web de la fira i les diferents xarxes socials.

Els participants cedeixen tots els drets d'imatge i els seus noms podran ser utilitzats, sempre que es faci referència explícita al concurs.

8. ACCEPTACIÓ DE LES BASES

La participació en el Concurs suposa la total acceptació de les bases, així com del jurat i la seva decisió. No podran ser objecte d'impugnació les decisions que prengui el jurat, que estarà facultat per resoldre qualsevol situació no prevista en les bases de la manera que consideri oportuna.

PROMOU:



100%t



PATROCINA:





III CONCURS DE COQUES DE FORNER DE CATALUNYA FIRA ORÍGENS 2019

FITXA D'INSCRIPCIÓ

Dades

Nom i cognoms del participant:

Nom de l'establiment:

Adreça:

Població:

Telèfon de contacte:

Correu electrònic:

Participarà amb:

Coca dolça

Coca salada

En/Na

s'inscriu per participar al III

Concurs de Coques de Forner de Catalunya que se celebrarà el 23 de novembre a la Fira Orígens Olot 2019.

- Coneixent i acceptant el reglament que regula el certamen.
- Manifestant la seva disposició per ser present en el lliurament de premis.
- Autoritzant que es faci difusió de la seva participació (fotografies i/o vídeo) i a utilitzar aquest material en qualsevol dels suports comunicatius de l'organització.
- Cal inscriure's prèviament i lliurar la inscripció **abans el 15 de novembre de 2019** a concurs@firaorigens.cat.

A Olot, a de de 2019.

Signatura participant:

PROMOU:



PATROCINA:

