MONTERITO

Tradición, sabor y gastronomía



Si quieres formar parte de la historia de la gastronomía, participa en el concurso lanzado por la Federación Extremeña de Caza y presenta tu "MONTERITO"

- *Turismo gastronómico*
- *Nuevos sabores*
- *Excelentes valores nutricionales*
- *Lo mejor de Extremadura*

FEDEXCAZA

ORGANIZA

ATUGABA

DIBE FOOD GROUP

CAJA RURAL DE EXTREMADURA

COLABORAN

BASES DEL CONCURSO

1. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO
2. CONCEPTO MONTERITO
3. OBJETIVOS
4. ¿CÓMO FUNCIONARÁ?
5. REQUISITOS
6. JURADO
7. SISTEMA DE VALORACIÓN
8. PREMIOS
9. CRONOGRAMA
10. IMAGEN CORPORATIVA

FEDEXCAZA

DIBE FOOD GROUP

CAJA RURAL DE EXTREMADURA

ATUGABA

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

MONTERITO nace con un objetivo claro: acercar la carne de caza al público a través de la gastronomía, presentándola de una manera sencilla, atractiva, moderna y accesible.

La propuesta consiste en crear un concurso gastronómico dirigido a bares y restaurantes, en el que cada establecimiento participante elaborará su propia interpretación de un pequeño bocadillo o sándwich elaborado con carne de caza.

Dará comienzo el 1 de Febrero de 2027 y finalizará el 30 de Noviembre de 2027 (ambos incluidos). El recorrido de este concurso será por todos los establecimientos que quieran ofrecer esta elaboración en sus cartas. Elaboraciones evaluadas por un jurado que valorará cada uno de los aspectos contemplados en este dosier que reconocerá el mejor monterito de Extremadura, más dos accesit.

CONCEPTO MONTERITO

El nombre MONTERITO conecta directamente con el mundo de la actividad cinegética y la tradición, pero busca presentar la carne de caza desde una perspectiva gastronómica contemporánea.

El formato elegido es deliberadamente sencillo:

Un pequeño bocadillo o sándwich con carne de caza

La carne de caza deja de presentarse únicamente como un producto tradicional o asociado a determinadas elaboraciones y pasa a formar parte de una experiencia gastronómica informal, divertida y fácil de consumir.

Cada restaurante tendrá libertad para desarrollar su propia receta, siempre que respete la esencia del proyecto:

Una regla fundamental:

La carne de caza debe ser la protagonista

A partir de ahí, cada cocinero podrá aportar su creatividad mediante panes, salsas, verduras, quesos, productos locales, especias y diferentes técnicas culinarias.

OBJETIVOS

PRINCIPAL

Promocionar y poner en valor la carne de caza mediante una iniciativa gastronómica participativa que acerque este producto a nuevos consumidores.

ESPECÍFICOS

·Dar a conocer las posibilidades culinarias de la carne de caza.
·Acercar el producto a consumidores que habitualmente no lo consumen.
·Promover el consumo de productos vinculados al territorio.
·Incentivar la creatividad de los profesionales de la hostelería.
·Generar actividad y tráfico de clientes en los restaurantes participantes.
·Crear una campaña gastronómica reconocible.
·Generar contenido para medios de comunicación y redes sociales.
·Favorecer la colaboración entre hostelería, sector cinegético, productores y administraciones.
·Crear una iniciativa susceptible de repetirse anualmente.
·Posicionar MONTERITO como una marca gastronómica asociada a la carne de caza.

¿CÓMO FUNCIONARÁ?

FASE PREVIA

Los restaurantes interesados podrán inscribirse en el concurso a través de este formulario PINCHAR AQUÍ. Tras la inscripción la organización contactará con cada establecimiento.

FASE 1 · PRESENTACIÓN

Presentación oficial del proyecto MONTERITO ante restaurantes, instituciones, asociaciones, medios de comunicación y posibles patrocinadores.

FASE 2 · CREACIÓN DEL MONTERITO

Cada restaurante desarrollará una receta propia.
El establecimiento podrá elegir libremente el estilo gastronómico, siempre que la carne de caza tenga un papel protagonista.

FASE 3 · CAMPAÑA GASTRONÓMICA

Desde el 1 de Febrero al 30 de Noviembre de 2027, los MONTERITOS estarán disponibles para el público.
Cada establecimiento participante contará con material identificativo de la campaña.

FASE 4 · PROMOCIÓN

La organización desarrollará una campaña conjunta de comunicación.
Se promocionarán:

·Los restaurantes participantes.
·Las diferentes propuestas.
·Las fotografías de los MONTERITOS.
·Distribución de papel sulfurizado para la presentación del monterito. Obligatorio utilizarlo en el establecimiento.
·Colocación de displays de mesa/barra con la información y promoción del monterito.
·Los cocineros.
·Los productos utilizados.
·La participación del público.
·Las visitas del jurado.
·Final de los seleccionados en la IV Feria de la Espiga.
·La clasificación final.

Comunicación en radio, prensa, RRSS

FASE 5 · VALORACIÓN

El jurado visitará de forma anónima y degustarán las propuestas participantes.

Cada MONTERITO será puntuado mediante una ficha de valoración común.

Esta valoración será la que determine el número (no concreto) de MONTERITOS que pasarán a la fase final.

FASE 6 · FINAL Y PREMIOS

Una vez finalizada la campaña se realizará una FASE FINAL.

La fase final estará formada por los MONTERITOS seleccionados por el jurado (número no concreto)

El acto de clausura tendrá lugar en la *IV FERIA GASTRONÓMICA ESPIGA DE CAJA RURAL DE EXTREMADURA*, donde cada establecimiento tendrá que hacer la presentación de su MONTERITO y de ahí se determinarán los 3 MEJORES.

En él se anunciarán los tres ganadores y se realizará la entrega de premios.

REQUISITOS

REQUISITOS BÁSICOS

·La carne de caza será el ingrediente principal.

·Se permitirá utilizar diferentes especies de caza.

·El formato será un bocadillo pequeño o sándwich.

·La receta deberá ser elaborada y servida por el establecimiento participante.

·El establecimiento deberá comunicar el precio de venta, establecido en un máximo de 7,50€.

·Deberán cumplirse todas las obligaciones sanitarias y de trazabilidad.

·La propuesta deberá mantener unas condiciones de disponibilidad que permitan su valoración.

·El MONTERITO tiene que estar disponible el periodo que se indica en las bases.

·Se debe mostrar la imagen corporativa de este proyecto.

·Emplear el papel sulfurizado en todas las presentaciones y tener en el establecimiento visible a todos el display informativo.

VALORACIÓN

CRITERIOS DE VALORACIÓN

CRITERIO	QUE SE VALORA	%
SABOR Y EQUILIBRIO	Armonía de ingredientes, intensidad y resultado final.	30%
CALIDAD Y PROTAGONISMO DE LA CARNE	Tratamiento culinario, textura y presencia del producto.	25%
CREATIVIDAD	Originalidad de la receta y capacidad de sorprender.	20%
PRESENTACIÓN	Aspecto, montaje y atractivo del MONTERITO	15%
CONCEPTO Y PRODUCTO LOCAL	Coherencia con el territorio y puesta en valor del producto.	10%

CRONOGRAMA

FECHAS ESTABLECIDAS PARA UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO

INICIO	FIN	
3 NOVIEMBRE 2026	30 NOVIEMBRE 2026	Lanzamiento a todos los restaurantes conocidos por FEDEXCAZA y ATUGABA
14 DICIEMBRE 2026	14 Diciembre, publicación en RRSS para promocionarlo y abrirlo a la participación del establecimiento que lo desee. El 18 enero 2027 finaliza el plazo de inscripción.	
11 ENERO 2027	Nota de prensa informando de todos los plazos, recordando que el 18 de enero de 2027 finalizan las inscripciones y empieza el 1 de febrero de 2027	
1 FEBRERO 2027	30 NOVIEMBRE 2027	Disponibilidad del MONTERITO en todos los etablecimientos participantes
OCTUBRE 2027	FINAL DE LAS MEJORES TAPAS Y ENTREGA DE PREMIOS. IV FERIA GASTRONÓMICA CAJA RURAL DE EXTREMADURA	

PREMIOS



PRIMER PREMIO

1.000€

trofeo/diploma, reconocimiento público, entrevistas en medios y lotes de productos cárnicos de caza, DIBE FOOD GROUP



PRIMER ACCESIT

500€

trofeo/diploma, reconocimiento público y lotes de productos cárnicos de caza, DIBE FOOD GROUP



SEGUNDO ACCESIT

500€

trofeo/diploma, reconocimiento público y lotes de productos cárnicos de caza, DIBE FOOD GROUP

FEDEXCAZA DIBE FOOD GROUP ATLGABA CAJA RURAL DE EXTREMADURA

IMAGEN CORPORATIVA



MATERIAL PROMOCIONAL

Papel sulfurizado



DISPLAYS

