

Bases i Premis

- 1_ L'Ajuntament de Vinaròs i el Patronat Municipal de Turisme convoquen el Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí.
- 2_ Les inscripcions estan obertes a tots els professionals del sector, en representació d'un establiment d'hostaleria, empresa o entitat relacionada amb la gastronomia a nivell nacional amb un màxim d'un representant per unitat de negoci.
- 3_ La participació es constatarà i validarà omplint online la inscripció disponible en aquesta pàgina web o enviant la inscripció al correu electrònic turisme@vinaros.es / turismevinaros@gmail.com abans del 6 de setembre de 2011.
Es deurà incloure el nom i recepta del plat a elaborar així com una fotografia del mateix en format jpg o semblant de 300 píxels com a mínim de resolució.
- 4_ El màxim de participants serà de 10, sent com a màxim 2 representants per població. L'adjudicació de les places es farà mitjançant una selecció per part del Comitè Organitzador. La inscripció és gratuïta.
- 5_ L'adjudicació de les places es farà mitjançant una selecció, d'entre el total de les sol·licitud rebudes, per part del Comitè Organitzador i la confirmació dels concursants es realitzarà telefònicament durant els 3 dies posteriors al tancament del termini d'acceptació de participants.
- 6_ Una vegada confirmada la participació s'adjuntarà un llistat amb tot el material amb que podran comptar els participants per a la realització dels seus plats. Tanmateix, els participants hauran de presentar a l'organització el dia del concurs les receptes originals, quedant aquestes a la seua lliure disposició.
- 7_ Serà obligatori preparar 2 racions d'un mateix plat elaborat amb llagostins de Vinaròs com a matèria prima destacable o única. De les quals, 1 ració en plat de presentació per al jurat i premsa i l'altra ració formada per 5 petites porcions de degustació.
- 8_ Els ingredients per l'elaboració dels plats els aportarà cada concursant, a excepció dels llagostins que els aportarà l'Organització.
- 9_ El concurs es realitzarà el 19 de setembre de 2011.
- 10_ Tots els cuiners i ajudants deuran utilitzar obligatòriament la vestimenta reglamentària. L'organització els facilitarà el dia del concurs un davantal oficial.
- 11_ El plat d'obligada elaboració serà puntuat segons presentació, gust i importància del llagostí en la seua elaboració.
- 12_ La impuntualitat a l'hora de presentar els plats al jurat pot ser motiu de baixa puntuació o fins i tot, de desqualificació, així com utilitzar ingredients en els plats que no siguin mengívols.
- 13_ L'organització farà ús d'un equip de tres comissaris, els quals s'encarregaran de vetllar pel bon funcionament i el compliment de les normes compreses en aquestes bases, per part dels participants. Aquesta informació serà comunicada al Jurat perquè puguin fer-ne ús en la valoració final.

14_

Premis:

S'estableix aquest quadre de premis, als quals s'aplicaran les retencions fiscals estipulades per la legislació vigent.

- _ 1r Premi 1000 euros, llagostí d'or i diploma.
- _ 2n Premi 500 euros, llagostí de plata i diploma.
- _ 3r Premi 300 euros, llagostí de bronze i diploma.

- _ La resta de participants obtindran diploma d'assistència.
- _ Tots els participants rebran 300 euros en concepte de premi per participar.

15_

El jurat estarà compost per professionals del món de la gastronomia i periodistes especialitzats de reconegut prestigi.

16_

Les normes i condicions d'aquest concurs s'entendran acceptades pel sol fet de participar-hi. Nogensmenys, per tot allò no especificat en aquestes bases o per a qualsevol dubte que pugues derivar-ne de la seua interpretació, el Comitè Organitzador es reserva l'expressa i exclusiva competència al respecte.