

Bases y Premios

- 1_ El Ayuntamiento de Vinaròs y el Patronato Municipal de Turismo convocan el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino.
- 2_ Las inscripciones están abiertas a todos los profesionales del sector en representación de un establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía a nivel nacional con un máximo de un representante por unidad de negocio.
- 3_ La participación se constatará y validará rellenando, on-line, la inscripción disponible en esta página web o enviando la inscripción a uno de los siguientes correos electrónicos: turismo@vinaros.es o turismevinaros@gmail.com, antes del 6 de septiembre de 2011.
Se deberá incluir el nombre y receta del plato a elaborar así como también una fotografía del mismo en formato jpg o similar de 300 dpi como mínimo de resolución.
- 4_ El máximo de participantes será de 10, pudiendo ser como máximo 2 representantes por población. La adjudicación de las plazas se hará mediante una selección por parte del comité organizativo. La inscripción es gratuita.
- 5_ La adjudicación de las plazas se hará mediante una selección, de entre todas las solicitudes recibidas, por parte del Comité Organizador y la confirmación de los concursantes se realizará telefónicamente durante los 3 días posteriores al cierre del período de aceptación de participantes.
- 6_ Con la confirmación de la reserva se adjuntará un listado con todo el material con el que podrán contar los participantes para la realización de sus platos. Asimismo, los participantes deberán presentar a la organización las recetas originales, quedando éstas a su libre disposición.
- 7_ Será obligatorio preparar 2 raciones de un mismo plato elaborado con langostinos de Vinaròs como materia prima destacable o única. De las cuales, 1 ración en plato de presentación para el jurado y prensa y la otra en 5 pequeñas porciones de degustación.
- 8_ Los ingredientes para la elaboración de los platos los aportará cada concursante, a excepción de los langostinos que los aportará la Organización.
- 9_ El concurso se realizará el 19 de septiembre de 2011.
- 10_ Todos los cocineros y ayudantes deberán utilizar obligatoriamente la vestimenta reglamentaria. La organización les facilitará el mismo día del concurso un delantal oficial.
- 11_ El plato de obligada elaboración será puntuado según presentación, gusto y importancia del langostino en su elaboración.
- 12_ La impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado podrá ser motivo de baja puntuación o incluso de desclasificación, así como utilizar ingredientes en los platos que no sean comestibles.
- 13_ La Organización hará uso de un equipo de tres comisarios, los cuáles se encargarán de velar por el buen funcionamiento y el cumplimiento de las normas comprendidas en estas bases, por parte de los participantes. Esta información será comunicada al Jurado para que pueda utilizarla en la valoración final.

14_

Premios:

Se establece este cuadro de premios, a los cuáles se aplicarán las retenciones fiscales estipuladas por la legislación vigente.

- _ 1er Premio. 1.000,00 euros, langostino de oro y diploma.
- _ 2º Premio. 500,00 euros, langostino de plata y diploma.
- _ 3er Premio. 300,00 euros, langostino de bronce y diploma.

El resto de participantes obtendrán diploma de asistencia.

Todos los participantes recibirán 300 euros en concepto de premio por participar.

15_

El Jurado estará compuesto por profesionales del mundo de la gastronomía y periodistas especializados de reconocido prestigio.

16_

Las normas y condiciones de este concurso se entenderán aceptadas por el solo hecho de participar. No obstante, para todo aquello que no se encuentre especificado en estas bases o para cualquier duda que pueda derivarse de su interpretación, la comisión organizadora se reserva la expresa y exclusiva competencia al respecto.