

BASES Y PREMIOS

- 1-** El Ayuntamiento de Vinaròs y la concejalía de Turismo convocan el "XI Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs".
- 2-** Las inscripciones están abiertas a todos los profesionales del sector en representación de un establecimiento de hostelería o entidad relacionada con la gastronomía, con un máximo de 1 representante por negocio.
- 3-** La inscripción se hará efectiva y validará rellenando on-line la inscripción oficial en **www.langostinodevinaros.com** o por correo electrónico: **turismo@vinaros.es**, antes del 11 de septiembre de 2013. La inscripción es gratuita.
- 4-** Se deberá incluir: nombre, receta, escandallo y foto, en alta resolución, del plato a elaborar. También breve currículum del candidato.
- 5-** 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 Organizador. La inscripción es gratuita.
- 6-** La confirmación de los participantes se realizará telefónicamente durante los 3 días posteriores al cierre del período de aceptación.
- 7-** Con la confirmación de la participación, por e-mail se adjuntará un listado con todo el material con el que podrán contar para la realización de sus platos. Asimismo, deberán presentar a la organización las recetas originales, quedando éstas a su libre disposición.
- 8-** 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.
- 9-** Los ingredientes para la elaboración de los platos los aportará cada concursante, a excepción de los langostinos que los aportará la Organización.
- 10-** El concurso se realizará el 23 de septiembre de 2013, en el Mercado municipal.
- 11-** Todos los cocineros y ayudantes (1 por cocinero) deberán ir con la vestimenta reglamentaria. La organización les facilitará un delantal oficial del Concurso
- 12-** El plato será puntuado según presentación, gusto e importancia del langostino en su elaboración. El Jurado estará compuesto por profesionales del mundo de la gastronomía y periodistas especializados de reconocido prestigio.
- 13-** La impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado es motivo de baja puntuación o incluso desclasificación, así como utilizar ingredientes no comestibles.

14- La Organización del concurso se hará cargo de los gastos de una noche de alojamiento de todos los participantes con un máximo de una habitación doble. Igualmente, con posterioridad al concurso, todos los participantes (2 personas máximo por inscripción) serán invitados a cenar.

15- La Organización hará uso de un equipo de comisarios acreditados, 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.

16- Premios:

-1er PREMIO.1.000€, langostino de oro y diploma.

-2º PREMIO.500€, langostino de plata y diploma.

- 3er PREMIO.300€, langostino de bronce y diploma.

Se aplicarán las retenciones fiscales estipuladas por la legislación vigente.

El resto de participantes recibirá diploma de asistencia.

17- 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, el Comité Organizador se reserva la expresa y exclusiva competencia al respecto.