

BASES DEL CONCURSO Y PREMIOS

- 1.** El Ayuntamiento de Vinaròs y la Concejalía de Turismo convocan el XIII 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, empresa o entidad relacionada con la gastronomía, con un máximo de un participante por negocio que podrá estar asistido por un único ayudante.
- 3.** La preinscripción se hará efectiva enviando a turisme@vinaros.es la ficha de preinscripción oficial. Esta ficha se puede descargar desde la página web oficial www.langostinodevinaros.com/inscripcion.pdf

Se deberá adjuntar:

- Ficha debidamente cumplimentada
 - Breve curriculum del candidato
 - Nombre y receta del plato
 - Foto del plato con una calidad mínima de 3MP
- 4.** Inscripciones: del 12 de junio al 10 de septiembre de 2015.
La inscripción es gratuita. Una vez recibida la solicitud se le confirmará su preinscripción por correo electrónico en las siguientes 48 horas.
 - 5.** El Comité Organizador seleccionará un máximo de 10 concursantes.
 - 6.** La confirmación de los finalistas se realizará telefónicamente el día 12 de septiembre. La aceptación de la participación implicará la cesión de los derechos de uso de fotos y recetas al Ayuntamiento de Vinaròs.
 - 7.** A los finalistas se les facilitará por correo electrónico una lista del material con el que podrán contar para la realización de los platos.
 - 8.** El concurso se realizará el día 21 de septiembre de 2015, en el Mercado Municipal de Vinaròs.
 - 9.** Los ingredientes para la elaboración de los platos los aportará cada concursante, a excepción de los langostinos que los aportará la Organización.
 - 10.** Será obligatorio preparar 2 raciones del plato elaborado con langostinos de Vinaròs como materia prima destacable o única. De estas, una ración deberá estar en plato de presentación y la otra, en 5 pequeñas porciones, para su degustación.
 - 11.** La Organización facilitará los delantales oficiales del Concurso a los cocineros y a sus ayudantes que deberán utilizarlos como vestimenta reglamentaria.
 - 12.** El plato será puntuado según presentación, gusto e importancia del langostino en su elaboración. El Jurado 2015 lo presidirá Luís Arrufat y contará con Cova Morales Juliana, Carlos Durán Herrera y Alejandro García García como vocales.

13. La impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado es motivo de baja puntuación o incluso descalificación, así como utilizar ingredientes no comestibles en la elaboración del plato.

14. La Organización se hará cargo de la cena posterior al concurso y del alojamiento y desayuno de los participantes y de su ayudante.

15. La Organización contará con la ayuda de un equipo de comisarios acreditados que velarán por el buen funcionamiento del concurso y el cumplimiento de estas bases.

16. Premios. Se establece el siguiente cuadro de premios:

1er PREMIO: 1000€, Langostino de Oro y diploma.

2º PREMIO: 500€, Langostino de Plata y diploma.

3er PREMIO: 300€, Langostino de Bronce y diploma.

El resto de participantes recibirá diploma de participación. A los premios se les aplicará las retenciones fiscales estipuladas en la legislación vigente.

El ganador del concurso será invitado a formar parte de la Selección Española de Cocina Profesional, organización nacional sin ánimo de lucro que participa en los certámenes internacionales de alta competición representando a España.

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.

Más información:

Concejalía de Turismo Tel. 964 45 52 53
e-mail: turisme@vinaros.es