

BASES PARA LA CELEBRACIÓN DEL II CONCURSO GASTRONÓMICO FirAll 2018 EL AJO TIERNO DE LA TIERRA AI PLATO

PRIMERA: OBJETIVO

El concurso gastronómico FirAll 2018, pretende cumplir con los siguientes objetivos:

- Fortalecer el desarrollo de la gastronomía de Xàtiva, resaltando el valor añadido del Ajo Tierno de Xàtiva.
- Promover y fomentar las bondades del Ajo Tierno de Xàtiva, realcionando gastronomía, turismo y producción agrícola "Kilometro 0".
- Despertar entre los participantes la creatividad para innovar y diseñar nuevas recetas y procesos, haciendo uso de la destreza y tecnologías emergentes para la elaboración de estas con "Ajo Tierno" de Xàtiva.
- Potenciar el consumo en el mercado nacional e internacional a través de la comunicación de las recetas seleccionadas.
- Promover Xàtiva en los ámbitos del turismo y la gastronomía tradicional.

SEGUNDA: PARTICIPANTES.

Podrán participar en el concurso, previa invitación que cursará el Ayuntamiento, cualquier cocinero/a profesional, de ámbito nacional o internacional, mayor de edad, siempre que sea en representación de una empresa de hostelería o entidad afín a la gastronomía y lo acredite con la documentación correspondiente.

El cocinero/a podrá estar acompañado de uno/a ayudante de cocina y la organización proporcionará a cada uno una invitación personal para la comida.

TERCERA: NORMAS DEL CONCURSO.

- Cada concursante presentará un plato que podrá ser un primer plato, un segundo plato o un postre.
- Los concursantes tendrán que presentar al jurado 6 platos iguales para su valoración.
- No podrán realizarse preparaciones previas hasta que el Jurado de por iniciado el concurso. Solamente serán autorizadas aquellas que su método o técnica de procesamiento tenga que realizarse con tecnologías especiales o tiempos muy prolongados, teniendo que solicitarse con antelación al jurado la práctica de las mismas.
- Los concursantes finalistas dispondrán de tres horas desde su presentación en la sede del concurso hasta la exposición de los platos al Jurado Calificador.
Cada participante concursará con un número, que se entregará al inicio del

concurso, sin orden preestablecido.

- Cada participante presentará al Jurado Calificador la receta del plato, en formato tspoonlab.com.
- La organización proporcionará a los participantes el ajo tierno de Xàtiva y estos tendrán que aportar el resto de ingredientes extra.
- Los cocineros/se participantes tendrán que vestir uniforme reglamentario, y en caso de representar una casa regional, nacionalidad o país, podrán presentarse con el vestido típico. Los participantes no podrán realizar durante el Concurso ninguna publicidad ajena a la empresa o entidad a la cual representan. El uniforme consistirá en chaqueteta, pantalones, zapatos zuecos blancos o negros, mandil o delantal y gorro de cocina.
- Los platos de todos los concursantes serán presentados al Jurado en vajilla blanca que aportará la organización o, en su defecto, el concursante, dependiendo de la dificultad o presentación (a criterio del jurado).
- Cualquier presentación que identifique al cocinero participando será descalificada del concurso.
- Se considera motivo de descalificación la falta de puntualidad a la hora del inicio del concurso.
- Serán eliminados aquellos concursantes que no se presentan con el debido uniforme de cocinero.
- La organización enviará a los cocineros invitados el formulario de inscripción. Este formulario de inscripción contendrá una autorización de cesión de los derechos ganadores del Concurso a favor del Ayuntamiento de Xàtiva.
- Este documento se tendrá que devolver firmado por el participante hasta las 14:00 horas del día 21 de febrero de este año.
- El concursante cede gratuitamente el derecho de uso de las recetas presentadas al Ayuntamiento de Xàtiva.

CUARTA: EQUIPOS DE TRABAJO

Cada concursante tendrá que aportar la herramienta necesaria para la elaboración del plato, la organización facilitará las máquinas, hornos, y espacio de trabajo. En el supuesto de que, por razones del método o tecnología necesarios para llevar a cabo el trabajo a presentar, se requieran otros equipos, se tendrá que solicitar a la organización a fin de que sean facilitados los mismos.

QUINTA: RECETAS/ INGREDIENTES.

Todas las recetas tienen que tener como obligatorio el uso del Ajo Tierno de Xàtiva. Aquellas recetas que no cumplan con el ingrediente descrito quedarán fuera de concurso.

Las recetas tienen que estar exentas de aditivos y/o productos que no sean

naturales y que no cumplan con una función estrictamente técnica.

Si se aceptarán los siguientes componentes: escumados, gelificantes, agentes de recubrimiento, humectants, almidones modificados, gasificants, estabilizadores, espesidors, acidulants, correctores de acidez, emulgentes y endurecimientos que, a criterio del Jurado y, después de analizar la receta, quede justificada su incorporación.

Por el contrario, no serán aceptables las materias que aparecen en la siguiente relación: antioxidantes, apoyos, antiaglomerantes, antiescumates, sales de fundido, gases de envasado, segrestantes y potenciadores de sabor.

SEXTA: FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN.

El Concurso se celebrará el día 21 de febrero de 2018 y se iniciará a las 8:30 horas. El Concurso tendrá lugar en las instalaciones de LLuna Events de Xàtiva, situado en la calle Projecte Ronda, 10, de Xàtiva.

SÉPTIMA: AGENDA DEL CONCURSO.

La Agenda del concurso será la siguiente:

- 8:00 h. Presentación de los cocineros en la sede del concurso.
- 8:15 h. Sorteo de espacios y turnos de confección.
- 8:30 h. Inicio de la elaboración de los platos del primer turno.
- 11:30 h. Finalización del tiempo de preparación de las recetas y presentación al jurado.
- 11:45 h. Inicio de la elaboración de los platos del segundo turno.
- 14:15 h. Finalización del tiempo de preparación de las recetas y presentación al jurado.
- 15:00 Fallo del Jurado.

OCTAVA: JURADO

Corresponde otorgar los premios al Jurado Calificador que estará formado, por miembros elegidos entre jefes y jefas de cocina y representantes del mundo de la gastronomía, así como personalidades reconocidas en otros campos sociales. La composición del jurado se hará pública como mínimo, antes del inicio del Concurso.

NOVENA: CRITERIOS DE LA SELECCIÓN

El Jurado Calificador se regirá por los siguientes criterios:

- Sabor, textura y aromas.
- Presentación, armonía y uso del Ajo Tierno de Xàtiva.
- Originalidad e innovación.

DECENA: CUANTÍA PREMIOS.

Habrà un primer premio de 1.000 € , un segundo premio de 500 € y un tercer premio de 250 € . También habrá un premio al mejor plan innovador de 250 €.

A los premios en metálico se los practicarà las retenciones que correspondan a los impuestos en vigor. Los premios se abonarán mediante transferencia bancaria. La decisión del Jurado Calificador es inapelable.

UNDÉCIMA: FINANCIACIÓ PREMIOS

El premio de 1.000 € será patrocinado por la mercantil Talleres Xàtiva.
El segundo premio de 500 € será patrocinado por la mercantil Divina Aurora.
El tercer premio de € será patrocinado por Recreativos Saetabis.
El Premio innovador de 250 € será patrocinado por Recreativos Saetabis.

Los patrocinadores ingresarán en la cuenta del Ayuntamiento de Xàtiva las cantidades mencionadas, no obstante, desde el departamento de promoción económica se ha efectuado dotación económica para los premios del II concurso de gastronomía Firall 2018 el ajo tierno de la mesa al plato, con cargo de a la aplicación presupuestaria 1D1/4330/22791, según la retención de crédito número 690, ejercicio 2018.

DOCENA: ENTREGA DE PREMIOS

La entrega de los premios se realizará el 21 de febrero de 2018 a las 15:00 horas en las instalaciones de Lluna Events.

DECIMOTERCERA: ASPECTOS GENERALES

Los ganadores del Concurso estarán ligados a este durante 1 año, y tendrán que solicitar permiso a la organización para cualquier acción promocional que pudieran realizar. En caso de que no se respetara esta obligación, se sancionará con la prohibición de participar en cualquier otra edición del Concurso, sin perjuicio otras

acciones legales que pudieran adoptarse.

Cualquier cuestión que pueda surgir en el desarrollo del Concurso, y no esté especificada en estas Bases, será resuelta por la Comisión Organizadora.

La participación en este Concurso supone la aceptación total de las Bases, y de las decisiones de la Comisión Organizadora.

QUATRECENA: NORMATIVA APLICABLE

Los premios se regirán por aquello que este dispuesto en la Ley 38/2003 de 17 de noviembre, General de Subvenciones, el Reglamento de la Ley General de Subvenciones y por las presentes Bases.

QUINCENA. VIGENCIA DE LAS BASES

Estas Bases tendrán carácter indefinido y mantendrán su vigencia hasta su modificación o derogación expresa.