

### **BASES PER A LA CELEBRACIÓ DEL II CONCURS GASTRONÒMIC FirAll 2018** **“L'ALL TENDRE DE LA TERRA AL PLAT”**

#### **PRIMERA: OBJECTIU**

El concurs gastronòmic FirAll 2018, pretén complir amb els següents objectius:

- Enfortir el desenvolupament de la gastronomia de Xàtiva, ressaltant el valor afegit de l'All Tendre de Xàtiva.
- Promoure i fomentar les bondats de l'All Tendre de Xàtiva, realcionant gastronomia, turisme i producció agrícola "Kilometre 0".
- Despertar entre els participants la creativitat per a innovar i dissenyar noves receptes i processos, fent ús de la destresa i tecnologies emergents per a l'elaboració d'aquestes amb "All Tendre" de Xàtiva.
- Potenciar el consum en el mercat nacional i internacional a través de la comunicació de les receptes seleccionades.
- Promoure Xàtiva en els àmbits del turisme i la gastronomia tradicional.

#### **SEGONA: PARTICIPANTS**

Podran participar en el concurs, prèvia invitació que cursarà l'Ajuntament, qualsevol cuiner/a professional, d'àmbit nacional o internacional, major d'edat, sempre que siga en representació d'una empresa d'hosteleria o entitat afí a la gastronomia i ho acredite amb la documentació corresponent.

El cuiner/a pot estar acompanyat d'un/a ajudant de cuina i l'organització proporcionarà a cadascún una invitació personal per al menjar.

#### **TERCERA: NORMES DEL CONCURS**

- Cada concursant presentarà un plat que podrà ser un primer plat, un segon plat o un postre.
- Els concursants hauran de presentar al jurat 6 plats iguals per a la seua valoració.
- No podran realitzar-se preparacions prèvies fins que el Jurat done per iniciat el concurs. Solament seran autoritzades aquelles que el seu mètode o tècnica de processament haja de realitzar-se amb tecnologies especials o temps molt perllongats, havent de sol·licitar-se amb antelació al jurat la pràctica de les mateixes.
- Els concursants finalistes disposaran de tres hores des de la seua presentació en la seu del concurs fins a l'exposició dels plats al Jurat Qualificador.

- Cada participant concursarà amb un nombre, que es lliurarà a l'inici del concurs, sense ordre preestablert.
- Cada participant presentarà al Jurat Qualificador la recepta del plat, en format tpspoonlab.com.
- L'organització proporcionarà als participants l'all tendre de Xàtiva i aquests hauran d'aportar la resta d'ingredients extra.
- Els cuiners/es participants hauran de vestir uniforme reglamentari, i en cas de representar una casa regional, nacionalitat o país, podran presentar-se amb el vestit típic. Els participants no podran realitzar durant el Concurs cap publicitat aliena a l'empresa o entitat a la qual representen. L'uniforme consistirà en xaqueteta, pantalons, sabates esclops blancs o negres, mandil o davantal i capell de cuina.
- Els plats de tots els concursants seran presentats al Jurat en vaixel·la blanca que aportarà l'organització o, en defecte d'açò, el concursant, depenent de la dificultat o presentació (a criteri del jurat).
- Qualsevol presentació que identifique al cuiner participant serà desqualificada del concurs.
- Es considera motiu de desqualificació la falta de puntualitat a l'hora de l'inici del concurs.
- Seran eliminats aquells concursants que no es presenten amb el degut uniforme de cuiner.
- L'organització enviarà als cuiners convidats el formulari d'inscripció. Este formulari d'inscripció contindrà una autorització de cessió dels drets guanyadors del Concurs a favor de l'Ajuntament de Xàtiva.
- Aquest document s'haurà de retornar signat pel participant fins a les 14:00 hores del dia 21 de febrer d'enguany.
- El concursant cedeix gratuïtament el dret d'ús de les receptes presentades a l'Ajuntament de Xàtiva.

### **QUARTA: EQUIPS DE TREBALL**

Cada concursant haurà d'aportar l'eina necessària per a l'elaboració del plat, l'organització facilitarà les màquines, forns, i espai de treball. En el cas que, per raons del mètode o tecnologia necessàries per a dur a terme el treball a presentar, es requereixen altres equips, s'haurà de sol·licitar a l'organització a fi que siguin facilitats els mateixos.

### **QUINTENA: RECEPTES/ INGREDIENTS**

Totes les receptes han de tenir com a obligatori l'ús de l'All Tendre de Xàtiva.

Aquelles receptes que no complisquen amb l'ingredient descrit quedaran fora de

concurs.

Les receptes han d'estar exemptes d'additius i/o productes que no siguem naturals i que no complequen amb una funció estrictament tècnica.

Si s'acceptaran els següents components: escumats, gelificants, agents de recobriment, humectants, midons modificats, gasificants, estabilitzadors, espessidors, acidulants, correctors d'acidesa, emulgents i enduriments que, a criteri del Jurat i, després d'analitzar la recepta, quede justificada la seua incorporació.

Per contra, no seran acceptables les matèries que apareixen en la següent relació: antioxidants, suports, antiaglomerants, antiescumats, ixes de fos, gasos d'envasament, segrestants i potenciadors de sabor.

### **SISENA: DATA I LLOC DE CELEBRACIÓ**

El Concurs es celebrarà el dia 21 de febrer de 2018 i s'iniciarà a les 8:30 hores.

El Concurs tindrà lloc en les instal·lacions de Lluna Events de Xàtiva, situat al carrer Projecte Ronda, 10, de Xàtiva.

### **SETENA: AGENDA DEL CONCURS**

L'Agenda del concurs serà la següent:

8:00 h. Presentació dels cuiners en la seu del concurs.

8:15 h. Sorteig d'espais i torns de confecció.

8:30 h. Inici de l'elaboració dels plats del primer torn.

11:30 h. Finalització del temps de preparació de les receptes i presentació al jurat.

11:45 h. Inici de l'elaboració dels plats del segon torn.

14:15 h. Finalització del temps de preparació de les receptes i presentació al jurat

15:00 Fallada del Jurat.

### **HUITENA: JURAT**

Correspon atorgar els premis al Jurat Qualificador que estarà format, per membres triats entre caps de cuina i representants del món de la gastronomia, així com personalitats reconegudes en altres camps socials.

La composició del jurat es farà pública com a mínim, abans de l'inici del Concurs.

### **NOVENA: CRITERIS DE LA SELECCIÓ**

El Jurat Qualificador es regirà pels següents criteris:

- Sabor, textura i aromes.
- Presentació, harmonia i ús de l'All Tendre de Xàtiva.
- Originalitat i innovació.

### **DESENA: QUANTIA PREMIS**

Hi haurà un primer premi de 1.000 € , un segon premi de 500 € i un tercer premi de 250 € . També hi haurà un premi al millor pla innovador de 250 €.

Als premis en metàl·lic se'ls practicarà les retencions que corresponguen als impostos en vigor. Els premis s'abonaran mitjançant transferència bancària.

La decisió del Jurat Qualificador és inapel·lable.

### **ONZENA: FINANCIACIÓ PREMIS**

El premi de 1.000 € serà patrocinat per la mercantil Talleres Xàtiva.

El segon premi de 500 € serà patrocinat per la mercantil Divina Aurora.

El tercer premi de 250 € serà patrocinat per Recreativos Saetabis

Premi innovador de 250 € serà patrocinat per Recreativos Saetabis.

Els patrocinadors ingressaran en el compte de l'Ajuntament de Xàtiva les quantitats esmentades, no obstant, des del departament de promoció econòmica s'ha efectuat dotació econòmica per als premis del II concurs de gastronomia Firall 2018 "L'all tendre de la taula al plat", amb càrrec de l'aplicació pressupostària 1D1/4330/22791, segons la retenció de crèdit número 690, exercici 2018.

### **DOTZENA: LLIURAMENT DE PREMIS**

El lliurament dels premis es realitzarà el 21 de febrer de 2018 a les 15:00 hores en les instal·lacions de Lluna Events.

### **TRETZENA: ASPECTES GENERALS**

Els guanyadors del Concurs estaran lligats a aquest durant 1 any, i hauran de sol·licitar premis a l'organització per a qualsevol acció promocional que pogueren realitzar. En cas que no es respectara aquesta obligació, se sancionarà amb la prohibició de participar en qualsevol altra edició del Concurs, sense perjudici d'altres accions legals que pogueren adoptar-se

Qualsevol qüestió que pugui sorgir en el desenvolupament del Concurs, i no estiga especificada en aquestes Bases, serà resolta per la Comissió Organitzadora.

La participació en aquest Concurs suposa l'acceptació total de les Bases, i de les decisions de la Comissió Organitzadora.

### **QUATRECENA: NORMATIVA APLICABLE**

Els premis es regiran per allò que s'ha disposat en la Llei 38/2003 de 17 de novembre, General de Subvencions, el Reglament de la Llei General de Subvencions i per les presents Bases.

### **QUINCENA. VIGÈNCIA DE LES BASES**



## Departament Promoció Econòmica

Estes Bases tindran caràcter indefinit i mantindran la seua vigència fins a la seua modificació o derogació expressa.