



AJUNTAMENT DE PALMERA

CONVOCATORIA BASES DEL II CONCURSO GASTRONÓMICO DE CÍTRICOS DEL PLATO A LA MESA: PALMERA GASTRONÓMICA

I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS

El Ayuntamiento de Palmera convoca el II Concurso Gastronómico de Cítricos del Plato a la Mesa dirigida a **cocineros profesionales**.

El objetivo principal de este concurso es fomentar el uso del amplio abanico de variedades de cítricos existentes al huerto botánico de la Fundación Todolí Citrus, en recetas diseñadas y platos elaborados por profesionales gastronómicos.

Este concurso busca cocineros profesionales que elaboren platos creativos para la posterior degustación y evaluación pública. Esta valoración será al cuidado de un jurado formado por profesionales vinculados en el mundo gastronómico.

Otros objetivos:

- Promover la utilización de productos propios, derivados del sector primario y, especialmente tomar como base las variedades existentes del huerto de la Fundación Todolí Citrus (atendiendo su calendario de disponibilidad), como elementos específicos y claves para la elaboración de platos.
- Promover en los cocineros participantes la creatividad en el diseño de las recetas y la habilidad de su elaboración.
- Difundir las bondades y potencialidades de los distintos tipos de frutas y frutos que nos ofrece la agricultura valenciana.
- Fortalecer el desarrollo de la gastronomía en Palmera.
- Fomentar el conocimiento de las potencialidades de los cítricos en los ámbitos del turismo y la gastronomía.
- Impulsar la difusión y el éxito de la I Edición “Palmera Gastronómica”.
- Incluir en Palmera, que cuenta a su término municipal con el huerto y la sede de la Fundación Todolí Citrus, en el ámbito de las experiencias gastronómicas de vanguardia, así como otras derivadas de la recuperación de la cocina tradicional.

II. TEMA DEL CONCURSO

Los cítricos del huerto botánico “El Bartolí” como elementos significativos en la elaboración de platos y su inserción en la cocina tradicional y de vanguardia de la Comunidad Valenciana.

III. PARTICIPANTES

Podrán participar en el presente concurso cualquier cocinero profesional, siempre que sea en representación de una empresa de hostelería o entidad similar a la gastronomía, y lo acreditan con la documentación requerida por la organización .

Así mismo, cada participante podrá contar con una persona ayudando de cocina en calidad de acompañante, todo y acreditando su vínculo con el restaurante o centro o institución de origen.

IV. INSCRIPCIONES

Los profesionales interesados a participar en el Concurso Gastronómico de Cítricos en Palmera tendrán que presentar la suya solicitud de inscripción haciendo constar el nombre, apellidos, teléfono, dirección electrónica, domicilio del participante, empresa de hostelería, Habrá que adjuntar a la solicitud la siguiente documentación:

-Relación laboral. Nombre de la empresa, CIF y DNI.

Aun así, en la inscripción habrá que hacer constar si están interesados en visitar las instalaciones de Todolí Citrus Fundación (TCF) en una de las dos fechas habilitadas.

La cuota de inscripción será una fianza de 50€ y tendrá que ser ingresada en la cuenta bancaria siguiente:

BANKIA: ES98 2038 6080 6060 0000 9211

En el ingreso tendrá que aparecer el concepto Concurso de Cítricos y el restaurante o entidad que se inscribe (nombre comercial o mercantil).

El número de concursantes estará limitado a 15 cocineros. En caso de que haya más concursantes, se realizará una preselección, según el criterio del jurado, de la cual se informará con antelación.

Los/las cocineros/se inscritos no admitidos recibirán la devolución total de la cuota de inscripción.

Los concursantes admitidos recibirán la devolución de la cuota de inscripción el día del concurso al número de cuenta bancario que indicarán en la ficha de inscripción.

Los admitidos que no se presentan al concurso no tendrán derecho a la devolución de la cuota de inscripción.

Los cocineros y cocineras interesados deben solicitar su participación rellenando la Solicitud de participación en el Concurso Gastronómico de Cítricos en Palmera disponible en el sitio web de **palmera.es** y enviarla por correo electrónico junto con el resguardo de la transferencia bancaria de la cuota de participación al Comité Organizador a la siguiente dirección electrónica: concurscitricspalmera@gmail.com.

El último día habilitado para las inscripciones será el 13 de enero de 2020, a las 00.00 h. momento en el que toda la documentación requerida tendrá que estar enviada a: concurscitricspalmera@gmail.com

El incumplimiento del plazo establecido para la presentación de las solicitudes determinará automáticamente la exclusión de la solicitud.

Los inscritos podrán visitar Todolí Citrus Fundación en una de las dos fechas habilitadas: días 17 y 24 de enero con el fin de ampliar su conocimiento sobre los cítricos, así como para obtener las muestras para realizar la receta que presentarán al concurso. Durante la visita podrán adquirir los cítricos con los cuales elaborarán las recetas que presentarán para el concurso atendiendo los calendarios de maduración y la disponibilidad existente.

El día 16 de enero la organización comunicará por correo electrónico a los/las cocineros admitidos y excluidos del concurso.

Las recetas a elaborar con ficha técnica de cada plato se enviará a concurscitricspalmera@gmail.com en fecha máxima el 23 de enero de 2019, detallando:

- Nombre del plato.
- Ingredientes utilizados.
- Cantidades.
- Método de elaboración.

V. ESPECIALIDADES

El concurso constará de dos modalidades: plato libre y postres.

Cada una de las dos modalidades tiene como objetivo promocionar el uso de los cítricos como elemento autóctono de la gastronomía valenciana.

VI. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES

Se establece como obligatorio la participación de todos los cocineros participantes en las dos modalidades del concurso: Plato libre y Postres

Los platos a confeccionar serán de libre elección de cada participante. En cuanto a la elaboración de cada una de las dos modalidades, es elemento indispensable la utilización 2 cítricos en cada uno de los dos platos requeridos.

Es fundamental que todo elemento sea comestible en los platos.

De cada receta se presentarán 1 degustación para su valoración, además del plato final para el dossier gráfico.

Los platos se presentarán en el recinto que el Ayuntamiento dispongo a tal efecto ante el Bar Centro Social al Paseo de los Cortes Valencianas, lugar de celebración del concurso y se presentarán en un único contenedor o vajilla: bandeja, plato, etc.

El día del concurso los cocineros podrán aportar las pre-elaboraciones que consideren oportunas para agilizar la confección y emplatado de los platos a presentar al jurado.

VII. ELEMENTOS NECESSARIOS PARA LA CONFECCIÓN DE LOS PLATOS

Los cocineros se presentarán a las 10:00h de la mañana en el recinto que el Ayuntamiento dispongo a tal efecto. Los participantes dispondrán de notificación previa del lugar.

Los aperos que tendrán a la disposición los concursantes serán: un fuego para cada cocinero, una mesa de trabajo, así como una zona común para todos los participantes donde se dispondrá de los enchufes necesarios, cámara frigorífica, congelador, microondas y horno de convección.

Será responsabilidad única del cocinero participando el uso o mal uso de la maquinaria facilitada.

Cada participante podrá llevar cualquier utensilio, material de trabajo, así como la maquinaria que considero necesaria para la elaboración de sus recetas.

Aun así, dispondrá de libertad para presentar sus elaboraciones en las vajillas que considero oportunas emplear. La organización no facilitará ningún tipo de vajilla o utensilio para la presentación de los platos de concurso.

La organización del concurso no se hace responsable en caso de robo, pérdida, rotura u otros daños que se pudieron causar en los bienes aportados por cada concursante.

VIII. FECHA DE REALIZACIÓN

El concurso será abierto y se desarrollará el 27 de enero, a partir de las 10:00h ante el Bar Centro Social. Se establecerá 2 turnos de presentación de cada modalidad para los participantes.

- El plato libre se presentará a las 11:30 en el primer turno y a las 12:00h, en el segundo.
- Los postres se presentarán a las 12:30h, en el primer turno y a las 13:00h, en el segundo.

Si por razones de fuerza mayor la organización lo estimara necesario, podrá modificar la mesa horaria.

VIII. PREMIOS Y CALIFICACIONES

El objetivo de este concurso es innovar un plato y postres con los ingredientes esenciales para su elaboración (II Tema del Concurso).

Los premios serán los siguientes:

- Plato libre: 1.000€ + diploma acreditativo
- Postres: 800€ + diploma acreditativo

Resto de participantes: Diploma de participación

El jurado calificará los platos y puntuará los siguientes aspectos o criterios que a continuación se relacionan.

Puntuación total: 130 puntos [a distribuir según criterio del jurado].

Se tendrá en cuenta los siguientes aspectos para su puntuación:

- El sabor del plato (equilibrio de los ingredientes).
- La presentación.
- La originalidad.
- El carácter innovador.
- La idoneidad de los usos de los cítricos empleados.
- La dificultad en la elaboración y las técnicas utilizadas.

A las 14 horas, aproximadamente, se procederá a la entrega y libramiento de los premios, que se comunicará a los participantes.

En caso de empate, el Jurado elegirá un único ganador siguiendo los criterios anteriores.

IX. EL JURADO

El jurado estará constituido por los siguientes seis miembros, designados por la organización del concurso. La lista podrá ser modificada en el momento de constitución del concurso por ausencia o caso de fuerza mayor de alguno de los miembros.

- Vicente Todolí, Fundación Todolí Citrus.
- Ricard Camarena, Restaurando Camarena.
- Manuel Alonso, Casa Manolo.
- M^a José San Román, Restaurando Monastrell.

El jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de hacer la media de la que ofrecerá cada uno de los miembros del jurado.

El jurado podrá adoptar las decisiones que estimo oportunas para el buen desarrollo del concurso, como por ejemplo pedir la presencia de los cocineros para explicar la elaboración de los platos.

X. BASE GENERAL

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

XI . RECETARIO

ara promocionar las bondades de la gastronomía autóctona y difundir el presente concurso, con las recetas presentadas al Concurso Gastronómico de Cítricos al Plato y a la Mesa, el Ayuntamiento de Palmera podrá editar un recetario de cocina con la elaboración de los platos reconociendo su autoría.

AYUNTAMIENTO DE PALMERA

- Información y consultas en el Ayuntamiento de Palmera (plaça de l'Ajuntament, 1), móvil 673200262.
- Información Fundació Todolí Citrus:
➔ palmeraturisme.wordpress.com/fundació-todoli-citrus/

Ayuntamiento de Palmera
-Plaça de l'Ajuntament, nº 1 -
-www.palmera.es