



## AJUNTAMENT DE PALMERA

# CONVOCATÒRIA BASES DEL II CONCURS GASTRONÒMIC DE CÍTRICS DEL PLAT A LA TAULA: PALMERA GASTRONÒMICA

### I. DENOMINACIÓ I OBJECTIUS

L'Ajuntament de Palmera convoca el II Concurs Gastronòmic de Cítrics del Plat a la Taula dirigida a **cuiners professionals**.

L'objectiu principal d'aquest concurs és fomentar l'ús de l'ampli ventall de varietats de cítrics existents a l'hort botànic de la Fundació Todolí Citrus, en receptes dissenyades i plats elaborats per professionals gastronòmics.

Aquest concurs cerca que cuiners professionals elaboren plats creatius per a la posterior degustació i avaluació pública. Aquesta valoració serà a cura d'un jurat format per professionals vinculats al món gastronòmic.

#### Altres objectius:

- Promoure la utilització de productes propis, derivats del sector primari i, especialment prendre com a base les varietats existents a l'hort de la Fundació Todolí Citrus (atenent el seu calendari de disponibilitat), com a elements específics i claus per a l'elaboració de plats.
- Promoure en els cuiners participants la creativitat en el disseny de les receptes i l'habilitat de la seua elaboració.
- Difondre les ~~bonats~~ potencialitats dels diversos tipus de fruites i fruits que ens ofereix l'agricultura valenciana.
- Enfortir el desenvolupament de la gastronomia a Palmera.
- Fomentar la coneixença de les potencialitats dels cítrics en els àmbits del turisme i la gastronomia.
- Impulsar la difusió i l'èxit de la I Edició "Palmera Gastronòmica".
- Incloure a Palmera, que compta al seu terme municipal amb l'hort i la seu de la Fundació Todolí Citrus, en l'àmbit de les experiències gastronòmiques



d'avantguarda, així com d'altres derivades de la recuperació de la cuina tradicional.

## II. TEMA DEL CONCURS

Els cítrics de l'hort botànic “El Bartolí” com a elements significatius en l'elaboració de plats i la seua inserció en la cuina tradicional i d'avantguarda de la Comunitat Valenciana.

## III. PARTICIPANTS

Podran participar en el present concurs qualsevol cuiner professional, sempre que siga en representació d'una empresa d'hostaleria o entitat afí a la gastronomia, i ho acrediten amb la documentació requerida per l'organització .

Així mateix, cada participant podrà comptar amb una persona ajudant de cuina en qualitat d'acompanyant, tot i acreditant el seu vincle amb el restaurant o centre o institució d'origen.

## IV. INSCRIPCIONS

Els professionals interessats a participar en el Concurs Gastronòmic de Cítrics a Palmera hauran de presentar la seua sol·licitud d'inscripció fent constar el nom, cognoms, telèfon, adreça electrònica, domicili del participant, empresa d'hostaleria, Caldrà adjuntar a la sol·licitud la següent documentació:

-Relació laboral. Nom de l'empresa, CIF i DNI.

Tanmateix, en la inscripció caldrà fer constar si estan interessats en visitar les instal·lacions de Todolí Citrus Fundació (TCF) en una de les dues dates habilitades.

La quota d'inscripció serà una fiança de 50€ i haurà de ser ingressada en el compte bancari següent:

**BANKIA: ES98 2038 6080 6060 0000 9211**

En l'ingrés haurà d'aparèixer el concepte Concurs de Cítrics i el restaurant o entitat que s'inscriu (nom comercial o mercantil).

El nombre de concursants estarà limitat a 15 cuiners. En cas que hi haja més concursants, es realitzarà una preselecció, segons el criteri del jurat, de la qual s'informarà amb antelació.

Els/les cuiners/es inscrits no admesos rebran la devolució total de la quota d'inscripció.

Els concursants admesos rebran la devolució de la quota d'inscripció el dia del concurs al número de compte bancari que indicaran en la fitxa d'inscripció.

Els admesos que no es presenten al concurs no tindran dret a la devolució de la quota d'inscripció.

Els cuiners i cuieres interessats deuen sol·licitar la seua participació emplenant la “Sol·licitud de participació en el Concurs Gastronòmic de Cítrics a Palmera” disponible



en el lloc web de **palmera.es** i enviar-la per correu electrònic juntament amb el resguard de la transferència bancària de la quota de participació al Comitè Organitzador a la següent adreça electrònica: [concurscitricspalmera@gmail.com](mailto:concurscitricspalmera@gmail.com).

L'últim dia habilitat per a les inscripcions serà el 13 de gener de 2020, a les 00.00 h. moment en el que tota la documentació requerida haurà d'estar enviada a: [concurscitricspalmera@gmail.com](mailto:concurscitricspalmera@gmail.com)

L'incompliment del termini establert per a la presentació de les sol·licituds determinarà automàticament l'exclusió de la sol·licitud.

Els inscrits podran visitar Todolí Citrus Fundació en una de les dues dates habilitades: dies 17 i 24 de gener amb la finalitat d'ampliar el seu coneixement sobre els cítrics, així com per a obtenir les mostres per a realitzar la recepta que presentaran al concurs. Durant la visita podran adquirir els cítrics amb els quals elaboraran les receptes que presentaran per al concurs atenent els calendaris de maduració i la disponibilitat existent.

El dia 16 de gener l'organització comunicarà per correu electrònic els/les cuiners admesos i exclosos del concurs.

Les receptes a elaborar amb fitxa tècnica de cada plat s'enviarà a [concurscitricspalmera@gmail.com](mailto:concurscitricspalmera@gmail.com) en data màxima el 23 de gener de 2019, detallant:

- Nom del plat.
- Ingredients utilitzats.
- Quantitats.
- Mètode d'elaboració.

## V. ESPECIALITATS

El concurs constarà de dues modalitats: plat lliure i postres.

Cadascuna de les dues modalitats té com a objectiu promocionar l'ús dels cítrics com a element autòcton de la gastronomia valenciana.

## VI. CONDICIONS MÍNIMES DE LES ELABORACIONS

S'estableix com a obligatori la participació de tots els cuiners participants en les dues modalitats del concurs: Plat lliure i Postres

Els plats a confeccionar seran de lliure elecció de cada participant. Quant a l'elaboració de cadascuna de les dues modalitats, és element indispensable la utilització 2 cítrics en cadascun dels dos plats requerits.

És fonamental que tot element siga comestible en els plats.

De cada recepta es presentaran 1 degustació per a la seua valoració, a més del plat final per al dossier gràfic.



Els plats es presentaran en el recinte que l'Ajuntament dispose a aquest efecte davant del Bar Centre Social al Passeig dels Corts Valencianes, lloc de celebració del concurs i es presentaran en un únic contenidor o vaixela: safata, plat, etc.

El dia del concurs els cuiners podran aportar les preelaboracions que consideren oportunes per a agilitzar la confecció i emplatat dels plats a presentar al jurat.

## **VII. ELEMENTS NECESSARIS PER A LA CONFECCIÓ DELS PLATS**

Els cuiners es presentaran a les 10:00h del matí en el recinte que l'Ajuntament dispose a aquest efecte. Els participants disposaran de notificació prèvia del lloc.

Les eines que tindran a la disposició els concursants seran: un foc per a cada cuiner, una taula de treball, així com una zona comuna per a tots els participants on es disposarà dels endolls necessaris, cambra frigorífica, congelador, microones i forn de convecció.

Serà responsabilitat única del cuiner participant l'ús o mal ús de la maquinària facilitada.

Cada participant podrà portar qualsevol utensili, material de treball, així com la maquinària que considere necessària per a l'elaboració de les seues receptes.

Tanmateix, disposarà de llibertat per a presentar les seues elaboracions en les vaixelles que considere oportunes emprar. L'organització no facilitarà cap tipus de vaixela o utensili per a la presentació dels plats de concurs.

L'organització del concurs no es fa responsable en cas de robatori, pèrdua, trencament o altres danys que es pogueren causar en els béns aportats per cada concursant.

## **VIII. DATA REALITZACIÓ**

El concurs serà obert i es desenvoluparà el 27 de gener, a partir de les 10:00h davant del Bar Centre Social. S'establirà 2 torns de presentació de cada modalitat per als participants.

- El plat lliure es presentarà a les 11:30 en el primer torn i a les 12:00h, en el segon.
- Les postres es presentaran a les 12:30h, en el primer torn i a les 13:00h, en el segon.

Si per raons de força major l'organització ho estimara necessari, podrà modificar la taula horària.



## VIII. PREMIS I QUALIFICACIONS

L'objectiu d'aquest concurs és *innovar* un plat i postres amb els ingredients essencials per a la seua elaboració (II Tema del Concurs).

Els premis seran els següents:

- Plat lliure: 1.000€ + diploma acreditatiu
- Postres: 800€ + diploma acreditatiu

Resta de participants: Diploma de participació

El jurat qualificarà els plats i puntuarà els següents aspectes o criteris que tot seguit es relacionen.

Puntuació total: 130 punts [a distribuir segons criteri del jurat].

Es tindrà en compte els següents aspectes per a la seua puntuació:

- El sabor del plat (equilibri dels ingredients).
- La presentació.
- L'originalitat.
- El caràcter innovador.
- La idoneïtat dels usos dels cítrics emprats.
- La dificultat en l'elaboració i les tècniques utilitzades.

A les 14 hores, aproximadament, es procedirà al lliurament i deslliurament dels premis, que es comunicarà als participants.

En cas d'empat, el Jurat triarà un únic guanyador seguint els criteris anteriors.

## IX. EL JURAT

El jurat estarà constituït pels següents sis membres, designats per l'organització del concurs. La llista podrà ser modificada en el moment de constitució del concurs per absència o cas de força major d'algun dels membres.

- Vicente Todolí, Fundació Todolí Citrus.
- Ricard Camarena, Restaurant Camarena.
- Manuel Alonso, Casa Manolo.
- M<sup>a</sup> José San Román, Restaurant Monastrell.
- (2) a determinar



El jurat qualificarà els plats sobre la base de criteris d'imparcialitat, objectivitat i plena igualtat de tots els participants. La qualificació final de cada plat serà el resultat de fer la mitjana de la que oferirà cadascun dels membres del jurat.

El jurat podrà adoptar les decisions que estime oportunes per al bon desenvolupament del concurs, com ara demanar la presència dels cuiners per explicar l'elaboració dels plats.

## **X. BASE GENERAL**

La participació en aquest concurs implica l'acceptació de totes i cadascuna d'aquestes bases.

## **XI. RECEPTARI**

Per tal de promocionar les bondats de la gastronomia autòctona i difondre el present concurs, amb les receptes presentades al Concurs Gastronòmic de Cítrics al Plat i a la Taula, l'Ajuntament de Palmera podrà editar un receptari de cuina amb l'elaboració dels plats reconeixent la seua autoria.

## **AJUNTAMENT DE PALMERA**

- Informació i consultes en l'Ajuntament de Palmera (plaça de l'Ajuntament, 1), mòbil 673200262.
- Informació Fundació Todolí Citrus:  
➔ [palmeraturisme.wordpress.com/fundació-todoli-citrus/](http://palmeraturisme.wordpress.com/fundació-todoli-citrus/)

---

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

