<u>BASES reguladores</u> del primer *Concurs Gastroribera KM 0* de Tapes Innovadores amb Producte Local 2022

I. LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ DEL CONCURS

El diumenge dia 27 de novembre de 2022, a la plaça ubicada en el carrer de la Vall d'Albaida, 28 d'Algemesí.

II. ORGANITZADORS-COMITÉ ORGANITZADOR

L'entitat organitzadora és el Consorci de la Ribera, amb la col·laboració dels ajuntaments d'Algemesí, Alzira i Cullera i els centres formatius Escolapis, Llopis Marí i Idea.

III. OBJECTIU

El concurs de Gastroribera km 0 de Tapes Innovadores amb Producte Local és una iniciativa de l'Àrea de Turisme del Consorci de la Ribera amb l'objectiu de donar a conéixer, promoure i posar en valor els productes de proximitat i la seua utilització en la cuina de la Ribera. A més, té com a finalitat posicionar la Ribera de Xúquer en el mapa gastronòmic i fomentar sinergies entre els futurs cuiners i els centres formatius d'hostaleria.

IV. PARTICIPACIÓ

Poden participar-hi els centres educatius i escoles d'hostaleria on s'impartesquen cicles formatius d'hostaleria i formació professional bàsica de l'especialitat cuina i restauració. S'estableix la participació en un màxim de 8 centres. Si la inscripció de participants supera els límits establits, l'organització establirà una selecció de candidats amb el criteri de l'ordre d'inscripció.

V. INSCRIPCIÓ I TERMINI

El termini d'inscripció és des de l'1 d'octubre fins a l'11 de novembre de 2022. Per a presentar la sol·licitud, els centres interessats han d'accedir al següent enllaç per emplenar el formulari corresponent.

Una vegada rebuda la inscripció, es confirmarà la participació en la preselecció de finalistes. MOLT IMPORTANT: S'ha adjuntar-hi la recepta de cuina en un arxiu electrònic de text (.doc, .odt, etc.) o pdf.

VI. DESENVOLUPAMENT DEL CONCURS

L'esdeveniment tindrà lloc el dia 27 de novembre a les 9.00h amb la recepció dels participants seleccionats i es desenvoluparà a partir d'eixe moment fins a les 11.20h. L'alumnat ha de realitzar una tapa amb productes locals en què s'utilitzaran, almenys, dos dels següents ingredients: caqui, cítrics, mel de taronger, verdures de temporada(moniato, carxofa, carabassa…), arròs i altres ingredients de proximitat de lliure elecció.

S'han de presentar cinc xicotetes degustacions per al jurat i una ració de presentació, en un temps màxim de vint minuts (20 min). En aquest temps, s'ha d'elaborar la tapa i finalitzar l'emplatat. Serà en format *show cooking*, de manera que mentre fan la preparació explicaran els ingredients utilitzats, les tècniques de cuina utilitzades i altres detalls.

Els concursants començaran a cuinar segons els següents horaris:

CONCURSANT	HORA D'INICI	HORA PRESENTACIÓ AL JURAT
1	09.00h	09.20h
2	09.30h	09.50h
3	10.00h	10.20h
4	10.30h	10.50h
5	11.00h	11.20h
6	11.30h	11.50h
7	12.00h	12.20h
8	12.30h	12.50h

Cada concursant portarà els ingredients per a l'elaboració dels plats.
El plat serà puntuat i valorat segons els següents criteris:

1. Presentació
2. Gust
3. Rellevància dels productes locals utilitzats en l'elaboració
4. Innovació culinària del tractament dels productes locals

L'alumnat disposarà d'una taula de treball de 196cm x 70cm d'ample . Cada cuina es compon d'una pica amb aixeta, vitroceràmica d'inducció en dos tamanys de cocció, forn microones, depòsit d'aigua neta i depòsit d'aigua residuals.
Els concursants hauran d'anar uniformats com a cuiners amb la roba reglamentària: barret, jaqueta i pantaló.

L'organització contactarà per correu electrònic amb els concursants per a confirmar els horaris de participació ja que podrien sofrir canvis. La participació en aquest concurs comporta l'autorització per a publicar les fotografies de l'esdeveniment en xarxes socials i pàgina web dels organitzadors.

VII. JURAT

El jurat estarà format per un nombre imparell de professionals de la gastronomia, xefs i crítics gastronòmics. La decisió del jurat és inapel·lable. Qualsevol decisió i aclariment d'aquest concurs està a disposició de l'organització del concurs.

VIII. PREMIS

- 1r premi: 400 €
- 2n premi: 300 €
- 3r premi: 200 €
- 4t, 5é, 6é, 7é i 8é: 100 €

Els premis s'atorgaran als centres formatius en el escenari principal on s'hauran cuinat les tapes. L'import dels premis es realitzarà mitjançant transferència bancària.

IX. PUBLICACIÓ

Les presents bases es publicaran i podran ser consultades en la pàgina web www.riberaturisme.es.
Així mateix, es notificarà als/les finalistes per correu electrònic i/o per telèfon la seua participació en el concurs.

X. INFORMACIÓ COMPLEMENTARIA

Ubicació: Plaça ubicada al carrer de la Vall d'Albaida, 28 a Algemesí

https://goo.gl/maps/ZKkjivvk2gmm11Ua9

HORARI:
9.00h: Inauguració trobada gastronòmica
9.20h: Inici del concurs
12.50h: Finalització i entrega dels premis

Aquests horaris podran sofrir variacions. L'organització es reserva el dret de canviar-los per a facilitar una millor execució i realització de les diferents activitats.