



BASES reguladoras del primer

Concurso Gastroribera KM 0 de Tapas Innovadoras con Producto Local 2022

I. LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO

El domingo día 27 de noviembre de 2022, a la plaza ubicada en la calle de la Vall d'Albaida, 28 de Algemesí.

II. ORGANIZADORES-COMITÉ ORGANIZADOR

La entidad organizadora es el Consorcio de la Ribera, con la colaboración de los ayuntamientos de Algemesí, Alzira y Cullera y los centros formativos Escolapios, Llopis Marí e Idea.

III. OBJETIVO

El concurso de Gastroribera km 0 de Tapas Innovadoras con Producto Local es una iniciativa del Área de Turismo del Consorci de la Ribera con el objetivo de dar a conocer, promover y poner en valor los productos de proximidad y su utilización en la cocina de la Ribera. Además, tiene como finalidad posicionar la Ribera de Xúquer en el mapa gastronómico y fomentar sinergias entre los futuros cocineros y los centros formativos de hostelería.

IV. PARTICIPACIÓN

Pueden participar los centros educativos y escuelas de hostelería donde se impartan ciclos formativos de hostelería y formación profesional básica de la especialidad cocina y restauración. Se establece la participación en un máximo de 8 centros. Si la inscripción de participantes supera los límites establecidos, la organización establecerá una selección de candidatos con el criterio del orden de inscripción.

V. INSCRIPCIÓN Y PLAZO

El plazo de inscripción es desde el 1 de octubre hasta el **15 de noviembre** de 2022. Para presentar la solicitud, los centros interesados tienen que acceder al siguiente enlace para rellenar el formulario correspondiente. [Inscripciones](#)

Una vez recibida la inscripción, se confirmará la participación en la preselección de finalistas. **MUY IMPORTANTE:** Se ha de adjuntar la receta de cocina en un archivo electrónico de texto (.doc, .odt, etc.) o pdf.

VI. DESARROLLO DEL CONCURSO

El acontecimiento tendrá lugar el día 27 de noviembre a las 9.00h con la recepción de los participantes seleccionados y se desarrollará a partir de ese momento hasta las 11.20h. El alumnado tiene que realizar una tapa con productos locales en que se utilizarán, al menos, dos de los siguientes ingredientes: caqui, cítricos, miel de naranja, verduras de temporada (boniato, alcachofa, calabaza...), arroz y otros ingredientes de proximidad de libre elección.

Se tienen que presentar cinco pequeñas degustaciones para el jurado y una ración de presentación, en un tiempo máximo de veinte minutos (20 min). En este tiempo, se tiene que elaborar la tapa y finalizar el emplatado. Será en formato *show cooking*, de forma que mientras hacen la preparación explicarán los ingredientes utilizados, las técnicas de cocina utilizadas y otros detalles.

Àrea de turisme - CONSORCI DE LA RIBERA. Plaça del Mercat 2, Algemesí

- Tel. [96 256 72 02](tel:962567202) // turisme@consorcidelaribera.com

Los concursantes empezarán a cocinar según los siguientes horarios:

CONCURSANTE	HORA DE INICIO	HORA PRESENTACIÓN AL JURADO
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 concursante llevará los ingredientes para la elaboración de los platos.

El plato será puntuado y valorado según los siguientes criterios

1. Presentación
2. Gusto
3. Relevancia de los productos locales utilizados en la elaboración
4. Innovación culinaria del tratamiento de los productos locales

El alumnado dispondrá de una mesa de trabajo de 196 cm x 70cm de ancho. Cada cocina se compone de un fregadero con grifo, vitrocerámica de inducción en dos tamaños de cocción, horno microondas, depósito de agua limpia y depósito de agua residuales.

Los concursantes tendrán que ir uniformados como cocineros con la ropa reglamentaria: gorro, chaqueta y pantalón .

La organización contactará por correo electrónico con los concursantes para confirmar los horarios de participación puesto que podrían sufrir cambios. La participación en este concurso comporta la autorización para publicar las fotografías del acontecimiento en redes sociales y página web de los organizadores.

VII JURADO

El jurado estará formado por un número impar de profesionales de la gastronomía, chefs y críticos gastronómicos. La decisión del jurado es inapelable. Cualquier decisión y aclaración de este concurso está a disposición de la organización del concurso.

VIII. PREMIOS

- 1º premio: 400 €
- 2º premio: 300 €
- 3º premio: 200 €
- 4º, 5º, 6º, 7º y 8º: 100 €

Los premios se otorgarán en los centros formativos en el escenario principal donde se habrán cocinado las tapas. El importe de los premios se realizará mediante transferencia bancaria.

IX. PUBLICACIÓN

Las presentes bases se publicarán y podrán ser consultadas en la página web www.riberaturisme.es.

Así mismo, se notificará a los/las finalistas por correo electrónico y/o por teléfono su participación en el concurso.

X. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Àrea de turisme - CONSORCI DE LA RIBERA. Plaça del Mercat 2, Algemesí

- Tel. 96 256 72 02 // turisme@consorcidelaribera.com

Ubicación: Plaza ubicada en la calle de la Vall d'Albaida, 28 en Algemesí
<https://goo.gl/maps/zkkjivvk2gmm11ua9>

HORARIO:

9.00h: Inauguración encuentro gastronómico

9.20h: Inicio del concurso

12.50h: Finalización y entrega de los premios

Estos horarios podrán sufrir variaciones. La organización se reserva el derecho de cambiarlos para facilitar una mejor ejecución y realización de las diferentes actividades.