



BASES reguladores 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 conèixer, 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 al 15 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 196 cm 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.

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 COMPLEMENTÀRIA

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.