

# BASES DEL CONCURS

## I CONCURS AMATEUR DE CUINA MARINERA DE PALAMÓS:

### ARROSSOS MARINERS



#### **PARTICIPACIÓ:**

Poden participar-hi totes les persones que ho desitgin (majors de 18 anys), llevat dels professionals en actiu del món de la cuina i la restauració. La participació pot ser a títol individual o en grup. **El nombre d'inscrits està limitat a un màxim de 15 grups.**



#### **INSCRIPCIÓ:**

Cal inscriure's prèviament **fins l'11 d'octubre del 2019** a l'Àrea de Turisme i Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Palamós, per correu electrònic a l'adreça **meritxell.zamudio@palamos.cat**, a l'oficina de turisme del Passeig del Mar o 972 600 550. La inscripció és gratuïta. Es respectarà l'orde d'arribada de les inscripcions. Un cop inscrits els participants rebran un número. Aquest número serà el que s'utilitzi el dia del concurs i serà ubicat al costat de l'arròs que presentin de forma visible.



#### **TEMA I CONDICIONS D'ELABORACIÓ:**

Per aspirar als premis **cal presentar un arròs mariner**, sent l'arròs l'ingredient principal sense cap altra limitació. S'ha de **preparar a l'espai dedicat al concurs i en l'horari que fixa l'organització**. Cal presentar la recepta per escrit (ingredients, quantitats, procés d'elaboració, etc) a l'organització amb la inscripció o abans del 11 d'octubre del 2019.



#### **DATA I HORARI:**

El concurs d'arrossos tindrà lloc **diumenge 20 d'octubre al passeig del Mar a l'alçada de l'escenari**, en el marc del Palamós gastronòmic. Tindrà el següent desenvolupament:

# BASES DEL CONCURS

- A partir de les 9h els participants, prèviament inscrits, podran accedir al espai per descarregar els estris i materials necessaris.
- Abans de les 9:30h han de presentar a l'organització la seva butlleta d'inscripció acceptada. Allà mateix se'ls lliurarà l'arròs i oli.
- 10h inici del concurs i elaboració de l'arròs.
- 12h presentació dels plats davant del jurat i consegüentment la deliberació.
- 12:30h entrega de premis.



## INGREDIENTS I LOGÍTICA:

L'organització proporcionarà a cada un dels participants els ingredients següents: 1 KG D'ARRÒS i 1LT D'OLI. També es proporcionarà on cuinar.

La resta d'ingredients (aliments, aigua, fumets, etc.) i d'estrils de cuina i cassola o paella aniran a càrrec dels participants. **El fumet s'ha de portar fet de casa.**



## JURAT:

**El jurat estarà format per dos cuiners professionals, una representant d'un establiment dedicat a la restauració del municipi, per un productor d'arròs de la comarca i en cas d'empat per algú de l'organització.** El Jurat examinarà totes les paelles al mateix lloc on es cuinen, entre les 12 i 12:30 hores.

La resolució del jurat serà inapel·lable.



## MÈRITS:

El jurat valorarà els arrossos presentats d'acord amb cinc paràmetres: **presentació, elaboració, gust, textura de l'arròs i originalitat de la recepta.**

# BASES DEL CONCURS



## PREMIS:

El jurat, a partir dels criteris establerts de valoració, atorgarà:

- **I premi** a la millor proposta: Targeta de compra als establiments de Fecotur per un valor de 50€ i un Show Cooking per a 2 persones a l'Espai del Peix.
- **II premi** al més original: un Show Cooking per a 2 persones al Espai del Peix.
- **III Premi** al més ben presentat: Lot de productes Brugarol



## BASE GENERAL:

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

L'organització no es fa responsable en cas de furts, pèrdues, trencament o altres danys que es poguessin causar en els béns aportats pels concursants.

**En cas de pluja el concurs es realitzarà a la Nau dels 50 metres**

**ÀREA DE TURISME I PROMOCIÓ ECONÒMICA DE L'AJUNTAMENT  
DE PALAMÓS**