

VI CONCURSO GASTRONÓMICO DE LA NARANJA DE SAGUNTO

ARTÍCULO 1º.- Objetivo.

Con el fin de divulgar y promocionar las virtudes de la naranja y su valor histórico en la gastronomía tradicional y actual de la Comunidad Valenciana a través de su utilización como ingrediente básico en la elaboración de platos se convoca el VI Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto.

ARTÍCULO 2º.- Participantes.

Podrán participar en el presente concurso cocineras/os profesionales en representación de los restaurantes en que trabajen. El/la cocinero/a podrá contar con una persona de apoyo en la elaboración de los platos y que, obligatoriamente, deberá pertenecer al mismo restaurante.

El concurso constará de tres modalidades: tapa o entrante, plato principal y postre. En cada una de las modalidades participarán un máximo de ocho platos y un mínimo de cinco. En caso de no alcanzar un mínimo de cinco platos en alguna modalidad, ésta quedará desierta. En caso de superar las solicitudes del número máximo de platos por modalidad, la organización del concurso tendrá la potestad de seleccionar a las personas participantes atendiendo a los siguientes criterios de baremación:

Experiencia profesional: Cada año completo trabajado como cocinero/a sumará un punto (hasta un máximo de tres en este apartado).

Reconocimientos personales: Cada galardón profesional individual del participante sumará un punto (hasta un máximo de tres en este apartado).

Reconocimientos del restaurante representado: Cada uno de los premios y reconocimientos del restaurante que es representado sumará 1 punto (hasta un máximo de tres en este apartado).

En favor de favorecer la integración y la igualdad en la sociedad si la persona participante presenta una diversidad funcional sumará 3 puntos.

En favor de promover la igualdad de género en el mundo laboral, las mujeres participantes sumarán un punto.

Interés del plato presentado: En función de la propuesta gastronómica, uso del ingrediente principal y el interés general, cada plato sumará hasta cinco puntos.

ARTÍCULO 3º.- Fecha de celebración.

El Concurso Gastronómico de Sagunto se celebrará el día 19 de febrero de 2018.

ARTÍCULO 4º.- Inscripciones, documentación y plazo de presentación.

Las personas interesadas en participar en el Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto deberán presentar su solicitud de inscripción, junto con la documentación que en la misma se indica.

El plazo de presentación de solicitudes de inscripción será hasta las 00.00 del viernes 09 de febrero de 2018. El incumplimiento del plazo establecido para la presentación de las solicitudes determinará automáticamente la exclusión de la solicitud.

En el plazo establecido, las personas interesadas podrán solicitar su participación en el Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto mediante la presentación de la "*Solicitud de participación en el Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto*" que estará disponible en el sitio web habilitado para el concurso.

La presentación de la solicitud de participación conlleva la aceptación de sus normas y el consentimiento expreso a la utilización y publicación de las recetas presentadas a concurso.

ARTÍCULO 5º.- Comunicación y difusión.

La organización del concurso llevará a cabo las medidas de comunicación que estime oportunas para la mejor difusión del evento.

ARTÍCULO 6º.- Modalidades del Concurso y Premios.

El VI Concurso Gastronómico de Sagunto establece tres modalidades de participación: Tapas o entrantes; Plato principal; y Postre.

Cada participante podrá presentarse a un máximo de dos modalidades haciéndolo constar en una única solicitud que, además, deberá ir acompañada de su ficha técnica, incluyendo, en todo caso:

- Nombre y dirección del autor/a.
- Nombre del plato o receta.
- Ingredientes empleados (con indicación de las cantidades aproximadas para 2 o 4 personas).
- Modo de elaboración (de la manera más exhaustiva).

Los premios serán los siguientes:

Tapa o entrante: 1.200 euros

Plato principal: 1.500 euros

Postre: 1.000 euros

Si así lo considerase oportuno, el jurado podrá dejar desierto el concurso en alguna modalidad de su participación.

ARTÍCULO 7º.- Condiciones de las elaboraciones.

Todos los ingredientes serán aportados por la persona concursante, a excepción de la naranja, la cual será proporcionada por la organización del concurso. Las personas participantes adjuntarán en formato papel y digital la receta con la que participan detallando las cantidades empleadas para 2 o 4 comensales y el modo de

preparación. El día del concurso será suficiente presentar 3 raciones de degustación por plato concursante.

Los utensilios propios de cocina serán aportados por la organización del concurso. No obstante, la persona participante podrá aportar y utilizar utensilios propios. En la receta entregada con la documentación inicial se especificarán los utensilios a emplear.

Cada uno de los productos que se incluyan en el plato serán revisados anteriormente por parte de la organización, quedando prohibido el uso de cualquier producto no indicado en la documentación inicial.

Las personas participantes tendrán que hacer acto de presencia al comenzar la prueba vestidos con la indumentaria de trabajo correspondiente.

Las personas participantes iniciarán la actividad en intervalos de 15 minutos, siendo este el límite de la elaboración final de los platos. El orden de participación de las personas participantes se decidirá a las 10:30 horas, por sorteo entre todas. El orden de participación será:

Plato de Tapa o Entrante - Plato Principal - Postre.

Tanto en la decoración del plato como en su confección, no podrá aparecer ningún signo o símbolo que identifique al concursante o al restaurante al cual representa. La organización proveerá platos blancos sin identificaciones, redondos o cuadrados de 30 centímetros. Si alguna persona concursante desea hacer su presentación en otro tipo de platos deberá aportarlos como utensilio propio, respetando lo aquí señalado.

ARTÍCULO 8º. Recetario.

Con el fin de promocionar las bondades de la gastronomía autóctona y difundir el presente concurso, con las recetas presentadas en el Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto, el Ayuntamiento de Sagunto podrá editar un recetario de cocina con la elaboración de los platos reconociendo la autoría de los mismos.

ARTÍCULO 9º.- El Jurado.

El jurado será de libre designación y estará integrado por personas de reconocido conocimiento y prestigio gastronómico y, si así se estima conveniente, un representante de ASECAM y del Ayuntamiento de Sagunto.

La resolución del jurado se hará pública en el acto de clausura del concurso gastronómico. El jurado podrá resolver aquellas situaciones no previstas en estos artículos, así como las dudas que surjan de su interpretación. Cualquier resolución que tomé será inapelable.

ARTÍCULO 10º.- Valoración y Resultado.

Para la resolución del premio el jurado aplicará criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad a la hora de puntuar los platos participantes, y adoptará las decisiones oportunas en favor del correcto funcionamiento del Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto.

La calificación final de cada plato participante será la suma individual de cada una de las personas que integran el jurado. En caso de empate se pasará a realizar una votación entre los platos con misma puntuación. El fallo del jurado no dará lugar a apelaciones.

En orden a la calidad y demás valoraciones que se estimen procedentes, el jurado podrá ofrecer las menciones o accésits que considere oportunas, si bien estas no tendrán reconocimiento en metálico.

Los aspectos básicos a considerar para la calificación de los platos presentados al presente concurso gastronómico en sus diferentes modalidades, serán:

- Dificultad en la elaboración del plato.
- Sabor, aroma y textura.
- Presentación.
- Originalidad.
- Carácter innovador.

La organización queda exenta de toda responsabilidad que pueda derivarse por el concurso, así como de cualquier circunstancia imputable a terceros que pueda afectar al correcto disfrute del premio.

ARTÍCULO 11º.- Compatibilidad con otros premios.

La naturaleza del Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto exige que los platos presentados sean originales y no premiados con anterioridad. En caso contrario, la persona beneficiaria perderá la condición de premiada.

ARTÍCULO 12º.- Obligaciones de los premiados.

Las personas premiadas se comprometen al correcto cumplimiento de todos los artículos aquí presentes.

ARTÍCULO 13º.- Artículo general

La participación en el Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto supone para las personas participantes la plena aceptación sin condiciones de todas y cada una de estos artículos.