

VII CONCURSO GASTRONÓMICO DE LA NARANJA DE SAGUNTO

ARTÍCULO 1ª.- 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 VII Concurso Gastronómico de la Naranja de Sagunto.

ARTÍCULO 2ª.- Participantes.

Podrán participar en el presente concurso cocineras/os profesionales en representación de los establecimientos hosteleros 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 establecimiento. Cada restaurante podrá presentar a un único participante para el certamen. Participarán 12 platos en cada una de las modalidades de participación. El premio quedará desierto en la modalidad en la que el número de platos sea inferior a cinco.

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 al interés del plato presentado en función de la propuesta gastronómica, uso del ingrediente principal y el interés general.

Se reserva una cuota de participación del 33% para restaurantes de la Comarca del Camp de Morvedre (4 participantes) en cada modalidad.

Las personas participantes deberán acreditar su representación y contrato de trabajo con el restaurante al realizar la inscripción y el día del concurso.

ARTÍCULO 3ª.- Convocatoria.

El Concurso Gastronómico de Sagunto se celebrará el día 4 de marzo de 2019.

ARTÍCULO 4ª.- 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 desde la publicación de la convocatoria hasta las 23.59.59 del lunes 25 de febrero de 2019. (El plazo para subsanar errores será hasta el 27 de febrero). 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 los diferentes espacios informativos habilitados para el concurso y donde aparecerá la ficha técnica de cada plato a presentar.

La selección de participantes se hará de acuerdo a criterios de creatividad, originalidad e interés del plato.

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 5ª.- Comunicación y difusión.

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

ARTÍCULO 6ª.- Modalidades del Concurso y Premios.

El VII Concurso Gastronómico de Sagunto establece dos modalidades de participación: Plato dulce y plato salado.

Cada participante podrá presentarse únicamente a una modalidad haciéndolo constar en la 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).

Cada modalidad contará con una dotación de 1.000 euros para el ganador en cada una de las modalidades. Para promocionar la creatividad y participación entre los establecimientos de Sagunto se crea, además, un reconocimiento para el mejor plato entre ambas modalidades que no haya obtenido premio. El reconocimiento estará dotado económicamente con 500 euros.

El Comité de Valoración, si lo estima oportuno, podrá otorgar accesits en ambas modalidades. Además, se otorgarán diplomas de participación a todas las personas concursantes.

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

ARTÍCULO 7ª.- 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 al comenzar la jornada. Las personas participantes adjuntarán en la solicitud la receta con la que participan detallando las cantidades empleadas para 2 o 4 comensales y el modo de preparación. La organización del concurso se reserva el derecho a publicar un recetario gastronómico con todos los platos presentados, citando en cualquier caso su creador/a. El día del concurso se presentará una ración por persona del jurado más una ración adicional para fotografía y exposición.

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 tendrán una hora para la elaboración del plato habiendo elaborado todos aquellos procesos que, por duración del concurso, no pudieran llevarse a término el día del concurso.
- Las personas participantes llevarán el plato elaborado y dispondrán del tiempo existente entre el inicio del concurso y su turno de presentación para rematar el plato y realizar el emplatado. La cocina se abrirá, como mínimo, 30 minutos antes del inicio de las presentaciones.

Las personas participantes iniciarán la actividad en la hora estipulada para su modalidad y presentarán sus platos en intervalos de 5 minutos.

El orden de participación de las personas participantes se decidirá previamente por sorteo y se comunicará en el momento en el que se reciban a los concursantes. El orden de participación será: *Plato salado - Plato dulce*.

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 8ª. 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 auditoria de los mismos. Este recetario tendrá la difusión que el Ayuntamiento de Sagunto estime oportuna.

ARTÍCULO 9ª.- Comité de Valoración.

El Comité de Valoración será de libre designación y estará integrado por un número impar de personas con la siguiente composición:

- Representante de ASECAM de Sagunto
- Representante del Ayuntamiento de Sagunto.
- Personas de reconocido conocimiento y prestigio gastronómico.

La resolución del Comité de Valoración se hará pública en el acto de clausura del concurso gastronómico. El Comité de Valoración 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 10ª.- Valoración y Resultado.

Para la resolución del premio el Comité de Valoración 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 Comité de Valoración. En caso de empate se pasará a realizar una votación entre los platos con misma puntuación. El fallo del Comité de Valoración no dará lugar a apelaciones.

En orden a la calidad y demás valoraciones que se estimen procedentes, el Comité de Valoración 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 11^a.- 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 12^a.- Obligaciones de los premiados.

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

ARTÍCULO 13^a.- 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 uno de estos artículos.