



BASES CONCURS ESPARDENYÀ D'ALZIRA JOSÉ FRANCISCO JOSE GARCÍA 2023

1. Podrà participar en el Concurs, prèvia invitació que cursarà l'organització, qualsevol cuiner professional, d'àmbit nacional i internacional, major d'edat, sempre que siga en representació d'una empresa d'hostaleria o entitat afí a la gastronomia i ho acredite amb la documentació corresponent.
2. La Comissió Organitzadora, que estarà integrada per l'alcalde, el delegat del Concurs, i personal assessor designat pel Comité Organitzador, té potestat per a convidar als cuiners que anualment consideren oportú que hagen de participar en el Concurs.
3. Per a l'edició d'enguany, la Comissió Organitzadora seleccionarà un mínim de 25 i un màxim de 30 concursants.
4. El cuiner pot estar acompanyat d'un ajudant de cuina que serà notificat a l'organització.
5. El cuiner ha d'elaborar una **Espardenyà d'Alzira** de 15 racions, segons la recepta confeccionada pel Comité Organitzador del Concurs, i avalada pel citat Comité Organitzador.
6. La finalitat del Concurs és la implantació d'unes normes de màxima qualitat en la restauració, així com una major divulgació i reconeixement d'Alzira i de la seua **Espardenyà**. A aquest efecte, els participants en el Concurs que la incloguen en la carta dels seus restaurants hauran d'elaborar-la d'acord amb la recepta a què es fa referència en les bases.
7. L'organització enviarà als cuiners convidats el formulari d'inscripció, així com la fulla de manteniment a tercers (IBAN). El formulari d'inscripció contindrà una autorització de cessió dels drets dels guanyadors del Concurs en favor de l'Ajuntament. Aquests documents s'hauran d'aportar a l'organització amb totes les dades emplenades i signats pels participants abans del concurs. I l'entitat bancària pels guanyadors al febrer d'aquest any 2023.
8. El Concurs tindrà lloc en Plaça del Regne, i s'iniciarà a les 10.30 hores del diumenge 12 de març de 2023. Si per causes alienes a l'organització se suspenguera (meteorologia), es realitzaria el diumenge 26 de març.

Un representant de la Comissió Organitzadora que actuarà com a Secretari; comunicarà als participants les regles generals del concurs, així com el mecanisme de valoració del jurat:

- Cada participant triarà un sobre tancat i numerat.
- La ubicació del participant la indica el número del sobre. Depenent de la ubicació es procedirà, si escau, a recollir els plats en diversos torns. S'avisarà d'això durant el transcurs del concurs.
- Dins de cada sobre hi haurà dues fulles amb lletres. Una lletra se la queda el participant com a resguard i l'altra es lliurarà junt al plat. Abans de l'entrada del plat a la valoració pel jurat es fa una conversió de lletra a número.
- El jurat valorarà de l'1 al 10 cada plat presentat i acreditat amb un número, excepte el president que valorar amb decimals.
- Amb aquestes puntuacions el representant legal o notari juntament amb el secretari de l'organització sumarà els punts obtinguts per cada número i veuran quin número correspon a cada concursant. Aquesta taula de conversió final només la disposa el notari i el secretari.

FESTA DE L'ESPARDENYÀ D'ALZIRA

BASES VII CONCURS NACIONAL

Francisco José García



ALZIRA,
12 DE MARÇ,
PLAÇA DEL REGNE

- Amb la taula final es passa a premiar els tres primers concursants; només es diuen els tres premiats.

9. Els cuiners participants hauran de vestir l'uniforme reglamentari, i en cas de representar una casa regional, nacionalitat o país, podran presentar-se amb el vestit típic. Durant la preparació de l'**Espardenyà d'Alzira**, serà imprescindible la perfecta identificació de l'empresa o entitat concursant. Els participants no podran realitzar durant el Concurs cap publicitat aliena a l'empresa o entitat a la qual representen. Sempre amb l'autorització del Comité Organitzador. Han de tindre la documentació a nivell personal que els acredite per a poder participar.

10. Els premis als quals es pot optar són els següents:

Premis generals:

1r premi: 3.000 €

2n premi: 1.500 €

3r premi: 1.000 €

Als imports anteriors se'ls aplicaran els impostos segons la normativa legal vigent.

L'organització podrà atorgar accèssits, o un pergamí.

11. Els premiats d'un any podran participar en l'edició del Concurs de l'any següent. Respecte a la resta de concursants, no podran participar mentre estiguen cobertes les places en la següent edició del Concurs.

12. Els premis s'abonaran mitjançant transferència bancària.

13. Correspon atorgar els premis al Jurat Qualificador que estarà format, a proposta de la Comissió Organitzadora, per un màxim de 7 a 9 membres inclòs el president, triats entre caps de cuina i representants del món de la gastronomia, així com personalitats reconegudes en altres camps socials, i associacions locals.

14. La composició del Jurat Qualificador es farà pública, al final del Concurs.

15. La decisió del Jurat Qualificador és inapel·lable.

16. El Jurat Qualificador puntuarà:

El punt de cocció, la tècnica, sabor, la proporcionalitat en el plat d'una ració i la presentació d'aquest.

17. Serà desqualificat automàticament el plat que continga algun ingredient diferent de la fórmula presentada per l'organització.

18. L'**espardenyà d'Alzira** estarà preparada i es presentarà al Jurat Qualificador a l'hora fixada per la Comissió Organitzadora.

19. Perquè tots els concursants estiguen en les mateixes condicions per a optar al premi, la Comissió Organitzadora proporcionarà a cada concursant els següents ingredients:

Es cuinarà amb llenya.

FESTA DE L'ESPARDENYÀ D'ALZIRA

BASES VII CONCURS NACIONAL

Francisco José García



ALZIRA,
12 DE MARÇ,
PLAÇA DEL REGNE

-Els ingredients, quantitats per a 15 racions són:

Les quantitats que es descriuen a continuació corresponen a una ració

- 4 trossos d'anguila
- 2 trossos de conill
- 3 trossos de creïlla
- All
- 1 ou
- Pebre roig picant
- Pebre blanc
- Colorant alimentós, i Safrà
- Vitet
- Cacau
- Ametla
- Julivert
- Pa
- Sal
- Oli
- Aigua

Eines: calder de 60 cm de diàmetre. **(No serà aportat per l'organització).**

Els concursants es presentaran amb els utensilis de cuina necessaris per a l'elaboració de l'**Espardenyà d'Alzira**. I les eines: calder, amb capacitat per a cuinar 15 racions, a la seua elecció. I barbacoa per a llenya o ferros.

La llenya serà aportada per l'organització.

Els participants cuinaren sobre una barbacoa per a llenya o ferros que han de portar com un utensili més, necessari per a protegir el sòl on se celebrarà el concurs.

20. Els guanyadors del Concurs estaran vinculats necessàriament a aquest durant 1 any, i hauran de sol·licitar permís a l'organització per a qualsevol acció promocional que pogueren realitzar. En cas que no es respectara aquesta obligació, se sancionaria amb la prohibició de participar en qualsevol altra edició del Concurs, sense perjudici d'altres accions legals que pogueren adoptarse.

21. Qualsevol qüestió que pugja sorgir en el desenvolupament del Concurs, i no estiga especificada en aquestes Bases, serà resolta per la Comissió Organitzadora.

FESTA DE L'ESPARDENYA D'ALZIRA

BASES VII CONCURS NACIONAL

Francisco José García



ALZIRA,
12 DE MARÇ,
PLAÇA DEL REGNE

22. La participació en aquest Concurs suposa l'acceptació total de les Bases, i de les decisions de la Comissió Organitzadora.

23. Per a voler participar, i ser convidats deuran dirigir-se al número de telèfon del Comité Organitzador 607706117.