



BASES I edició CONCURS INTERNACIONAL "ARROCITO DE CASTELLÓ"

1.-DENOMINACIÓ I OBJECTIUS.-

El Patronat Municipal de Turisme de Castelló, convoca la "1ª Edició del Concurs Internacional d'Arrocito de Castelló" amb l'objectiu de promocionar la ciutat i posar en valor, un dels plats més típics de la seua gastronomia, el qual serà realitzat pels participants segons les condicions següents:

1º.- Serà obligatori elaborar un "Arrocito de Castelló" a llenya, amb tots els ingredients que s'indiquen en la llista: oli d'oliva verge extra, tomata, carxofes, alls, sepionet de la punxa, llagostins de Castelló, rap, fumet i arròs.

2º.- El cuiner haurà d'elaborar un "Arrocito de Castelló" de 10 racions, segons la recepta confeccionada pel reconegut xef Miguel Barrera.

3º.- L'Organització proveirà als concursants de tots els ingredients i elements necessaris per a la realització "de l'Arrocito de Castelló".

4º.- De l'arròs cuinat, s'emplantaran xicotetes racions que passaran al jurat.

5º.- La resta de les racions, es passaran a l'Organització perquè les persones assistents el degusten.

6º.- Es demana a les i els participants, que desitgen incloure "Arrocito de Castelló" en la carta dels seus restaurants, que l'elaboren i el descriuen com a tal. Per a això se'ls entregarà el diploma de participació que podrà ser utilitzat com a publicitat en els seus respectius establiments.

2.-LLOC I DATA DE REALITZACIÓ DEL CONCURS

La celebració del Primer Concurs Internacional d'Arrocito de Castelló, tindrà lloc el dilluns 14 de maig de 2018, a les 10:00 am, en el Passeig Buenavista del Grau de Castelló.

BASES I edición CONCURSO INTERNACIONAL "ARROCITO DE CASTELLÓ"

1.-DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.-

El Patronato Municipal de Turismo de Castellón, convoca la "1ª Edición del Concurso Internacional de Arrocito de Castelló" con el objetivo de promocionar la ciudad y poner en valor, uno de los platos más típicos de su gastronomía, el cual será realizado por los participantes según las siguientes condiciones:

1º.- Será obligatorio elaborar un "Arrocito de Castelló" a leña, con todos los ingredientes que se indican en la lista: aceite de oliva virgen extra, tomates, alcachofas, ajos, sepionet de la punxa, langostinos de Castelló, rape, fumet y arroz.

2º.- El cocinero deberá elaborar un "Arrocito de Castelló" de 10 raciones, según la receta confeccionada por el reconocido chef Miguel Barrera.

3º.- La Organización proveerá a los concursantes de todos los ingredientes y elementos necesarios para la realización del "Arrocito de Castelló".

4º.- Del arroz cocinado, se emplantarán pequeñas raciones que pasarán al jurado.

5º.- El resto de raciones, pasarán a disposición de la Organización para su degustación entre los asistentes.

6º.- Se ruega a las y los participantes, que deseen incluir "Arrocito de Castelló" en la carta de sus restaurantes, que lo elaboren y lo describan como tal. Para ello se les entregará el diploma de participación que podrá ser utilizado como publicidad en sus respectivos establecimientos.

2.-LUGAR Y FECHA DE REALIZACIÓN DEL CONCURSO

La celebración del Primer Concurso Internacional de Arrocito de Castelló, tendrá lugar el lunes 14 de mayo de 2018, a las 10:00am, en el Paseo Buenavista del Grao de Castellón.



3.-PREMIS I DIPLOMES

Primer premi: 1.000 € + trofeu + diploma

Segon premi: 500 € + trofeu + diploma

Tercer premi: 300 € + trofeu + diploma

Els premis s'abonaran per mitjà de transferència bancària, prèvia retenció de l'impost de retenció de persones físiques (IRPF)

3.-PREMIOS Y DIPLOMAS

Primer premio: 1.000 € + trofeo + diploma

Segundo premio: 500 € + trofeo + diploma

Tercer premio: 300 € + trofeo + diploma

Los premios se abonarán mediante transferencia bancaria, previa retención del impuesto de retención de personas físicas (IRPF)

4.-REQUISITS DELS PARTICIPANTS

1º.- Poden inscriure's totes i tots els professionals del sector, nacionals o estrangers, sempre que ho facen mitjançant la representació d'una empresa o entitat afí a la gastronomia i s'acredite amb la documentació corresponent.

2º.- La o el cuiner ha d'estar acompanyat d'un ajudant de cuina.

3º.- Ambdós, hauran de disposar del carnet (actualitzat) de manipulador d'aliments.

4º.- Les i els cuiners participants hauran de vestir l'uniforme reglamentari.

5.- SOL·LICITUD D'INSCRIPCIÓ

Es disposaran d'un màxim de 20 concursants, (els ajudants de cuina no computaran).

Les persones interessades hauran de remetre l'imprés de sol·licitud degudament omplit, abans del dia 27 d'abril de 2018 per adreça electrònica a tecnico@castellonturismo.com

La selecció, la durà un equip tècnic del Patronat Municipal de Turisme de Castelló, qui comunicarà la llista amb totes les persones admeses el 7 de maig de 2018.

Les i els participants seleccionats, hauran d'abonar una quota d'inscripció de 80 € durant els 5 dies posteriors a la publicació del llistat (en el que s'informarà de les condicions per a formalitzar la participació).

4.-REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

1º.- Pueden inscribirse todas y todos los profesionales del sector, nacionales o extranjeros, siempre que lo hagan bajo la representación de una empresa o entidad afín a la gastronomía y se acredite con la documentación correspondiente.

2º.- La o el cocinero debe estar acompañado de un ayudante de cocina.

3º.- Ambos, deberán disponer del carnet (actualizado) de manipulador de alimentos.

4º.- Las y los cocineros participantes deberán vestir el uniforme reglamentario.

5.- SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Se dispondrán de un máximo de 20 concursantes, (los ayudantes de cocina no computarán).

Las personas interesadas deberán remitir el impreso de solicitud debidamente cumplimentado, antes del día 27 de abril de 2018 por email a tecnico@castellonturismo.com.

La selección, será llevada cabo por un equipo técnico del Patronato Municipal de Turismo de Castellón, quién comunicará la lista de todas las personas admitidas el 7 de mayo de 2018.

Los/las participantes seleccionados, deberán abonar una cuota de inscripción de 80 € durante los 5 días posteriores a la publicación del listado (en el que se informará de las condiciones para formalizar la participación).



L'al·lotjament i les dietes de les persones concursants serà pel seu compte.

El alojamiento y las dietas de los/las concursantes irá a cargo de los mismos.

El fet de no presentar-se al concurs donarà lloc a la pèrdua dels drets així com a la possibilitat de qualsevol reclamació.

La no presentación al concurso dará lugar a la pérdida de los derechos así como a la posibilidad de cualquier reclamación.

Per a descarregar la **sol·licitud** d'inscripció (vegeu full adjunt)

Descargar solicitud de inscripción (ver hoja adjunta)

6.-EL JURAT

Els premis seran atorgats per un Jurat Qualificador que estarà format per dotze membres, entre els que es trobaran reconeguts xefs amb estrelles Michelin i sols Repsol, així com periodistes del món de la gastronomia.

La composició del Jurat Qualificador es farà pública, com a mínim, abans de l'inici del Concurs.

La decisió del Jurat Qualificador serà inapel·lable.

El Jurat Qualificador valorarà aspectes com: la cocció de l'arròs, el sabor, la presentació i el color.

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

La participació en este concurs suposa l'acceptació total de les Bases.

6.-EL JURADO

Los premios serán otorgados por un Jurado Calificador que estará formado por doce miembros, entre los que se encontrarán reconocidos chefs con Estrellas Michelin y Soles Repsol, así como periodistas del mundo de la gastronomía.

La composición del Jurado Calificador se hará pública, como mínimo, antes del inicio del Concurso.

La decisión del Jurado Calificador será inapelable.

El Jurado Calificador valorará aspectos como: la cocción del arroz, el sabor, la presentación y el color.

Será descalificado automáticamente el arroz que contenga algún ingrediente diferente a la fórmula presentada por la organización.

La participación en este concurso supone la aceptación total de las Bases.

Documento firmado electrónicamente al margen,
Document signat electrònicament al marge,

