

Bases del Conkurs Nacional

Inscripciones desde el 2 al 15 de enero

a) Participantes, desarrollo, condiciones y plazos

1 - El concurso va dirigido a restaurantes que en el momento de la inscripción ejerzan su labor a lo largo del territorio nacional.

2 - De las instancias recibidas se seleccionarán 20 restaurantes, reservando el resto de plazas para los participantes de Torrent. Como premisa la participación será bianual, Como excepción se establece que el segundo y tercer clasificado podrán participar al año siguiente y el primer clasificado formará para del Jurado en la siguiente edición.

3 - Los criterios de selección serán la oferta arroceras y la trayectoria del restaurante. Todos los cocineros tendrán que estar en la sede del Concurso (Salones el Pino del Vedat de Torrent) a las 8:30 horas y venir debidamente uniformados. A esta hora se sortearán los turnos de participación (dos turnos).

4 - No podrán participar miembros de la organización o que colaboren con el desarrollo del evento.

5 - El plazo de las inscripciones será desde el **2 al 15 de enero**. La lista de los seleccionados se publicará al día siguiente en www.cassoladesantblai.es y serán llamados personalmente por teléfono. A partir de ese momento tendrán DIEZ DÍAS para ingresar la cuota de participación de 75 € +IVA, TOTAL 90,75 €.

6 - A Todos los participantes se les hará entrega de: 2 plazas para la comida (cocinero y ayudante), cazuela de barro (35 cm) y todos los ingredientes para cocinar el rossejat. Los concursantes **sólo tendrán que traer** sus utensilios personales: cuchillos, madera de corte, cazos, trapos, rallador, papel para limpiar, una olla para el caldo y coladores. **Se recomienda olla a presión**. Si algún participante necesitase más plazas para la comida de hermandad, se cobrarían por cada plaza adicional 20 €

7- No se podrá adicionar ningún ingrediente que no esté en la receta adjunta a estas bases del Concurso. Como excepción se podrá cambiar el arroz entregado por la organización (variedad albufera) por otro arroz que estime conveniente el concursante. Si optase por esta permuta tendrá que tener en cuenta que en los hornos de la Organización se introducirán un mínimo de tres cazuelas y por tanto no se podrá abrir para sacar su arroz hasta transcurrir el tiempo de **cocción estándar de 35-40 minutos** si no están de acuerdo el resto de participantes que compartan el horno.

8 - Todas las cazuelas se prepararán obligatoriamente para **8 RACIONES** y con 800 gramos de arroz,

9 - Desde las 9:00 hasta las 10:45 todos los concursantes elaborarán su caldo. Después permanecerá en la cocina el primer turno para elaborar su arroz y a las 11:45 comenzará la preparación el segundo turno. Durante este espacio de tiempo sólo podrán estar en la cocina los chefs y medios de comunicación. No podrán permanecer en la misma, amigos ni familiares.

10 - Se establecen cuatro premios: tres a los mejores arroces del concurso y otro premio a la innovación y creatividad **SÓLO CON LOS INGREDIENTES DE LA RECETA TRADICIONAL**: presentación, disposición aleatoria de los distintos ingredientes o cualquier otra circunstancia que considere oportuna el participante. La innovación no puede ir en detrimento de la calidad por lo que el premio lo conseguirá aquél que consiga el equilibrio entre innovación, textura y sabor.

b) Receta oficial del rossejat del Concurs

Para el puchero: huesos de corbet, huesos de rodilla, hueso de osobuco de ternera, tocino blanco, cordero, gallina, ternera, costillas de cerdo y un pelín de colorante alimenticio (cúrcuma).

Para las pelotas dulces: 120 gramos de azúcar, 125 gramos de almendra molida, 1 huevo, una pizca de ralladura de limón, una cucharada de manteca de cerdo, una pizca de canela y el pan rallado necesario para hacer consistente la masa. (se facilitará un video de preparación).

Para el montaje de la cazuela: la carne del puchero desmenuzada, 800 gramos de arroz, 3 blanquets (morcilla blanca), 3 morcillas de carne, pelotas dulces y pelotas de carne picada (las pelotas de carne picada serán facilitadas por la organización), unos garbanzos, sal y el caldo del puchero.

Inscripciones

El Documento de inscripción esta anexo a las presentes bases. Hay que rellenarlo y enviarlo a cassoladesantblai@gmail.com como se hacía mención anteriormente antes del 15 de enero.

c) Premios y dotación económica

Se establecen cuatro premios:

1º Premio para el mejor arroz. Dotado con 1500 euros y cuadro acreditativo

2º Premio para el segundo mejor arroz. Dotado con 600 euros y cuadro acreditativo

3º Premio para el tercer mejor arroz. Dotado con 300 euros y cuadro acreditativo

4ª Premio a la creatividad y a la innovación. Dotado con cuadro acreditativo.

En el caso de que los jueces estimasen que ningún arroz es merecedor de este premio a la innovación el premio se otorgará al cuarto clasificado.

Los premios se ingresarán por transferencia en la cuenta bancaria del ganador en el plazo de 30 días.

Calificación de los platos de los concursantes por el Jurado

En la degustación se puntuará cada uno de los platos entregados de 1 a 5 puntos teniendo en cuenta estos principios: presentación, textura, sabor y la utilización correcta de los ingredientes. Penalizará la adición de ingredientes que no estén en la receta oficial del concurso.

Una vez terminada la degustación de todos los platos, se conformará una mesa redonda entre el Presidente y los demás miembros del Jurado para elaborar el ACTA CON LAS VOTACIONES FINALES. En caso de empate para la otorgación de los cuatro premios se resolverá con una nueva votación o se dirimirá con el voto de calidad del Presidente (voto con valor doble en caso de empate). Este punto es decisión exclusiva del Presidente del Jurado. Todas las puntuaciones obtenidas por los doce primeros concursantes serán publicadas al día siguiente del evento en la página web de la Asociación.

Composición del Jurado: Alejandro del Toro (presidente), Bernd Knöller (Restaurante Riff), Jesús Melero (Coordinador del Concurso Internacional de Paella de Sueca), Joan Clement (formador del CdT) Asociación Amas de Casa de Torrent (Tyrius) y Ana Penella (Cofradía de San Blai) entre otros.

DOCUMENTO DE INSCRIPCIÓN

Nombre del Restaurante _____

Dirección del Restaurante _____

Localidad _____ Provincia _____

Nombre del Chef _____

Nombre del Ayudante _____

Correo electrónico _____

Teléfono de contacto con el concursante _____

Esta ficha hay que rellenarla y enviarla por correo a cassoladesantblai@gmail.com antes del día **15 de enero**.

En caso de ser seleccionado tendrá hasta el próximo día **25 de enero para realizar el pago** de la cuota de inscripción. El número de cuenta para el ingreso será facilitado por la Organización. El incumplimiento de esta premisa perderá el derecho de participación, dejando paso a los restaurantes de la lista de reserva.

Los restaurantes de otras comunidades autónomas no tendrán que efectuar ninguna cuota de inscripción.

La inscripción lleva implícita la aceptación de las bases del concurso. Si por cualquier circunstancia tuviesen que ser modificadas en alguno de sus puntos, la Organización lo haría público con la suficiente antelación para no causar confusión ni trastorno alguno a todos los implicados en el evento.

Para cualquier duda dirigirse a la Organización.

Los datos recopilados en esta hoja de inscripción se guardarán para el objeto con el que han sido pedidos, y con arreglo a la nueva Ley de Protección de Datos. Una vez concluido el concurso serán destruidos. Nunca se cederán estos datos a terceras personas. Mientras dure el proceso de selección serán celosamente guardados por la Organización.

Torrent a día 25 de diciembre de 2019