



DOSSIER DEL CONCURSO DE LA CASSOLA DE SANT BLAI

FECHA CELEBRACIÓN LUNES 5 DE FEBRERO

CARTEL OFICIAL

1 EDICIÓN DEL CONCURSO NACIONAL "CASSOLA DE SANT BLAI" CIUDAD DE TORRENT

5 DE FEBRERO 2018
Salones El Pino



Cassola de
Sant Blai

Patrimonio
gastronómico

Patrocinadores oficiales



Patrocinadores institucionales



Organizan



Colaboran



CONVOCATORIA DEL CONCURSO

CONVOCATORIA

La Asociación Gastronómica de San Blai en colaboración con Comer en Valencia, convoca el “Concurso gastronómico de La Cassola de Sant Blai de la Ciudad de Torrent” (cuya receta y preparación se especifica al pie del presente documento), entre profesionales del mundo de la restauración cuyo ejercicio se adapte a las bases de la presente convocatoria.

BASES

1 -El concurso va dirigido a restaurantes que en el momento de la inscripción ejerzan su labor tanto dentro como fuera de la Comunidad Valenciana, con la única condición de que los arroces sea una parte importante de su oferta gastronómica.

2 - Al concurso podrán presentar sus solicitudes todos aquellos restaurantes que deseen entrar a formar parte de la competición. A tenor de las instancias presentadas se seleccionarán un máximo de 18-20 restaurantes, que junto con las plazas reservadas para hosteleros de la Ciudad de Torren alcanzarán la cifra de 25-28 concursantes. Los criterios de selección se basarán en parte en la oferta arroceras de cada una de las cartas de los distintos restaurantes y la trayectoria profesional de los mismos.

En las solicitudes se hará constar: el nombre del restaurante, el domicilio del establecimiento y el nombre del chef así como su ayudante, en su caso, que acudirán al evento debidamente uniformados.

3 – No podrán presentarse al concurso aquellos miembros de la directiva que formen parte de la organización o colaboren de alguna forma con el desarrollo del concurso.

4- El plazo de las inscripciones estará abierto (A DETERMINAR)

5 Los admitidos tendrán que ingresar **obligatoriamente antes del día 30 de enero la cantidad de 65 €** como concepto de cuota de inscripción.

6- El concurso se llevará a cabo dentro del marco de la Fiestas de Sant Blai de Torrent.

5- El Jurado, encargado de la calificación de los arroces presentados los conformarán ocho personas: cuatro profesionales del mundo de la restauración, dos críticos o escritores gastronómicos y dos representantes de la Asociación de Amas de Casa de Torrent. El presidente del Jurado será escogido entre sus miembros por la Asociación.

6- El Jurado será el encargado de puntuar individualmente los platos presentados. Los criterios de evaluación se basarán fundamentalmente en el sabor, textura del arroz y la presentación, aunque también se valorará la innovación si esta no socava el tradicionalismo local del plato y la receta.

DESARROLLO DEL CONCURSO

-El lugar escogido para la celebración del Concurso Gastronómico es el **Salón el Pino** en el Vedat de Torrent.

-Los cocineros tendrán que estar presentes a las 10:30 horas

-Se establecerán dos turnos y un orden para la elaboración de las distintas cazuelas de arroz que se prepararán para un total de diez raciones en una cazuela redonda con un diámetro de **42 centímetros**.

-La organización facilitará hornos, arroz, azafrán, cazuelas y condimentos de los patrocinadores para la elaboración del arroz, siendo imprescindible que cada uno de los concursantes traiga el resto de ingredientes necesarios ya preparados, para elaborar su Cassola.

-Una vez presentados todos los arroces y realizada la deliberación del jurado, se celebrará la comida de hermandad entre cocineros, autoridades, medios de comunicación e invitados. Al término de la misma se darán a conocer los nombres de los ganadores y se hará la entrega de premios de esta primera edición.

RECETA DE LA CASSOLA DE SANT BLAI (pautas de elaboración)

1 - Para cocinar La Cassola se tiene que elaborar el día anterior un caldo de puchero con: garreta de cordero, huesos de corbe, huesos de ternera, huesos salados, costillas de cerdo, gallina, un trozo de ternera, un trozo de tocino blanco, tres morcillas de carne, tres blanquets. Al mismo tiempo se hierven 200 gramos de garbanzos. Opcionalmente estas verduras: chiviría y nabo

2 - Dos pelotas saladas de carne picada de 150gr. cada una aderezada con especias al gusto.

3 - Dos pelotas dulces de 130gr. cada una, que se elaboran con los siguientes ingredientes; almendra molida, pizca de canela, pan rayado, rayadura de limón, huevos y azúcar.

PARA MONTAR Y COCINAR LA CASSOLA

Se coloca el arroz (sin sofreirlo) en la cazuela, se añade la carne del puchero del día anterior, totalmente desmenuzada, las pelotas saladas enteras (las pelotas dulces nos las reservamos), las tres morcillas, y los tres blanquets, 1KG de arroz y el caldo del puchero elaborado previamente, sal y azafrán. Se cocina a 180º durante unos 35 minutos aproximadamente.

A los veinte minutos de cocción se añaden las pelotas dulces que habíamos reservado (para evitar que se quemen).

Hay un video sobre su elaboración en:

<https://www.youtube.com/watch?v=MJb2UMQI8n4&t=18s>

El sistema de calificación se fija de la siguiente manera por cada uno de los jueces:

Listado de Restaurantes y sistema de puntuación

Restaurante	Presentación	Textura	Sabor	Puntuación final obtenida
A				
B				
C				
D				
ETC				

Sistema de puntuación

1 punto	2 puntos	3 puntos	4 puntos	5 puntos
No apto	regular	bien	Muy bien	Excelente

- a) Todos los miembros del jurado recibirán una tarjeta con el listado de los participantes que serán designados por LETRAS, para evitar su identificación.
- b) En la degustación se puntuará cada uno de los platos entregados de **1 a 5 puntos** teniendo en cuenta estos principios: **presentación, textura y sabor**.
- c) La puntuación otorgada a cada uno de los platos presentados no se podrá revelar al resto del jurado. La cata bajo esta premisa será secreta.
- d) 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 entre los cinco primeros clasificados se someterá a votación de todos los miembros. Si persistiese el empate el voto del Presidente tendrá valor doble.
- e) Una vez finalizada la deliberación se hará entrega del acta sellada al secretario de la Organización. Este conservará en su poder el acta hasta la entrega de premios, momento en el que comprobará junto a uno de los miembros del Jurado a quien corresponde cada letra, conformando los cinco sobres con los nombres de los concursantes que hayan obtenido las mejores puntuaciones. Estos sobres serán entregados al presentador del evento que será quien declarará públicamente los premiados de esta primera edición del concurso.
- f) El acta con las votaciones finales y la relación de números y letras que se atribuyen a todos los participantes estarán a disposición de quien lo solicite una vez concluido el acto de entrega de premios.
- g) Las cassolas que no se adapten a las bases de la presente convocatoria no serán puntuadas.

PREMIOS DEL CONCURSO

1º premio	1.500 €	Pergamino acreditativo
2º premio	600 €	Pergamino acreditativo
3º premio	300 €	Pergamino acreditativo
4º premio		Pergamino acreditativo
5º premio		Pergamino acreditativo

Todos los participantes recibirán un diploma que acredite su participación en el Concurso.

JURADO

PROFESIONALES DEL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN

Presidente del Jurado

-**Alejandro del Toro**, chef de reconocido prestigio valenciano y estrella michelín entre los años 2003 y 2009. Uno de nuestros grandes de la cocina. Trabajo junto a Martín Berasategui y Manuel de la Osa y hoy es un referente de la cocina actual con raíces tradicionalistas

Miembros del Jurado

Bernd Knoller, chef del Restaurante Riff de Valencia, actualmente con una estrella michelín

-**Adolfo Cuquerella**, chef del Restaurante la Granja en Sueca, único restaurante en España que cocina 64 arroces distintos en su local, disponibles diariamente en su carta

-**Joan Clement**, Chef e investigador gastronómico, creador del menu visigodo en Ribarroja, Gerente de Cocina Nómada y Formador del CdT de Valencia

-**Jesús Melero**, coordinador del Concurso Internacional de Paellas de Sueca y chef del Restaurante Ri-Ra en Sueca

CRÍTICOS, ESCRITORES O INVESTIGADORES GASTRONÓMICOS

Emili Piera escritor reconocido con numerosas investigaciones sobre tradición gastronómica valenciana

Juanma Romero, periodista gastronómico con mas de 40 años de radio.

Julia Domenech Sanchis (Asociación de Amas de Casa de Torrent)