

BASES DEL II CONCURSO NACIONAL DE COCINA DE LA ÑORA Y EL LANGOSTINO DE GUARDAMAR

1. El Ayuntamiento de Guardamar y la Concejalía de Turismo convocan el II Concurso Nacional de Cocina de la Ñora y el Langostino de Guardamar.
2. Las inscripciones están abiertas a todos los profesionales del sector en representación de un establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía, con un máximo de un participante por negocio que podrá estar asistido por un único ayudante.
3. Cada participante podrá presentar una única receta.
4. La preinscripción se hará efectiva enviando a guardamarturisme@gmail.com la ficha de preinscripción oficial. Esta ficha se podrá descargar desde la página web www.guardamardelsegura.es o solicitándola a la Oficina de Turismo por correo electrónico al e-mail guardamarturisme@gmail.com
5. Se deberá adjuntar:
 - Ficha debidamente cumplimentada
 - Curriculum del candidato
 - Nombre y receta del plato
 - Foto del plato con una calidad mínima de 3MP
6. Inscripciones: del 4 de febrero al 6 de mayo de 2016.
7. La inscripción es gratuita. Una vez recibida la solicitud se le confirmará su preinscripción por correo electrónico en las siguientes 48 horas.
8. El Comité Organizador seleccionará un máximo de 10 concursantes.
9. La confirmación de los finalistas se realizará telefónicamente el día 13 de mayo. La aceptación de la participación implicará la cesión de los derechos de uso de fotos y recetas al Ayuntamiento de Guardamar.
10. A los finalistas se les facilitará por correo electrónico una lista del material con el que podrán contar para la realización de los platos.

11. El concurso se realizará el día 23 de mayo de 2016 a las 16.00h, en el restaurante El Jardín de Guardamar.
12. Los ingredientes para la elaboración de los platos los aportará cada concursante, a excepción de las ñora y los langostinos que los aportará la Organización.
13. Será obligatorio preparar 2 raciones del plato, elaborado con ñora y langostinos de Guardamar como ingredientes obligatorios. Una de las raciones deberá estar en plato de presentación y la otra, en 5 pequeñas porciones, para su degustación.
14. La Organización facilitará los delantales oficiales del Concurso a los cocineros y sus ayudantes que deberán ir con vestimenta reglamentaria.
15. El jurado, que se designará más adelante, estará compuesto por un miembro de la Corporación Municipal de Guardamar, dos miembros de la Asociación de Restauradores de Guardamar, un miembro de la asociación de Restauradores de Vinaròs y un crítico gastronómico.
16. La impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado es motivo de baja puntuación o incluso descalificación, así como utilizar ingredientes no comestibles en la elaboración del plato.
17. El Ayuntamiento de Guardamar se hará cargo de la cena posterior al concurso y del alojamiento y desayuno de los finalistas.
18. Se establecen los siguientes premios:
 - 1er PREMIO 1.000 €, insignia de la Ñora y el Langostino de Guardamar y diploma de Euro-Toques
 - 2º PREMIO 600 €, insignia de la Ñora y el Langostino de Guardamar y diploma de Euro-Toques
 - 3er PREMIO 400 €, insignia de la Ñora y el Langostino de Guardamar y diploma de Euro-Toques

El resto de finalistas recibirá diploma de participación del Ayuntamiento de Guardamar. A los premios se les aplicará las retenciones fiscales estipuladas en la legislación vigente.

19. Las normas y condiciones de este concurso se entenderán aceptadas por el solo hecho de participar. No obstante, para todo aquello que no se encuentre especificado en estas bases o para cualquier duda que pueda derivarse de su interpretación, el Comité Organizador se reserva la expresa y exclusiva competencia al respecto.