

## **BASES DEL 4º CONCURSO NACIONAL DE COCINA DE LA ÑORA Y EL LANGOSTINO DE GUARDAMAR**

1. El Ayuntamiento de Guardamar y la Concejalía de Turismo convocan el 4º 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](mailto:guardamarturisme@gmail.com) la ficha de preinscripción oficial. Esta ficha se podrá descargar desde la página web [www.guardamarturismo.com](http://www.guardamarturismo.com) o solicitándola a la Oficina de Turismo por correo electrónico al e-mail [guardamarturisme@gmail.com](mailto: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 13 de febrero al 2 de mayo de 2018.
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 8 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 21 de mayo de 2018 a las 18.00h, 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 6 platos de la receta presentada a concurso, elaborados con ñora y langostinos de Guardamar como ingredientes obligatorios.
- 14.** La Organización facilitará los delantales oficiales del Concurso a los cocineros y sus ayudantes que deberán ir con vestimenta reglamentaria.
- 15.** El jurado será designado más adelante por la Organización y estará compuesto por cocineros y críticos gastronómicos.
- 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
  - 2º PREMIO 600 €, insignia de la Ñora y el Langostino de Guardamar y diploma
  - 3er PREMIO 400 €, insignia de la Ñora y el Langostino de Guardamar y diploma

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