



VI Concurso
Gastronómico
Valenciano
de la **Trufa**

de
Andilla

15 de enero 2024 · 11:30 horas
Edificio Veles e Vents en La Marina de Valencia

VI Concurso Gastronómico Valenciano de la Trufa de Andilla

El Ayuntamiento de Andilla convoca el **VIº Concurso Gastronómico Valenciano de la Trufa de Andilla** de cocina creativa, tradicional y de autor, que se celebrará **el lunes 15 de enero de 2024, en el Edificio Veles e Vents en la Marina de Valencia**. Un concurso que se posiciona en el panorama gastronómico nacional y que pretende poner en valor la Trufa de Valencia así como los truficultores del interior de la provincia.

LA INSCRIPCIÓN:

- 1. Las inscripciones** están abiertas a todos/as los cocineros/as profesionales en representación de un establecimiento de hostelería, una empresa o una entidad relacionada con la gastronomía, con un máximo de un participante por cada negocio.
- 2. El plazo de inscripción es del 16 de noviembre de 2023 al 7 enero de 2024 a las 00:00 horas.**
3. La inscripción se hará efectiva y se validará cumplimentando la ficha online disponible en: <https://n9.cl/ka8g4>
- 4. IMPORTANTE ADJUNTAR RECETA EN WORD o PDF.** El documento adjunto deberá contener: **El nombre de la receta, ingredientes, desarrollo de la receta, el escandallo y foto del plato presentado. Es indispensable adjuntar foto del cocinero/a participante, así como indicar la denominación del restaurante y del profesional en redes sociales**
5. Una vez recibida la inscripción, se le confirmará su participación en la preselección de finalistas en un plazo máximo de 48 horas. (INSCRIPCIÓN GRATUITA)

LA SELECCIÓN

De entre todos/as los cocineros/as inscritos se elegirán los finalistas para participar en el concurso. La selección de los finalistas la realizará un jurado formado por: cocineros, influencers y profesionales del sector, a los que se les entregarán las recetas con la identidad oculta de los participantes. Se valorará a ciegas:

- Integración de la trufa en el plato, aplicación, textura, dificultad en su elaboración, originalidad general y estética del plato. Relato y concepto.

- Los finalistas se darán a conocer a través de las redes sociales del ayuntamiento y vía teléfono, **el día 10 de enero de 2024.**

EL FUNCIONAMIENTO DEL CONCURSO:

- Los participantes estarán en las cocinas de la Sala Océano del Veles e Vents a las 10:30h del día 15 de Enero de 2023. Podrán acceder al parking del Veles e Vents, por la entrada al hall del edificio.
- A las 12h se arrancará con la presencia de público y el arranque de la fase de emplatado del concurso.
- Los ingredientes para la elaboración del plato los aportará cada finalista a **excepción de la trufa que será entregada por la organización del concurso.**
- Cada finalista podrá disponer de un ayudante/compañero. Ambos deberán de ir de ir uniformados.
- Los concursantes dispondrán para cocinar de una mesa de 150 x 70 cm., fuego de inducción propio y horno de convección compartido.
- Se contará con utensilios básicos, pero se recomienda llevar a cada participante sus necesidades.
- Se contará con la ayuda de chef ejecutivo y alumnos de la Escuela Veles e Vents.
- El concurso es a puerta cerrada, con un público basado en instituciones, medios de comunicación y acompañantes.
- Se elaborarán siete platos de la receta presentada: 5 para el jurado, uno para presentación y para prensa.
- Cada plato sólo contendrá una elaboración o receta, no estando permitido realizar secuencias de platos. Sí se permite que haya complementos al plato (salsa, ralladuras...).
- Los cocineros contarán con 5 minutos para emplatado y explicar el plato. El orden de presentación y emplatado se elegirá de forma objetiva mediante sorteo al inicio del concurso.
- Será motivo de penalización la impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado, así como utilizar ingredientes no comestibles.

- Los finalistas cederán los derechos de uso de fotografías y recetas al Ayuntamiento de Andilla.

LOS PREMIOS

Primer premio: 1.000 € *.

Segundo premio: 500 € *.

Tercer premio: 200 € *.

- La organización entregará a todos los participantes obsequios de los patrocinadores, además de la trufa fresca.
- Los participantes tendrán incluida una comida a base de productos artesanos de La Serranía por gentileza de la organización, al terminar el concurso.
- Cada participante comunicará a la organización los acompañantes, no pudiendo superar los 2 por persona (aparte el ayudante).

*El importe de los premios está sujeto a la retención fiscal estipulada en la legislación vigente.

Nota: Para resolver dudas o ampliar la información llamar al teléfono 625457809 o 605627421.

VI Concurso
Gastronómico
Valenciano
de la Trufa
de Andilla