

III Trofeo NOVELDA



de cocina
con azafrán
2 0 1 0



1 COMITÉ ORGANIZADOR: La organización del evento corre a cargo de la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Novelda con el patrocinio de las empresas locales Carmencita y Bodega Heretat de Cesilia.

2 PARTICIPANTES: El concurso está abierto a todos los cocineros/as profesionales.

3 TEMA DEL TROFEO: Plato de libre elección basado en el azafrán.

4 SOLICITUDES: Los participantes deberán enviar con fecha límite hasta el 30 de septiembre de 2010 y **exclusivamente vía email** a turismo@novelda.net, la siguiente documentación:

Poner en Asunto: Trofeo Azafrán

Datos personales:

Nombre, Apellidos y DNI

Edad

Domicilio, C.P., Provincia y Población

Teléfono e email de contacto

Currículum vitae (estudios, formación y trayectoria profesional)

La **receta** en base a 4 raciones con los ingredientes, escandallo del plato y elaboración (imprescindible incluir al menos una **foto** del plato terminado a color, sin distintivo de empresa).

DNI escaneado por las dos caras.

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una selección de un máximo de 5 finalistas. Los criterios de preselección serán: la presencia del azafrán en el plato, la originalidad de composición, de elaboración, precisión del escandallo y presentación/claridad de la documentación aportada. La decisión se comunicará a los seleccionados a partir del 6 de octubre.

5 LA FINAL: La final se desarrollará en las instalaciones de la **Bodega Heretat de Cesilia** de Novelda, el **lunes 18 de octubre de 2010**.

El tiempo máximo de elaboración del plato será de 2'30 horas.

El horario de comienzo del concurso será a las 9'30 horas. Todos los finalistas deberán hacer acto de presencia a las 9'00 horas para comenzar la prueba, vestidos con ropa profesional adecuada (sin distintivos), etc.

La marca Carmencita pondrá a disposición de los finalistas distintos tipos de azafrán.

Los finalistas aportarán los ingredientes necesarios para elaborar sus recetas para 4 raciones así como los elementos (pequeño electrodoméstico, vajilla, etc.) necesarios para su elaboración. Toda elaboración deberá realizarse in situ, no se permitirá ningún alimento precocinado o preparado con anterioridad.

6 EL JURADO: Estará compuesto al menos por: los/as ganadores/as de la edición anterior, un experto en azafrán, un/a crítico/a gastronómico/a o/y periodista especializado, un representante culinario por parte de la marca Carmencita, un representante culinario por parte de la Bodega Heretat de Cesilia, y como Secretaria, la Técnica de turismo de Novelda.

7 CALIFICACIONES: Se calificará en global del 1 al 10 cada plato teniendo en cuenta los siguientes criterios:

La presencia y sabor del azafrán.

La presentación y el gusto.

La composición/cocción.

La originalidad.

8 PRESENTACIÓN: Los platos saldrán para la degustación y cata del jurado, siguiendo el mismo orden establecido previamente al principio de la jornada.

Cada elaboración se preparará para 4 personas.

9 ACEPTACIÓN DE LAS BASES: Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopten la organización o el jurado serán inapelables.

10 PREMIOS:

Primer premiado: 1.500 € y trofeo "Carmencita"

Accésit especial del jurado: 500 € y trofeo "Bodega Heretat de Cesilia"

El importe del primer premio económico es financiado por la marca noveldense Carmencita.

El importe del accésit especial es financiado por la Bodega Heretat de Cesilia de Novelda.

Se entregará un diploma a todos los clasificados.

Los premios y diplomas serán entregados el mismo lunes 18 de octubre de 2010, durante una comida ofrecida por el Ayuntamiento de Novelda y confeccionada y servida por la Bodega Heretat de Cesilia.

III Trofeu NOVELDA



de cuina
amb safrà
2 0 1 0



1 COMITÉ ORGANIZADOR: L'organització de l'esdeveniment és a càrrec de la Regidoria de Turisme de l'Ajuntament de Novelda amb el patrocini de les empreses locals Carmencita i Heretat de Cesilia.

2 PARTICIPANTS: El concurs està obert a tots els cuiners/es professionals.

3 TEMA DEL TROFEU: Plat de lliure elecció basat en el safrà.

4 SOL·LICITUDS: Els participants hauran d'enviar com a màxim fins al dia 30 de setembre de 2010 i **exclusivament via email** a turismo@novelda.net, la següent documentació:

Han d'especificar a l'Assumpte de l'email: Trofeu Safrà

Dades personals:

Nom, cognoms i DNI.

Edat

Adreça, localitat, província, codi postal.

Currículum vitae

La **recepta**, per a quatre racions, amb els ingredients desglossats, i el procés d'elaboració (imprescindible incloure almenys una foto del plat acabat a color, sense el distintiu de l'empresa).

DNI escanejat per les dues cares.

Una vegada examinades les receptes per part del comitè organitzador, es procedirà a la selecció d'un màxim de 5 finalistes. Els criteris de preselecció seran: la presència del safrà en el plat, l'originalitat de la composició, de l'elaboració, de la precisió del desglossament dels ingredients i de la presentació i la claredat de la documentació aportada. La decisió es comunicarà als seleccionats a partir del 6 d'octubre.

5 LA FINAL: La final es realitzarà a les instal·lacions del **Celler Heretat de Cesilia**, el **dilluns 18 d'octubre de 2010**.

El temps màxim d'elaboració del plat serà de dues hores i mitja.

L'hora d'inici del concurs serà a les 9'30 hores.

Tots els finalistes hauran de fer acte de presència a les 9'00 hores per a començar la prova, vestits amb roba professional adequada (sense distintius), etc.

La marca Carmencita posarà a disposició dels finalistes distintes classes de safrà.

Els finalistes aportaran els ingredients necessaris per a elaborar les seues receptes per a quatre racions, així com els elements (electrodomèstics xicotets, vaixela, etc.) necessaris per a la seua elaboració. Tota elaboració haurà de realitzar-se in situ, no es permetrà cap aliment precuinat o preparat amb anterioritat.

6 EL JURAT: Estarà compost per: els guanyadors de l'any anterior, un expert en safrà, un representant culinari per part de la marca Carmencita, un representant culinari per part del celler Heretat de Cesilia, un periodista especialitzat en premsa escrita i/o un crític gastronòmic i com a secretària, la tècnica de Turisme de Novelda.

7 QUALIFICACIONS: Es qualificarà en global de l'1 al 10 cada plat tenint en compte els següents criteris:
La presència i sabor del safrà.
La presentació i el gust.
La composició/cocció.
L'originalitat.

8 PRESENTACIÓ: Els plats eixiran per a la degustació i tast del jurat, seguint el mateix orde establert al principi de la jornada.
Cada elaboració es prepararà per a 4 persones.

9 ACCEPTACIÓ DE LES BASES: Qualsevol participant accepta expressament estes bases pel simple fet de concursar. Les decisions que adopte l'organització o el jurat seran inapel·lables.

10 PREMIS:
Primer classificat: 1.500 € i trofeu Carmencita,
Accèssit especial del jurat: 500 € i trofeu Heretat de Cesilia.

L'import del primer premi econòmic és finançat per la marca noveldera Carmencita.

L'import de l'accèssit especial del jurat és finançat pel Celler Heretat de Cesilia de Novelda.

Es Lliurarà un diploma a tots els classificats.

Els premis i diplomes seran entregats el mateix dilluns 18 d'octubre de 2010, durant un dinar ofert per l'Ajuntament de Novelda i elaborat i servit al Celler Heretat de Cesilia.