CALENDARIO
La fecha elegida para la realización del VI concurso "Arròs amb Bledes de Llíria" será el lunes 14 de noviembre de 2011.

LUGAR
Restaurante Porta de l'Aigua de Llíria (Valencia)
Parque de San Vicente. Ctra Llíria-Marines Km. 2

PARTICIPACIÓN
Podrán participar todos los profesionales del sector, independientemente del lugar de residencia, siempre que tengan la representación de un restaurante que deberán acreditar en el momento de la inscripción con copia del documento correspondiente (IAE, licencia de apertura...).

INSCRIPCIÓN
Se realizará en el Ayuntamiento de Llíria, Agencia de Desarrollo Local. Pl Mayor, 1. 46160 Llíria
Tel. 962798282 ext. 2249 (lunes a viernes de 8.00 a 14.00 horas).
Fax 962790796. Correo electrónico: adl@llíria.es.
La fecha máxima para inscribirse será el día 8 de noviembre a las 14.00 horas
Quedará formalizada la inscripción en el momento de abonar la cuota de 60 € correspondientes a la inscripción y remitirla por fax, correo, o correo electrónico a la organización. El número de cuenta corriente es: 3188 / 0005 / 67 / 1085602124.

CONCURSANTES
Las plazas serán limitadas, y se tendrá en consideración el orden de inscripción.

BASES DEL CONCURSO DE "ARRÒS AMB BLEDES" DE LLÍRIA, 2011

Platos a los que se refiere el concurso.
Arroz con acelgas de la forma tradicional de Llíria
Postre libre, que además deberá utilizar como un ingrediente en la elaboración "La Calabaza" de Alimentos tradicionales de Llíria
Los concursantes estarán obligados a participar en las dos modalidades.
Todos los generos e ingredientes necesarios para la confección de los platos del concurso serán a cuenta de los participantes.
Todo el personal que participe al concurso (cocineros y ayudantes) se presentarán debidamente uniformados.
Los concursantes elaborarán por cada plato con que concursen un número de raciones suficientes para que lo deguste y evalúe el jurado, es decir, un mínimo de 6 raciones.
Los concursantes adjuntaran por escrito, el día del concurso, el nombre del postre que presenten.

CONSIGNA DE PLATOS
El arroz con acelgas se confeccionará de acuerdo con la receta que se detalla y sobre la que el jurado realizará su puntuación: Arroz, acelgas, aceite, cebolla, tomate, ajo, pimientón dulce, alubias, sal, azafrán, patata y caracoles (opcional). Si se utiliza cualquier otro ingrediente diferente podrá ser motivo de descalificación.

EL JURADO
El jurado estará formado por críticos gastronómicos y reconocidos profesionales de la restauración no participantes.

VALORACIÓN
El jurado puntuará todos los platos de 1 a 10, de acuerdo con su criterio gastronómico. El arroz con acelgas puntuará solamente por degustación, y el postre, por degustación y presentación.
No habrá ningún elemento que pueda identificar el restaurante participante.

PREMIOS
Habrá tres trofeos y premios en metálico para cada modalidad.
Primero. "Arròs amb bledes" de la forma tradicional de Llíria. (Degustación) con la dotación en metálico para el primero de 900 €, 500 € para el segundo y 220 € para el tercero.
Segundo: Postre Libre, con la dotación en metálico para el primero de 550 €, 280 € para el segundo y 150 € para el tercero.
Los ganadores en la sección de "Arròs amb bledes de Llíria" se comprometen a incluir en la carta de platos de su restaurante "Arròs amb bledes de Llíria"

LEGALIDADES
El Ayuntamiento de Llíria, como organizador del concurso, se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases. A ningún concursante descalificado se le reintegrará la cuota de inscripción.
La inscripción supone la plena aceptación de las bases.
A los restaurantes no admitidos al concurso por exceso de participantes u otras causas que considere la organización se les reintegrará la cuota de inscripción.