

2012



VII

CONCURS

d'ARRÒS AMB BLEDES
de
LLÍRIA

ALIMENTS TRADICIONALS DE LLÍRIA

FITXA D'INSCRIPCIÓ

NOM DE L'ESTABLIMENT PARTICIPANT

NOM DEL CUINER

DOMICILI DE L'ESTABLIMENT

LOCALITAT / C.P.

TELÈFON / MÒBIL

FAX

E-MAIL

PERSONA DE CONTACTE

A de/d' de 2012



M. I. Ajuntament de Llíria
CIUTAT DE LA MÚSICA
Regidoria de Comerç



ALIMENTS
TRADICIONALS
LLÍRIA



RESTAURANT

Restauradores desde 1926

2012

VII

CONCURS

d'ARRÓS AMB BLEDES

de

LLÍRIA

CALENDARI

La data elegida per a la realització del VII concurs "Arròs amb bledes de Lliria" serà el dilluns 19 de novembre de 2012.

LLOC

Restaurant Porta de l'Aigua de Lliria (València).
Parc de Sant Vicent. Ctra Lliria-Marines Km. 2.

PARTICIPACIÓ

Podran participar tots els professionals del sector, independentment del lloc de residència, sempre que tinguen la representació d'un restaurant que hauran d'acreditar en el moment de la inscripció amb còpia del document corresponent (IAE, llicència d'obertura...).

INSCRIPCIÓ

Es realitzarà a l'Ajuntament de Lliria, Agència de Desenvolupament Local. Pl Major, 1. 46160 Lliria
Tel. 962798282 ext. 2249 (dilluns a divendres de 8.00 a 14.00 hores).

Fax 962790796. Correu electrònic: adl@lliria.es.

La data màxima per a inscriure's serà el dia 12 de novembre a les 14.00 hores.

Quedarà formalitzada la inscripció en el moment d'abonar la quota de 60 € corresponents a la inscripció i remetre-la per fax, correu o correu electrònic a l'organització. El número de compte corrent és: 3188 / 0005 / 67 / 1085602124.

CONCURSANTS

Les places seran limitades, i es tindrà en consideració l'ordre d'inscripció.

Plats a què es refereix el concurs.

Arròs amb bledes de la forma tradicional de Lliria
Postres lliures, que a més hauran d'utilitzar com a un ingredient en l'elaboració "La carabassa" d'Aliments tradicionals de Lliria

Els concursants estaran obligats a participar en ambdós modalitats.

Tots els generes i ingredients necessaris per a la confecció dels plats del concurs seran a compte dels participants.

Tot el personal que participe en el concurs (cuiners i ajudants) es presentaran degudament uniformats.

Els concursants elaboraran per cada plat amb què concurren un nombre de racions suficients perquè el deguste i l'avalue el jurat, és a dir, un mínim de 6 racions.

Els concursants adjuntaran per escrit, el dia del concurs, el nom del postre que presenten.

CONSIGNA DE PLATS

L'arròs amb bledes es confeccionarà d'acord amb la recepta que es detalla i sobre la qual el jurat realitzarà la seua puntuació: Arròs, bledes, oli, ceba, tomaca, all, pebre roig dolç, fesols, sal, safrà, creïlla i caragols (opcional). Si s'utilitza qualsevol altre ingredient potser motiu de desqualificació.

EL JURAT

El jurat estarà format per crítics gastronòmics i reconeguts professionals de la restauració no participants.

VALORACIÓ

El jurat puntuarà tots els plats d'1 a 10, d'acord amb el seu criteri gastronòmic. L'arròs amb bledes puntuarà solament per degustació, i el postre, per degustació i presentació.

No hi haurà cap element que pugja identificar el restaurant participant.

PREMIS

Hi haurà tres trofeus i premis en metàl·lic per a cada modalitat.

Primer. "Arròs amb bledes" de la forma tradicional de Lliria. (Degustació) amb la dotació en metàl·lic per al primer de 900 €, 500 € per al segon i 220 € per al tercer

Segon: Postres lliures, amb la dotació en metàl·lic per al primer de 550 €, 280 € per al segon i 150 € per al tercer.

Els guanyadors en la secció d'arròs amb bledes es comprometem a incloure en la carta de plats del seu restaurant "Arròs amb bledes de Lliria"

LEGALITATS

L'Ajuntament de Lliria, com a organitzador del concurs, es reserva el dret de modificar el present reglament de bases. A cap concursant desqualificat se li reintegrarà la quota d'inscripció.

La inscripció suposa la plena acceptació de les bases. Als restaurants no admesos al concurs per excés de participants o altres causes que considere l'organització, se'ls reintegrarà la quota d'inscripció.

2012



CONCURSO

de

"ARRÒS AMB BLEDES"

de

LLÍRIA

ALIMENTS TRADICIONALS DE LLÍRIA

FICHA DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PARTICIPANTE

NOMBRE DEL COCINERO

DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO

LOCALIDAD / C.P.

TELÉFONO / MÓVIL

FAX

E-MAIL

PERSONA DE CONTACTO

En de de 2012



M. I. Ajuntament de Llíria
CIUTAT DE LA MÚSICA
Regidoria de Comerç



ALIMENTS
TRADICIONALS
LLÍRIA



2012

VII

CONCURSO

de

"ARRÒS AMB BLEDES"

de

LLÍRIA



CALENDARIO

La fecha elegida para la realización del VII concurso "Arròs amb Bledes de Lliria" será el lunes 19 de noviembre de 2012.

LUGAR

Restaurante Porta de l'Aigua de Lliria (Valencia)
Parque de San Vicente. Ctra Lliria-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 Lliria, Agencia de Desarrollo Local. Pl Mayor, 1. 46160 Lliria
Tel. 962798282 ext. 2249 (lunes a viernes de 8.00 a 14.00 horas).

Fax 962790796. Correo electrónico: adl@lliria.es.

La fecha máxima para inscribirse será el día 12 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.

Platos a los que se refiere el concurso.

Arroz con acelgas de la forma tradicional de Lliria
Postre libre, que además deberá utilizar como un ingrediente en la elaboración "La Calabaza" de Alimentos tradicionales de Lliria

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, pimiento 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

Habrà tres trofeos y premios en metálico para cada modalidad.

Primero. "Arròs amb bledes" de la forma tradicional de Lliria. (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 Lliria" se comprometen a incluir en la carta de platos de su restaurante "Arròs amb bledes de Lliria"

LEGALIDADES

El Ayuntamiento de Lliria, 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.