



AJUNTAMENT DE SERRA (VALENCIA)

C/. Sagunt, 31 – C.P. 46118 – Tels. 96 168 84 43 / 96 168 84 04 · Fax 96 168 87 47
CORREO ELECTRÓNICO: ayuntamiento@serra.es – C.I.F.- P-46-23000-I



BASES IV CONCURS PROFESIONAL OLLA AMB CARABASSA VICENTE GRANERO-VILA DE SERRA

1. OBJECTE DEL CONCURS

La finalitat del concurs d'Olla amb Carabassa és el reconeixement d'este plat tradicional de la nostra localitat, posant en valor els nostres hàbits gastronòmics i els nostres productes locals per a difondre a nivell nacional la nostra particular forma de vida que va fer possible l'existència d'este plat.

2. DATA DE REALITZACIÓ

El concurs tindrà lloc el dilluns 21 d'octubre de 2024.

3. LLOC DE CELEBRACIÓ

El concurs es realitzarà en la plaça S.M La Primitiva on hauran de presentar-se tots els participants a les 09.30 hores del matí per a procedir al sorteig dels tres torns de participació per mitjà de sobre tancat per a evitar minves en els plats. S'especificarà l'hora d'entrega de cada torn. Inici del concurs a les 10.30 hores.

4. PARTICIPANTS

Podrà participar qualsevol cuiner professional d'àmbit nacional actuant sempre en representació d'un restaurant, condició que s'haurà d'acreditar en el moment de la inscripció per mitjà del IAE o el document equivalent. El nombre màxim de persones és de dos: cuiner i ajudant. Tots els participants hauran de tindre el carnet de manipulador d'aliments actualitzat.

5. INSCRIPCIONS

Es realitzaran en l'Ajuntament de Serra, C/Sagunt, 31, 46118 Serra (València) per registre d'entrada o per correu electrònic turismo@serra.es, fins a les 14.00 hores del dimarts 15 d'octubre de 2024. S'establix una quota d'inscripció de 100 € que seran ingressats, en el compte que es designe a l'acceptació de la inscripció.

6. CONCURSANTS

De totes les inscripcions, la Comissió Organitzadora seleccionarà per sorteig un màxim de 12 participants. Els cuiners inscrits hauran de vestir l'uniforme reglamentari. Durant la preparació dels plats que opten al concurs serà imprescindible la perfecta identificació de l'empresa o entitat del concursant.



AJUNTAMENT DE SERRA (VALENCIA)

C/. Sagunt, 31 – C.P. 46118 – Tels. 96 168 84 43 / 96 168 84 04 · Fax 96 168 87 47
CORREO ELECTRÓNICO: ayuntamiento@serra.es – C.I.F.- P-46-23000-I



7. CONSIGNA DE PLATS

El concurs estarà compost per dos plats:

Primer plat obligatori: Olla amb Carabassa al mode tradicional.

Segon plat: postres amb base de fruita de tardor.

Cada participant haurà de confeccionar una olla i unes postres per a 6 racions, sent en la modalitat obligatòria, segons la recepta facilitada per l'organització i avalada pel restaurant de la localitat Casa Granero. Tots els ingredients necessaris per a la confecció dels plats seran a càrrec dels concursants, així com els utensilis de treball i els plats per a la presentació de les postres, que no podran tindre capçalera identificativa.

8. INGREDIENTS

La comissió organitzadora posarà a disposició dels participants una taula de suport, foguer, bombona de gas i calder per a la confecció del plat principal. També es facilitarà l'arròs per a que tots els concursants participen al mateix nivell. El plat de les postres es podrà portar ja confeccionat. Els participants també disposaran d'un congelador i una nevera per a guardar les postres fins al moment de la seua presentació.

9. JURAT

El jurat, anomenat a proposta de la comissió organitzadora, es donarà a conèixer amb anterioritat a l'inici del concurs i estarà format per reconeguts professionals, crítics de cuina i una mestressa de casa de la localitat que conega bé el plat. Després de la constitució de la taula del jurat, la presidència de la mateixa, ordenarà desconnectar els telèfons mòbils als membres del jurat qualificador.

10. VALORACIÓ

El plat d'Olla de Carabassa puntuarà de l'1 al 10 només per degustació i punt d'arròs. El plat de postres puntuarà de l'1 al 10 per degustació i presentació del mateix. Els plats estaran preparats i presentats al jurat qualificador a l'hora fixada per la comissió organitzadora. Si s'utilitza qualsevol altre ingredient pot ser motiu de desqualificació. El veredict del jurat serà inapel·lable.

11. PREMIS

S'instituïxen tres trofeus i premis en metàl·lic per a cada modalitat:

Premi Olla amb Carabassa:

1r Premi: 1.000 €

2n Premi: 500 €

3r Premi: 300 €

Premi postres amb base de fruita de tardor:

1r Premi: 500 €

2n Premi: 300 €

3r Premi: 150 €



AJUNTAMENT DE SERRA (VALENCIA)

C/. Sagunt, 31 – C.P. 46118 – Tels. 96 168 84 43 / 96 168 84 04 · Fax 96 168 87 47
CORREO ELECTRÓNICO: ayuntamiento@serra.es – C.I.F.- P-46-23000-I



Els premis són compatibles. Els premis estan subjectes a l'aplicació del IRPF corresponent. A la resta dels concursants se'ls entregarà una distinció.

12. COMISSIÓ ORGANITZADORA

La comissió organitzadora estarà integrada per l'Alcalde de l'Ajuntament de Serra, Alicia Tusón i Víctor Vicente Navarro (Granero), del restaurant Casa Granero de Serra.

13. AL·LEGACIONS

L'organització del concurs es reserva el dret de modificar les presents bases. Els concursants desqualificats no tindran dret a devolució de la quota d'inscripció. La inscripció comporta l'acceptació de les bases. Els participants seran seleccionats per sorteig per la comissió organitzadora en cas de superar-se els 12 inscrits.

DOCUMENT D'INSCRIPCIÓ IV CONCURS PROFESIONAL OLLA AMB CARABASSA VICENTE GRANERO VILA DE SERRA

NOM DE L'ESTABLIMENT PARTICIPANT _____
NOM DEL CUINER _____
NOM DE L'AJUDANT _____
DOMICILI DE L'ESTABLIMENT _____
CODI POSTAL _____ LOCALITAT _____ TELÈFON _____
N.I.F _____ E-MAIL _____
PERSONA DE CONTACTE _____ TELÈFON _____
DATA DE TRANSFERÈNCIA _____

TRANSFERÈNCIA BANCÀRIA a nom de CONCURS OLLA AMB CARABASSA. Cajamar Caja Rural.
Cuenta IBAN ES77 3058 2323 7627 3220 0020. Data límit de recepció de transferències: 15
d'octubre 2024.

**Reomplir i enviar la còpia del resguard de transferència en l'Ajuntament de Serra, C/Sagunto
31, 46118 Serra (València), per registre d'entrada o al correu electrònic: turismo@serra.es**