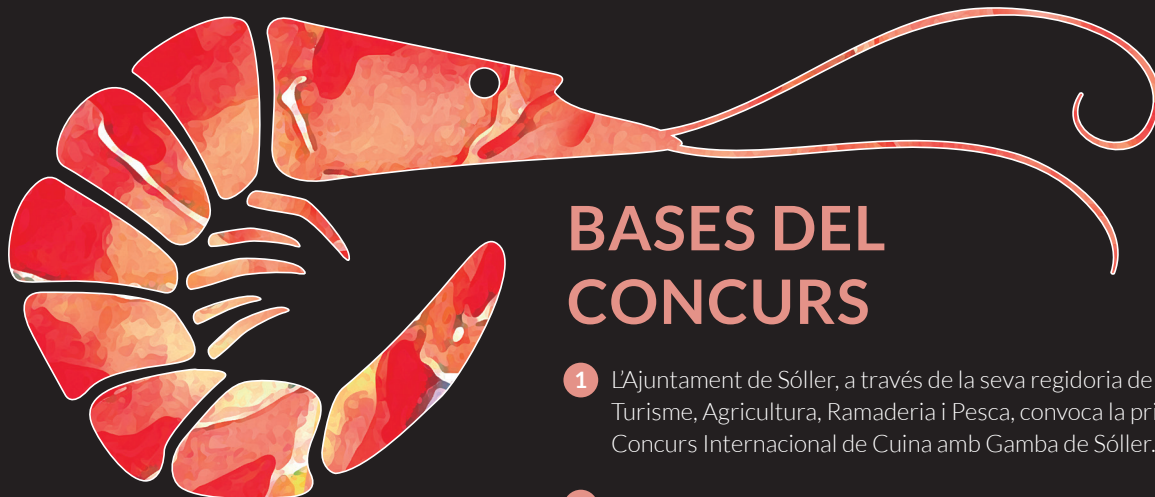




I CONCURS INTERNACIONAL DE CUINA **AMB GAMBA DE SÓLLER**

El municipi de Sóller esdevindrà la capital gastronòmica del Mediterrani gràcies al seu aliment més distintiu, la gamba vermella. Per iniciativa de l'Ajuntament, els dies 19 i 20 de setembre tindrà lloc la primera edició del Concurs Internacional de Cuina amb Gamba de Sóller, certamen obert a cuineres i cuiners en actiu. Una trobada professional que vol vincular territori, cultura, plaer i sector primari.

19 i 20
DE SETEMBRE 2021
MARINA TRAMONTANA PORT DE SÓLLER
www.gambadesoller.es



I CONCURS INTERNACIONAL DE CUINA AMB GAMBA DE SÓLLER

19 i 20 DE SETEMBRE 2021
MARINA TRAMONTANA PORT DE SÓLLER

www.gambadesoller.es

BASES DEL CONCURS

- 1 L'Ajuntament de Sóller, a través de la seva regidoria de Promoció Econòmica, Turisme, Agricultura, Ramaderia i Pesca, convoca la primera edició del Concurs Internacional de Cuina amb Gamba de Sóller.
- 2 Els objectius del concurs són la promoció internacional del municipi de Sóller i el seu posicionament com a destinació gastronòmica puntera a través d'un dels seus aliments distintius: la gamba vermella.
- 3 L'esdeveniment, de caràcter anual, es celebrarà en la seva primera edició els dies 19 i 20 de setembre de 2021, dedicant-se la primera jornada (diumenge) a desenvolupar un programa gastrocultural de promoció del municipi i la segona (dilluns) a la prova de concurs i el lliurament de premis.
- 4 La iniciativa és d'àmbit internacional i es dirigeix a tots els cuiners professionals laboralment vinculats a empreses de restauració, centres de formació en hostaleria i altres entitats relacionades amb la gastronomia.
- 5 La inscripció és gratuïta i haurà de formalitzar-se a través de la web www.gambadesoller.es entre el 20 de juny i el 20 d'agost. Dins d'aquest termini, els participants hauran d'emplenar la fitxa d'inscripció, així com adjuntar la recepta a concurs (nom, elaboració i imatge en alta resolució) i el seu currículum.
- 6 El comitè organitzador triarà entre sis i deu finalistes, selecció que es publicarà en la citada web el dia 25 d'agost. A més, els interessats seran notificats personalment via telefònica o mitjançant correu electrònic.
- 7 Els concursants disposaran d'una fase prèvia de dues hores per a elaborar la mise en place del seu plat. Durant la final, hauran d'acabar i presentar en directe i en un temps màxim de 30 minuts sis racions de la seva recepta davant un jurat format per cuiners i gastrònoms de prestigi.
- 8 Cada finalista aportarà els ingredients especials que requereixi l'elaboració del seu plat, a excepció de la gamba vermella de Sóller, facilitada per l'organització, que també subministrarà els ingredients bàsics.
- 9 Les receptes seran avaluades en aquest mateix acte pel jurat, que haurà de valorar aquests cinc aspectes: sabor (10 punts), elaboració (10), tractament de la gamba (10), originalitat (5) i presentació (5).
- 10 S'estableixen dos premis, de 1.500 euros per al guanyador i de 500 euros per al segon classificat. Tots els finalistes rebran un diploma acreditatiu.
- 11 L'organització es farà càrrec de les despeses de desplaçament i allotjament dels concursants que resideixin fora de Mallorca.
- 12 La participació en aquest certamen comporta l'acceptació d'aquestes bases.