

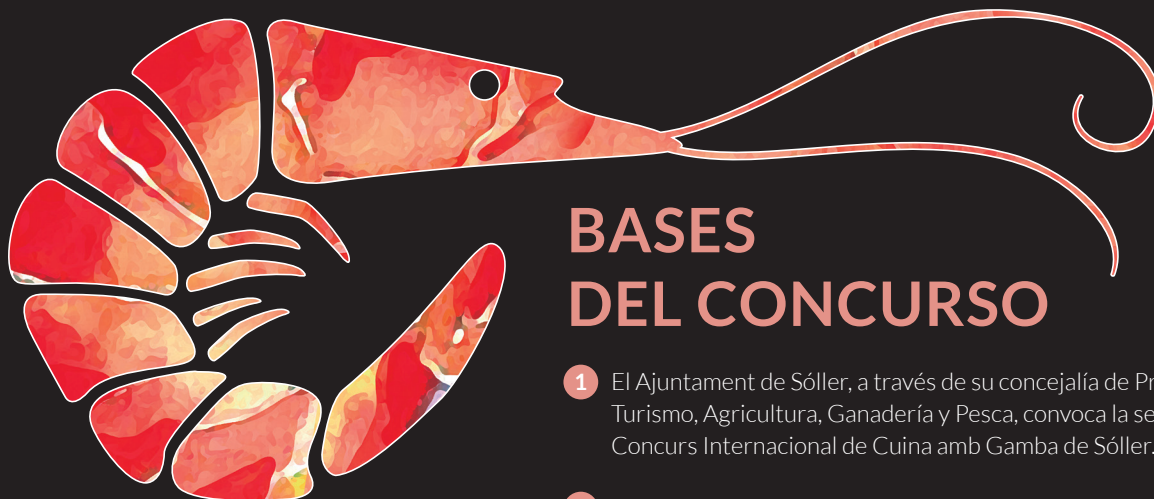


## II CONCURS INTERNACIONAL DE CUINA **AMB GAMBA DE SÓLLER**

El municipio de Sóller se convertirá en la capital gastronómica del Mediterráneo gracias a su alimento más distintivo, la gamba roja. Por iniciativa del Ayuntamiento, el día 19 de septiembre tendrá lugar la segunda edición del Concurso Internacional de Cocina con Gamba de Sóller, certamen abierto a cocineras y cocineros en activo. Un encuentro profesional que quiere vincular territorio, cultura, placer y sector primario.

19 DE SEPTIEMBRE 2022  
MARINA TRAMONTANA PORT DE SÓLLER

[www.gambadesoller.es](http://www.gambadesoller.es)



# II CONCURS INTERNACIONAL DE CUINA AMB GAMBA DE SÓLLER

19 DE SEPTIEMBRE 2022

MARINA TRAMONTANA PORT DE SÓLLER

[www.gambadesoller.es](http://www.gambadesoller.es)

## BASES DEL CONCURSO

- 1 El Ajuntament de Sóller, a través de su concejalía de Promoción Económica, Turismo, Agricultura, Ganadería y Pesca, convoca la segunda edición del Concurs Internacional de Cuina amb Gamba de Sóller.
- 2 Los objetivos del concurso son la promoción internacional del municipio de Sóller y su posicionamiento como destino gastronómico puntero a través de uno de sus alimentos distintivos: la gamba roja.
- 3 El evento, de carácter anual, se celebrará en su segunda edición el lunes 19 de septiembre de 2022.
- 4 La iniciativa es de ámbito internacional y se dirige a todos los cocineros profesionales laboralmente vinculados a empresas de restauración, centros de formación en hostelería y otras entidades relacionadas con la gastronomía.
- 5 La inscripción es gratuita y deberá formalizarse a través de la web [gambadesoller.es](http://gambadesoller.es) entre el 20 de junio y el 20 de agosto. Dentro de dicho plazo, los participantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción, así como adjuntar la receta a concurso (nombre, elaboración e imagen en alta resolución) y su currículum.
- 6 El comité organizador elegirá seis finalistas, selección que se publicará en la citada web el día 25 de agosto. Además, los interesados serán notificados personalmente vía telefónica o mediante correo electrónico.
- 7 Los concursantes dispondrán de una fase previa de dos horas para elaborar la mise en place de su plato. Durante la final, deberán acabar y presentar en directo y en un tiempo máximo de 30 minutos seis raciones de su receta ante un jurado formado por cocineros y gastrónomos de prestigio.
- 8 Cada finalista aportará los ingredientes especiales que requiera la elaboración de su plato, a excepción de la gamba roja de Sóller, facilitada por la organización, que también suministrará los ingredientes básicos.
- 9 Las recetas serán evaluadas en ese mismo acto por el jurado, que deberá valorar estos cinco aspectos: sabor (10 puntos), elaboración (10), tratamiento de la gamba (10), originalidad (5) y presentación (5).
- 10 Se establecen dos premios, de 1.500 euros para el ganador y de 500 euros para el segundo clasificado. Todos los finalistas recibirán un diploma acreditativo.
- 11 La organización se hará cargo de los gastos de desplazamiento y alojamiento de los concursantes que residan fuera de Mallorca.
- 12 La participación en este certamen conlleva la aceptación de estas bases.