

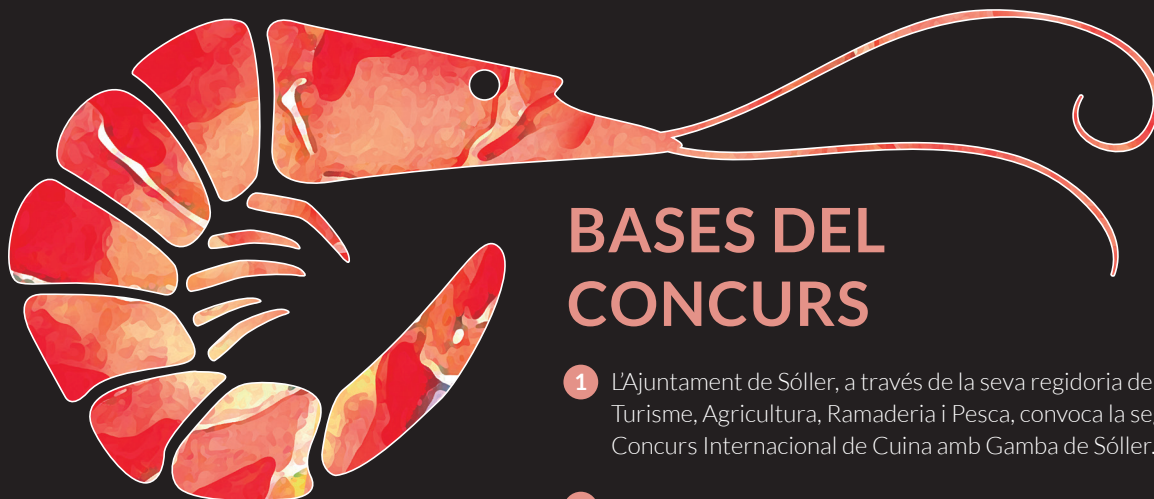


## II CONCURS INTERNACIONAL DE CUINA **AMB GAMBA DE SÓLLER**

El municipi de Sóller esdevindrà la capital gastronòmica de la Mediterrània gràcies al seu aliment més distintiu, la gamba vermella. Per iniciativa de l'Ajuntament, el dia 19 de setembre tindrà lloc la segona 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 DE SETEMBRE 2022  
MARINA TRAMONTANA PORT DE SÓLLER

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



# II CONCURS INTERNACIONAL DE CUINA AMB GAMBA DE SÓLLER

19 DE SETEMBRE 2022

MARINA TRAMONTANA PORT DE SÓLLER

[www.gambadesoller.es](http://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 segona 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 destí gastronòmic capdavanter a través d'un dels seus aliments distintius: la gamba vermella.
- 3 L'esdeveniment, de caràcter anual, se celebrarà en la seva segona edició el dilluns 19 de setembre de 2022.
- 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 [gambadesoller.es](http://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 sis 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 subministrerà 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.