

1º CONCURS DE TRUITES

CARNESTOLTES 2019

BUTLLETA DE INSCRIPCIÓ

Nom i cognoms: _____

Nom de la recepta: _____

Correu electrònic: _____

Població: _____

NIF: _____

Telèfon: _____

Ingredients: _____

Recepta de la truita:

- La participació en el concurs pressuposa l'acceptació de les normes d'elaboració i conservació.



BASES DEL 1º CONCURS POPULAR DE TRUITES (CARNESTOLTES) 2019

1.-DATA I LLOC DE CELEBRACIÓ

Dissabte 2 de Març al Mercat municipal Plaça Europa.

2.-PROGRAMA

11:30h Recepció dels participants

12:00h Preparació i presentació de les truites

12:15h Tast del jurat

12:45h Resultat del concurs i entrega premis

3.-INSCRIPCIONS

La participació esta oberta a totes les persones interesades, soles o formant equip amb un altre (màxim de 2 persones per equip). En cas d'equip com a mínim un dels participants haurà de tenir o ser major de 16 anys, en la categoria de adults. I per per la categoria infantil, serà de entre 8 a 16 anys.

Per a realitzar la inscripció cal omplir i presentar el full d'inscripció per a participar al concurs popular de truites de carnestoltes, electrònicament a través dels següent correu electrònic o presencialment al mateix mercat abans del 28 de Febrer. **info@xarxacomercial.cat**

La inscripció és gratuïta.

Aquest concurs tindrà un màxim de 25 equips participants, per la qual cosa només s'acceptarà la participació de les primeres 25 primeres inscripcions segons l'ordre de presentació.

4.-PARTICIPACIÓ

4.1. Sobre participants

El 1 de Març s'informarà via correu electrònic a cada participant o equip participant si ha estat o no inclòs al concurs. I es convocarà els participants inclosos perquè es presentin el dia 2 de Març a les 11h al Mercat municipal Plaça Europa.

Caldrà que els participants portin DNI per verificar les dades d'inscripció.

Es facilitarà un número d'identificació a cada participant que els hi col·locarà en un lloc visible.

4.2. Sobre els materials

Tots els ingredients seran comestibles (decoració inclosa). Tota truita amb algun element no comestible, estarà fora del concurs.

El contingut de les truites, la seva forma i presentació és lliure.

És obligatori que la truita incorpori 6 ous com a mínim i un màxim de 12, amb algun component sòlid per barrejar amb els ous.

Recomanacions sanitàries: No s'haurà de deixar crua. Fer-la el mateix dia del concurs com a màxim 2 hores abans. Conservar-la en fred fins l'últim moment.

4.3. Condicions del concurs

Cada equip només podrà presentar una sola truita, quedant, per tant, eliminada les composicions de diverses truites com ara els pastissos, etc.

Cada truita anirà acompanyada amb un cartell informatiu en el qual s'especifiquin els ingredients i se li assignarà un número per tal que el jurat no pugui saber qui n'és l'autor.

El jurat valorarà, de cada truita, el seu sabor, la textura, l'originalitat i la presentació. Cap truita no podrà rebre més d'un premi.

Les truites seran tastades i avaluades pel jurat tantes vegades com sigui necessari. Les valoracions del jurat es puntuaran de l'1 al 5. Tot Seguit es farà el recompte i s'emetrà el veredict del jurat que serà inapel·lable i es farà públic tot seguit.

Les truites s'hauran d'haver tallat abans per tal de facilitar-ne la degustació.

No es poden fer publiques les fotos de les truites a les xarxes a nivell personal, abans de ser valorades pel jurat del concurs, ja que cal preservar la identitat del concursant.

5.-JURAT

El jurat estarà format per cinc persones relacionades amb el món de la gastronomia, la restauració i la vida social de la vila.

La identitat de les persones integrants del jurat es donarà a conèixer en el moment de començar el concurs.

6.- VEREDICTE I PREMIS

A criteri del jurat es donarà els següents premis:

A la millor truita

A la mes original

A la millor presentació

A la millor truita infantil

Tots els equips i persones participants rebran un diploma i un obsequi.

L'organització podrà publicar les receptes de les truites a la web i xarxes socials.

7.-ACCEPTACIÓ

La participació en aquest concurs comporta l'acceptació d'aquestes bases i l'organització es reserva el dret a la seva modificació per tal de facilitar el desenvolupament del mateix.