



BASES I CERTAMEN INTERNACIONAL ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ

1 de Junio Plaza del
Ayuntamiento

1- El I Certamen Alicante Ciudad del arroz, nace con el objeto de promocionar Alicante como destino Gastronómico y a su producto estrella de la gastronomía: El arroz.

El Certamen, será el vehículo para ahondar sobre las posibilidades que ofrece el cocinado del arroz, conjugando tradición y vanguardia bajo los criterios de calidad y excelencia.

2- Está dirigido a profesionales de la hostelería en activo, requiriendo que los cocineros, sean mayores de edad, contando con el aval de la adscripción a una empresa de restauración o estar trabajando en un ámbito directamente relacionado con el sector.

3-El Comité de organización lo preside el Ayuntamiento de Alicante, y está compuesto por los expertos técnicos de la mesa: Alicante Ciudad del Arroz.

4-El Comité de organización, recibirá a través de la dirección de mail del concurso: inscripcion@certamenalicantearroz.com , las solicitudes de participación las cuales deberán de cumplimentarse según modelo anexo a estas bases. Se incluirán el Curriculum del cocinero así como 2 fotografías de cualquier tipo de plato de arroz ya cocinados. Deberán ser remitidas antes del 10 de mayo.

5-El Comité organizador, tras la recepción de las solicitudes hará público el listado de cocineros que tomarán parte del Concurso, siendo 10 el número máximo de participantes que conformarán la final. El Comité organizador se reserva el derecho de invitar directamente a determinados cocineros que por sus méritos enriquezcan la participación del concurso.

6-Los cocineros seleccionados recibirán un comunicado del Comité organizador con la invitación, formal y la documentación para formalizar la participación. Junto con la comunicación, se les remitirá una muestra de arroz variedad Bahía.

7- El arroz a elaborar será un arroz a banda de gamba y el calamar. Se aceptará el uso añadido de otros ingredientes.

8- Todas las elaboraciones, incluyendo los fondos, deberán ser realizadas durante el concurso. El jurado no permitirá productos precocinados.

9- Los cocineros deberán de cumplir en sus elaboraciones durante el certamen los requisitos de Calidad de Alicante Ciudad del arroz.

- Libres de colorantes artificiales
- Libres de potenciadores de sabor
- Libres de aceites refinados
- Monovariedad de arroz japónica

10- Los cocineros, podrán tener un ayudante. Ambos deberán de llevar en su indumentaria claramente visible el nombre de la empresa a la que representan.

11- El Comité organizador en pro de la imparcialidad en las calificaciones facilitará:

- El arroz
- Agua de Alicante
- Azafrán de Hebra
- Gamba
- Calamar
- Ñora
- Y otras especias

La organización proveerá de mesas de trabajo, y fuentes de calor.

El resto de productos, paellas perolos, ollas, u otros utensilios y materiales, deberá ser aportado por los participantes.

12- La presidencia del jurado estará representada por una profesional de reconocido prestigio como periodista y cocinera a la que acompañaran un grupo de expertos, siendo siete el número de jueces. Su composición será pública y su decisión inapelable.

13- La final del certamen tendrá lugar el 01 de junio, en la Plaza del Ayuntamiento de Alicante, dará inicio a las 11:30 y finalizará a las 14:00. Todas las elaboraciones deberán ser presentadas a la hora fijada por el comité organizador.

Los participantes presentarán sus platos al jurado según el horario que el Comité Organizador informe previo al inicio de la final.

14- Los concursantes prepararán un arroz de 6 raciones. Se recomienda para los recipientes de cocción un diámetro entre 51-55cm.

15- Premio: El importe de los premios será el siguiente y estará sujeto a retención fiscal.

- 1500 euros. 1 Premio y Trofeo
- 1000 euros 2 Premio y Trofeo
- 500 euros 3 Premio y Trofeo

16- El jurado valorará las siguientes características, hasta un máximo de 100 puntos.

- | | | | |
|----------------------------|----|-----------------------|---|
| • El gusto | 40 | • Producto Proximidad | 5 |
| • El cocinado del arroz | 30 | • Higiene alimentaria | 5 |
| • La estética/Presentación | 10 | | |
| • El color | 10 | | |

17- El Comité organizador resolverá cualquier cuestión que pudiera surgir no resuelta en las bases.