

MUNICIPIOS

Ayuntamiento de Palmera

2024/01374 *Anuncio del Ayuntamiento de Palmera sobre la convocatoria de subvenciones destinadas al IV Concurso Gastronómico de Cítricos: Palmera Gastronómica. Identificador BDNS: 742209.*

ANUNCIO

De conformidad con lo previsto en los artículos 17.3.b y 20.8.a de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se publica el extracto de la convocatoria cuyo texto completo puede consultarse en la Base de Datos Nacional de Subvenciones: (<https://www.infosubvenciones.es/bdnstrans/GE/es/convocatoria/742209>).

CONVOCATORIA BASES DEL IV CONCURSO GASTRONÓMICO DE CÍTRICOS:
PALMERA GASTRONÓMICA

I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS

El Ayuntamiento de Palmera convoca el IV Concurso Gastronómico de Cítricos dirigida a cocineros y cocineras profesionales.

El principal objetivo de este concurso es fomentar el uso del amplio abanico de variedades de cítricos existentes al huerto botánico de la Fundación Todolí Citrus, en recetas diseñadas y platos elaborados por profesionales gastronómicos.

Este concurso busca que cocineros y cocineras profesionales elaboren platos creativos para la posterior degustación y evaluación pública. Esta valoración estará a cargo de un jurado formado por profesionales vinculados al mundo gastronómico.

Otros objetivos:

Promover la utilización de productos propios, derivados del sector primario y, especialmente tomar como base las variedades existentes en el huerto de la Fundación Todolí Citrus (atendiendo su calendario de disponibilidad), como elementos específicos para la elaboración de platos.

Promover en los cocineros/as participantes la creatividad en el diseño de las recetas y la habilidad de su elaboración.

Difundir las potencialidades de los varios tipos de frutas y frutos que nos ofrece la agricultura valenciana.

Fortalecer el desarrollo de la gastronomía en Palmera.

Fomentar el conocimiento de las potencialidades de los cítricos en los ámbitos del turismo y la gastronomía.



Impulsar la difusión y el éxito de la III Edición "Palmera Gastronómica".

Incluir Palmera, que cuenta a su término municipal con el huerto y la sede de la Fundación Todolí Citrus, en el ámbito de las experiencias gastronómicas de vanguardia, así como de otras derivadas de la recuperación de la cocina tradicional.

II. TEMA DEL CONCURSO

Los cítricos del huerto botánico "El Bartolí" como elementos significativos en la elaboración de platos y su inserción en la cocina tradicional y de vanguardia de la Comunidad Valenciana.

III. PARTICIPANTES

Podrán participar en el presente concurso cualquier cocinero/a profesional, siempre que sea en representación de una empresa de hostelería o entidad afín a la gastronomía, y lo acreditan con la documentación requerida por la organización.

Asimismo, cada participante podrá contar con una persona ayudante de cocina en calidad de acompañante, acreditando su vínculo con el restaurante, centro o institución de origen.

IV. INSCRIPCIONES

Los/Las profesionales interesados/das en participar en el IV Concurso Gastronómico de Cítricos de Palmera deberán presentar su solicitud de inscripción haciendo constar el nombre, apellidos, teléfono, dirección electrónica, domicilio del participante, empresa de hostelería.

Habrà que adjuntar a la solicitud la siguiente documentación:

-Relación laboral. Nombre de la empresa, CIF y DNI.

Sin embargo, en la inscripción habrá que hacer constar si están interesados en visitar las instalaciones de Todolí Citrus Fundación (TCF) en una de las dos fechas habilitadas.

La cuota de inscripción será una fianza de 50 € y deberá ser ingresada en el número de cuenta bancario siguiente: CAIXABANK: ES17 2100 5618 0413 0001 7561.

En el ingreso habrá de aparecer el concepto IV Concurso de Cítricos y el restaurante o entidad que se inscribe (nombre comercial o mercantil).

El número de concursantes estará limitado a 15 cocineros. En caso de que haya más concursantes, se realizará una preselección, según el criterio del jurado, de la que se informará con antelación.

Los/las cocineros/se inscritos no admitidos recibirán la devolución total de la cuota de inscripción.

Los/Las concursantes admitidos/as recibirán la devolución de la cuota de inscripción al número de cuenta bancario que indicarán en la ficha de inscripción.



Los/Las admitidos/as que no se presenten al concurso no tendrán derecho a la devolución de la cuota de inscripción.

Los cocineros y cocineras interesados deben solicitar su participación llenando la "Solicitud de participación en el IV Concurso Gastronómico de Cítricos a Palmera" disponible en el lugar web de www.palmera.es y enviarla por correo electrónico junto al resguardo de la transferencia bancaria de la cuota de participación al Comité Organizador a la siguiente dirección electrónica: concurscitricspalmera@gmail.com.

El último día habilitado para las inscripciones será el 4 de marzo de 2024, a las 00.00 h. momento en el que toda la documentación requerida deberá estar enviada a: concurscitricspalmera@gmail.com.

El incumplimiento del plazo establecido para la presentación de las solicitudes determinará automáticamente la exclusión de la solicitud.

Los/Las inscritos/as podrán visitar Todolí Citrus Fundación en una de las dos fechas habilitadas: días 19 y 26 de febrero, a las 10.30 horas, con la finalidad de ampliar su conocimiento sobre los cítricos, así como para obtener las muestras gratuitas para realizar la receta que presentarán al concurso, atendiendo los calendarios de maduración y la disponibilidad existente.

El día 5 de marzo la organización comunicará por correo electrónico los/las cocineros/as admitidos/as y excluidos/as del concurso.

Las recetas a elaborar con ficha técnica de cada plato se enviarán a concurscitricspalmera@gmail.com en fecha máxima el 4 de marzo de 2024, detallando:

- Nombre del plato.
- Ingredientes utilizados.
- Cantidades.
- Método de elaboración.

V. ESPECIALIDADES

El concurso constará de dos modalidades: plato libre y postres.

Cada una de las dos modalidades tiene como objetivo promocionar el uso de los cítricos como elemento autóctono de la gastronomía valenciana.

VI. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES

Se establece como obligatorio la participación de todos los cocineros participantes en las dos modalidades del concurso: Plato libre y Postres.

Los platos a confeccionar serán de libre elección de cada participante. En cuanto a la elaboración de cada una de las dos modalidades, es elemento indispensable la utilización 2 cítricos en cada uno de los dos platos requeridos.

Es fundamental que todo elemento sea comestible en los platos.



De cada receta se presentarán 1 degustación para su valoración, además de 1 plato final para el dossier gráfico. Total dos platos.

Los platos se presentarán en el recinto que el Ayuntamiento disponga a este efecto, delante del Bar Centro Social al Paseo de los Cortes Valencianas, lugar de celebración del concurso y se presentarán en un único contenedor o vajilla: bandeja, plato, etc.

El día del concurso los cocineros y las cocineras podrán aportar las preelaboraciones que consideran oportunas para agilizar la confección y el emplatado de los platos a presentar al jurado.

VII. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCIÓN DE LOS PLATOS

Los/Las cocineros/cocineras se presentarán a las 10:00h del mañana en el recinto que el Ayuntamiento dispongo a este efecto. Los/Las participantes dispondrán de notificación previa del lugar.

Las herramientas que tendrán a la disposición los concursantes serán: un fuego para cada cocinero, una mesa de trabajo, así como una zona común para todos los participantes donde se dispondrá de los enchufes necesarios, punto de agua, cámara frigorífica, congelador, microondas.

Será responsabilidad única del cocinero/a participante el uso o mal uso de la maquinaria facilitada.

Cada participante podrá llevar cualquier utensilio, material de trabajo, así como la maquinaria que considere necesaria para la elaboración de sus recetas.

Sin embargo, dispondrá de libertad para presentar sus elaboraciones en las vajillas que considero oportunas emplear. La organización no facilitará ningún tipo de vajilla o utensilio para la presentación de los platos de concurso.

La organización del concurso no se hace responsable en caso de robo, pérdida, ruptura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por cada concursante.

VIII. FECHA REALIZACIÓN

El concurso será abierto y se desarrollará el 11 de marzo, a partir de las 10:00 h delante del Bar Centro Social. Se establecerá 2 turnos de presentación de cada modalidad para los participantes.

- El plato libre se presentará a las 11:30 h en el primer turno y a las 12:00 h, en el segundo.
- Los postres se presentarán a las 12:30 h, en el primer turno y a las 13:00 h, en el segundo.

Si por razones de fuerza mayor la organización lo estimara necesario, podrá modificar la mesa horaria.



VIII. PREMIOS Y CALIFICACIONES

El objetivo de este concurso es innovar un plato y postres con los ingredientes esenciales para su elaboración (II Tema del Concurso).

Los premios serán los siguientes:

- Plato libre: 1.000 € + diploma acreditativo
- Postres: 800 € + diploma acreditativo
- Resto de participantes: Diploma de participación

El jurado calificará los platos y puntuará los siguientes aspectos o criterios que acto seguido se relacionan:

Puntuación total: 130 puntos [a distribuir según criterio del jurado].

Se tendrá en cuenta los siguientes aspectos para su puntuación:

- El sabor del plato (equilibrio de los ingredientes).
- La presentación.
- La originalidad.
- El carácter innovador.
- La idoneidad de los usos de los cítricos empleados.
- La dificultad en la elaboración y las técnicas utilizadas.

A las 14 horas, aproximadamente, se procederá a la entrega de los premios, que se comunicará a los/las participantes.

En caso de empate, el jurado elegirá un único ganador/a siguiendo los criterios anteriores.

IX. EL JURADO

El jurado estará constituido por los siguientes siete miembros, designados por la organización del concurso. La lista podrá ser modificada en el momento de constitución del concurso por ausencia o caso de fuerza mayor de algún de los miembros.

Vicente Todolí, Fundació Todolí Citrus.
Manu Yarza, restaurante Yarza.
María José Martínez, jefa de cocina de Lienzo.
Juan Lagardera, crítico gastronómico.
Edu Espejo, jefe de cocina de Flama.
Carolina Álvarez, jefa de cocina en Quique Dacosta.

El jurado calificará los platos sobre la base de criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de hacer la media de la que ofrecerá cada uno de los miembros del jurado.

El jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del concurso, como pedir la presencia de los cocineros/as para explicar la elaboración de los platos.



X. BASE GENERAL

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

XI. RECETARIO

Para promocionar las bondades de la gastronomía autóctona y difundir el presente concurso, con las recetas presentadas al Concurso Gastronómico de Cítricos, el Ayuntamiento de Palmera podrá editar un recetario de cocina con la elaboración de los platos reconociendo su autoría.

XII. ANEXO

El Ayuntamiento asumirá los gastos de alojamiento de todos aquellos participantes en el Concurso Gastronómico cuya distancia de desplazamiento supere los 250 kilómetros.

El lugar y régimen de alojamiento será indicado por el Ayuntamiento, teniendo en cuenta que será en habitación doble.

AYUNTAMIENTO DE PALMERA

Información y consultas en l'Ajuntament de Palmera, plaça de l'Ajuntament, 1, 652 908 823.

concurscitricspalmera@gmail.com

Móvil Concurc Cítrics Palmera 673 377 905.

Información Fundación Todolí Citrus en la web: (<https://www.palmera.es/>).

• Sección Turismo - Apartado Fundación Todolí Citrus.

Palmera, a 1 de febrero de 2024. —El alcalde, Álvaro Catalá Muñoz.

