
**BASES III CONCURSO FRANCISCO JOSE GARCÍA
D'ESPARDENYÀ VALENCIANA
ALZIRA 2019**

1. Podrá participar en el Concurso, previa **invitación** que será cursada por la organización TNR, cualquier cocinero profesional, mayor de edad, siempre que sea en representación de una empresa de hostelería o entidad afín a la gastronomía y lo acredite con la documentación correspondiente, si es requerida por la Organización.

2. La Comisión Organizadora, estará integrada por el alcalde de Alzira, Francisco José Esteve, dos representantes de TNR como empresa organizadora y personal asesor designado por el Comité Organizador que tiene potestad para invitar a los cocineros que anualmente consideren oportuno para participar en el Concurso.

Un representante de la de la Comisión Organizadora que actuará como Secretario comunicará a los participantes las reglas generales del concurso, así como el mecanismo de valoración del jurado, que han sido depositadas en un notario de Alzira antes del inicio.

- Cada participante elegirá un sobre sellado y numerado.
- Dentro de cada sobre habrá dos cartulinas: una blanca que indica el turno con la programación que se tendrán que presentar los platos, si hubiese que programar turnos. Otra con una letra para l'espardenyà que presentan al concurso y que les acredita ante la organización.
- El Notario tendrá el acta con las letras y con una numeración que hará coincidir y que pondrá a disposición de una sola persona de la organización, para la puntuación del jurado.

3. Para la edición de este año, la Comisión Organizadora seleccionará hasta un máximo de 26 concursantes.

4. El cocinero puede estar acompañado de un ayudante de cocina y la organización proporcionará a cada uno una invitación personal para la comida.

5. El cocinero debe elaborar una Espardenyà de 20 raciones, según la receta confeccionada por el Comité Organizador del Concurso d'Espardenyà Valenciana, y que se dará a los concursantes.

6. La finalidad del Concurso es la implantación de unas normas de máxima calidad en la restauración, así como una mayor divulgación y reconocimiento de la Espardenyà Valenciana a escala nacional. A estos efectos, los participantes en el Concurso que incluyan en la carta de sus restaurantes la espardenyà valenciana, deberán elaborarla de acuerdo con la receta a que hace referencia la base anterior.

7. La organización pondrá a disposición de los cocineros invitados el formulario de inscripción así como la hoja de mantenimiento a terceros (IBAN).

El formulario de inscripción contendrá una autorización de cesión de los derechos de los ganadores del Concurso en favor de la Comisión Organizadora y, o al Ayuntamiento. Estos documentos se deberán devolver originales a la dirección aportada o al Ayuntamiento con todos los datos rellenados y firmados por los participantes y la entidad bancaria hasta las 10 horas del 10 de marzo de este año.

8. El Concurso tendrá lugar entre la Plaza del Reino y la Avenida Luis Suñer de Alzira, y se iniciará a las 10.00 horas del domingo 10 de marzo de 2019. Si se produce algún cambio de ubicación esta será comunicada con antelación a los concursantes.

9. Los cocineros participantes deberán vestir uniforme reglamentario, y en caso de representar en una casa regional, podrán presentarse con el traje típico. Durante la preparación de la espardenyà valenciana será imprescindible la perfecta identificación de la empresa o entidad concursante. Los participantes podrán realizar durante el Concurso publicidad de la empresa o entidad a la que representan, siempre con autorización de la Organización.

10. Los premios se comunicaran durante la comida y a los que se puede optar son los siguientes:

Premios generales:

1º premio: 3.000 €
2º premio: 1.500 €
3º premio: 1.000 €

A los importes anteriores se les aplicarán los descuentos correspondientes de los impuestos en vigor.

11. Los premiados de un año podrán participar en la edición del Concurso del año siguiente.

12. Los premios se abonarán mediante transferencia bancaria después de la presentación de la correspondiente factura en el FACE, o el Portal telemático del Ayuntamiento de Alzira, o mediante la entrega de talón bancario.

13. Corresponde otorgar los premios al Jurado Calificador que estará formado, a propuesta de la Comisión Organizadora, por un mínimo de siete miembros y un máximo de nueve elegidos entre jefes de cocina, representantes del mundo de la gastronomía, así como personalidades y personas reconocidas en otros campos sociales.

El Jurado puntuará de cero a diez siendo el presidente el único que podrá votar con decimales.

Las puntuaciones del jurado serán recogidas por un Notario que levantará acta y la dará al Comité organizador para su conocimiento y posterior publicidad.

14. La composición del Jurado Calificador se hará pública, como mínimo, antes del inicio del Concurso si la organización lo considera necesario.

15. La decisión del Jurado Calificador es inapelable.

16. El Jurado Calificador puntuará: a) El punto de cocción de la patata, Anguila, conejo, y huevo b) El gusto, c) El color, d) El punto picante.

17. Será descalificada automáticamente la espardenyà que contenga algún ingrediente diferente a la fórmula presentada por la organización.

18. La espardenyà estará preparada y se presentará al Jurado Calificador a la hora fijada por la Comisión Organizadora.

19. Para que todos los concursantes estén en las mismas condiciones para optar al premio, la Comisión Organizadora proporcionará la receta de l'Espardenyà a cada concursante con los siguientes ingredientes:

Las cantidades que se describen a continuación corresponden a **una ración**

- 4 trozos de anguila
- 2 trozos de conejo
- 3 trozos de patata
- 1 huevo
- Ajo
- Azafrán
- Pimentón picante
- Pimienta blanca
- Colorante alimenticio
- Guindilla
- Cacahuete
- Almendra
- Perejil
- Pan
- Sal
- Aceite
- Agua

Herramientas: caldero, con capacidad para cocinar las raciones del concurso y que será aportado por la organización. La organización pondrá a disposición también la leña para el concurso.

Los concursantes se presentarán con el resto de utensilios necesarios.

20. Los ganadores del Concurso estarán atados a este durante 1 año, y deberán solicitar permiso a la organización para cualquier acción promocional que pudieran realizar. En caso de que no se respetara esta obligación, se sancionaría con la prohibición de participar en cualquier otra edición del Concurso, sin perjuicio de otras acciones legales que pudieran adoptarse.

21. Cualquier cuestión que pueda surgir en el desarrollo del Concurso, y no esté especificada en estas Bases, será resuelta por la Comisión Organizadora.

22. La participación en este Concurso supone la aceptación total de las Bases, y de las decisiones de la Comisión Organizadora.