

IV NIT GASTRONÒMICA DE LA BOTIFARRA DOLÇA

III CONCURS DE CUINA DE LA BOTIFARRA DOLÇA

DISSABTE 2 DE FEBRER DE 2013 A LES 20H AL PAVELLÓ POLIESPORTIU DE SANT DALMAI

BASES

- 1) Es pot presentar al Concurs qualsevol persona, individualment o formant part d'un col·lectiu. Els restaurants col·laboradors en la nit gastronòmica poden presentar els seus plats en igualtat de condicions amb la resta de participants.
- 2) Per participar, cal presentar un plat en l'elaboració del qual hi tingui un paper destacat la botifarra dolça. S'acompanyarà de la fitxa annexa a aquestes bases amb el nom del plat, els ingredients i l'elaboració. Cal presentar també un sobre tancat on hi constarà a dins el nom de l'autor del plat (persona, col·lectiu o restaurant i un num. de telèfon on es pugui localitzar) i a fora el nom del plat per poder-lo identificar.
- 3) Cada participant pot presentar només un plat.
- 4) Hi ha una sola categoria. Els plats poden ser freds o calents, i amb els ingredients bàsics i la presentació que es vulgui (amanides, entremesos, rostits, estofats, fregits, tapes, "montaditos", etc.). Queden expressament exclosos pastissos i coques, que poden presentar-se al XIII CONCURS DE COQUES I POSTRES DE BOTIFARRA DOLÇA del dia 3 de febrer de 2013.
- 5) Els participants portaran el plat de casa i totalment acabat, la recepta escrita i el sobre tancat, al pavelló de Sant Dalmai abans de les 8 del vespre del dissabte 2 de febrer de 2013. Els plats que es presentin fora d'aquest horari restaran fora de concurs. Pel que fa a la quantitat, cal comptar dues racions de mida normal. L'organització posarà a l'abast mitjans per escalfar els plats si cal. Els ingredients i estris per presentar el plat van a càrrec del concursant.
- 6) El jurat, format per tres personalitats destacades del món de la gastronomia, procedirà tot seguit a la valoració i veredictes per atorgar el primer premi a la millor recepta de botifarra dolça 2013, dotat amb un diploma acreditatiu i un premi en espècie. El veredictes del jurat s'anunciarà durant la mateixa nit gastronòmica. El guanyador del concurs serà informat personalment en cas de no trobar-s'hi present.
- 7) Tots els participants rebran un obsequi commemoratiu.
- 8) L'organització es reserva el dret d'utilitzar les receptes presentades en la difusió d'edicions futures de la fira de la botifarra dolça i de la de la nit gastronòmica; i en un futur llibre sobre la fira, sempre en afers sens ànim de lucre. Els participants poden decidir si volen que es mencionin l'autoria del plat.
- 9) La presentació de les receptes i dels plats al concurs suposa l'acceptació d'aquestes bases.
- 10) Les qüestions no previstes en aquestes bases les resoldrà el jurat segons el seu lliure criteri i es reserva el dret de modificar aquestes bases en cas que ho consideri oportú en bé del bon desenvolupament del concurs.
- 11) El veredictes del jurat serà inapel·lable i, si s'escau, pot declarar desert el premi, pot concedir un segon premi ex aequo dotat amb un diploma acreditatiu, o pot suspendre el concurs en cas que les circumstàncies així ho requereixin.

ORGANITZA:

Indeps d'Aiguaviva, Sant Dalmai, Vilobí i Salitja
Ajuntament de Vilobí, Salitja i Sant Dalmai.

CONTACTE: Tel 972473026, c/e: cuina@salitja.cat



FITXA ANNEXA DEL PLAT

IV NIT GASTRONÒMICA DE LA BOTIFARRA DOLÇA, III CONCURS DE CUINA DE LA BOTIFARRA DOLÇA

2 DE FEBRER DE 2013. PAVELLÓ POLIESPORTIU DE SANT DALMAI A LES 8 DEL VESPRE.

Cal presentar també un sobre tancat on hi constarà a dins el nom de l'autor del plat (persona, col·lectiu o restaurant i un num. de telèfon on es pugui localitzar) i a fora el nom del plat per poder-lo identificar.

Nom del plat:

Ingredients:

Elaboració:

Marcar el que s'escaigui:

- Desitjo que es mencioni l'autoria del plat si la recepta s'usa per a la promoció de la fira, la nit gastronòmica, o en un llibre de cuina.
- No desitjo que es mencioni l'autoria del plat si la recepta s'usa per a la promoció de la fira, la nit gastronòmica, o en un llibre de cuina.

ORGANITZA

Indeps d'Aiguaviva, Sant Dalmai, Vilobí i Salitja
Ajuntament de Vilobí, Salitja i Sant Dalmai.

CONTACTE: Tel 972473026, c/e: cuina@salitja.cat

