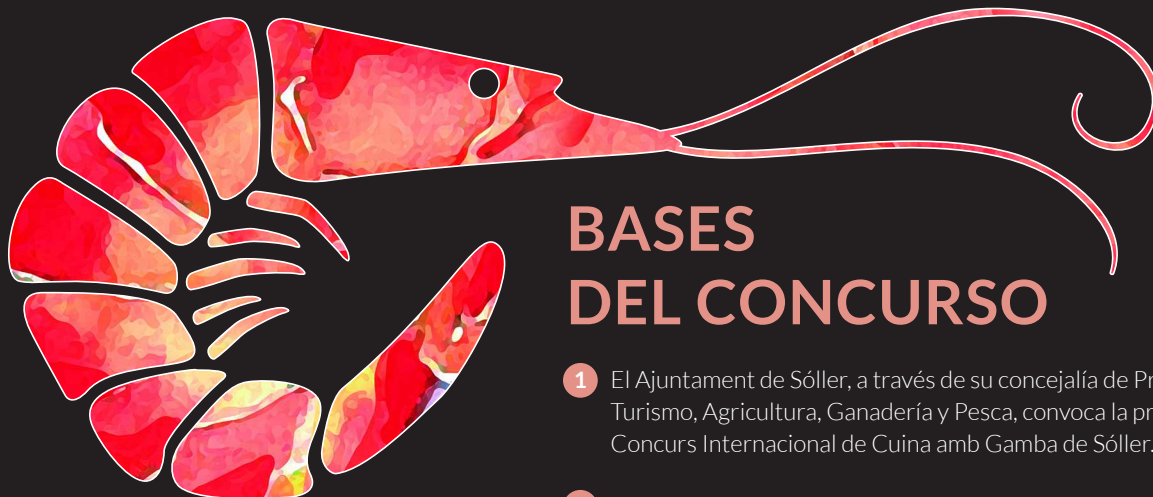




I CONCURS INTERNACIONAL DE CUINA **AMB GAMBA DE SÓLLER**

El municipio de Sóller se convertirá en la capital gastronómica del Mediterráneo gracias a su alimento más distintivo, la gamba roja. Por iniciativa del Ayuntamiento, los días 19 y 20 de septiembre tendrá lugar la primera edición del Concurso Internacional de Cocina con Gamba de Sóller, certamen abierto a cocineras y cocineros en activo. Un encuentro profesional que quiere vincular territorio, cultura, placer y sector primario.

19 Y 20
DE SEPTIEMBRE 2021
MARINA TRAMONTANA PORT DE SÓLLER
www.gambadesoller.es



I CONCURS INTERNACIONAL DE CUINA AMB GAMBA DE SÓLLER

19 Y 20 DE SEPTIEMBRE 2021
MARINA TRAMONTANA PORT DE SÓLLER

www.gambadesoller.es

BASES DEL CONCURSO

- 1 El Ajuntament de Sóller, a través de su concejalía de Promoción Económica, Turismo, Agricultura, Ganadería y Pesca, convoca la primera edición del Concurs Internacional de Cuina amb Gamba de Sóller.
- 2 Los objetivos del concurso son la promoción internacional del municipio de Sóller y su posicionamiento como destino gastronómico puntero a través de uno de sus alimentos distintivos: la gamba roja.
- 3 El evento, de carácter anual, se celebrará en su primera edición los días 19 y 20 de septiembre de 2021, dedicándose la primera jornada (domingo) a desarrollar un programa gastrocultural de promoción del municipio y la segunda (lunes) a la prueba de concurso y la entrega de premios.
- 4 La iniciativa es de ámbito internacional y se dirige a todos los cocineros profesionales laboralmente vinculados a empresas de restauración, centros de formación en hostelería y otras entidades relacionadas con la gastronomía.
- 5 La inscripción es gratuita y deberá formalizarse a través de la web www.gambadesoller.es entre el 20 de junio y el 20 de agosto. Dentro de dicho plazo, los participantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción, así como adjuntar la receta a concurso (nombre, elaboración e imagen en alta resolución) y su currículum.
- 6 El comité organizador elegirá entre seis y diez finalistas, selección que se publicará en la citada web el día 25 de agosto. Además, los interesados serán notificados personalmente vía telefónica o mediante correo electrónico.
- 7 Los concursantes dispondrán de una fase previa de dos horas para elaborar la mise en place de su plato. Durante la final, deberán acabar y presentar en directo y en un tiempo máximo de 30 minutos seis raciones de su receta ante un jurado formado por cocineros y gastrónomos de prestigio.
- 8 Cada finalista aportará los ingredientes especiales que requiera la elaboración de su plato, a excepción de la gamba roja de Sóller, facilitada por la organización, que también suministrará los ingredientes básicos.
- 9 Las recetas serán evaluadas en ese mismo acto por el jurado, que deberá valorar estos cinco aspectos: sabor (10 puntos), elaboración (10), tratamiento de la gamba (10), originalidad (5) y presentación (5).
- 10 Se establecen dos premios, de 1.500 € para el ganador y de 500 € para el segundo clasificado. Todos los finalistas recibirán un diploma acreditativo.
- 11 La organización se hará cargo de los gastos de desplazamiento y alojamiento de los concursantes que residan fuera de Mallorca.
- 12 La participación en este certamen conlleva la aceptación de estas bases.