

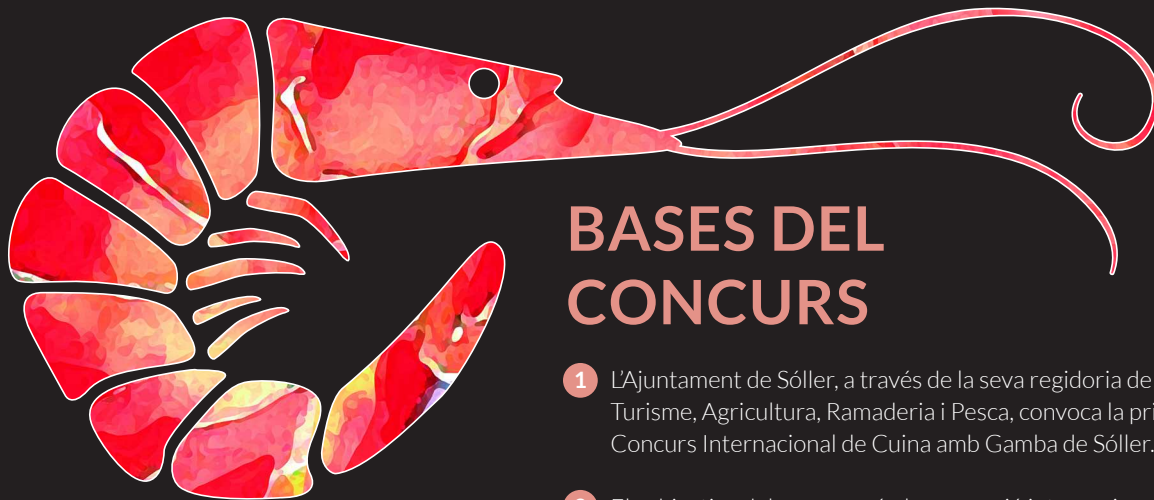
A stylized illustration of a red shrimp, rendered in a vibrant, textured red and orange color palette. The shrimp is positioned vertically, with its long antennae curving upwards and to the left. Its body is segmented, and its legs are visible at the bottom. The background is dark, making the shrimp stand out.

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

El municipi de Sóller esdevindrà la capital gastronòmica del Mediterrani gràcies al seu aliment més distintiu, la gamba vermella. Per iniciativa de l'Ajuntament, els dies 19 i 20 de setembre tindrà lloc la primera edició del Concurs Internacional de Cuina amb Gamba de Sóller, certamen obert a cuineres i cuiners en actiu. Una trobada professional que vol vincular territori, cultura, plaer i sector primari.

19 i 20
DE SETEMBRE 2021
MARINA TRAMONTANA PORT DE SÓLLER
www.gambadesoller.es

A decorative pattern of white, swirling lines that resemble waves or stylized clouds, filling the bottom half of the page.



I CONCURS INTERNACIONAL DE CUINA AMB GAMBA DE SÓLLER

19 i 20 DE SETEMBRE 2021
MARINA TRAMONTANA PORT DE SÓLLER

www.gambadesoller.es

BASES DEL CONCURS

- 1 L'Ajuntament de Sóller, a través de la seva regidoria de Promoció Econòmica, Turisme, Agricultura, Ramaderia i Pesca, convoca la primera edició del Concurs Internacional de Cuina amb Gamba de Sóller.
- 2 Els objectius del concurs són la promoció internacional del municipi de Sóller i el seu posicionament com a destinació gastronòmica puntera a través d'un dels seus aliments distintius: la gamba vermella.
- 3 L'esdeveniment, de caràcter anual, es celebrarà en la seva primera edició els dies 19 i 20 de setembre de 2021, dedicant-se la primera jornada (diumenge) a desenvolupar un programa gastrocultural de promoció del municipi i la segona (dilluns) a la prova de concurs i el lliurament de premis.
- 4 La iniciativa és d'àmbit internacional i es dirigeix a tots els cuiners professionals laboralment vinculats a empreses de restauració, centres de formació en hostaleria i altres entitats relacionades amb la gastronomia.
- 5 La inscripció és gratuïta i haurà de formalitzar-se a través de la web www.gambadesoller.es entre el 20 de juny i el 20 d'agost. Dins d'aquest termini, els participants hauran d'emplenar la fitxa d'inscripció, així com adjuntar la recepta a concurs (nom, elaboració i imatge en alta resolució) i el seu currículum.
- 6 El comitè organitzador triarà entre sis i deu finalistes, selecció que es publicarà en la citada web el dia 25 d'agost. A més, els interessats seran notificats personalment via telefònica o mitjançant correu electrònic.
- 7 Els concursants disposaran d'una fase prèvia de dues hores per a elaborar la mise en place del seu plat. Durant la final, hauran d'acabar i presentar en directe i en un temps màxim de 30 minuts sis racions de la seva recepta davant un jurat format per cuiners i gastrònoms de prestigi.
- 8 Cada finalista aportarà els ingredients especials que requereixi l'elaboració del seu plat, a excepció de la gamba vermella de Sóller, facilitada per l'organització, que també subministrarà els ingredients bàsics.
- 9 Les receptes seran avaluades en aquest mateix acte pel jurat, que haurà de valorar aquests cinc aspectes: sabor (10 punts), elaboració (10), tractament de la gamba (10), originalitat (5) i presentació (5).
- 10 S'estableixen dos premis, de 1.500 euros per al guanyador i de 500 euros per al segon classificat. Tots els finalistes rebran un diploma acreditatiu.
- 11 L'organització es farà càrrec de les despeses de desplaçament i allotjament dels concursants que resideixin fora de Mallorca.
- 12 La participació en aquest certamen comporta l'acceptació d'aquestes bases.