

CONCURS "LA CUINA DE CASA"

Bases del Concurs

1. La participació serà a títol individual. I serà totalment gratuïta.
2. Podrà concursar-hi tota persona major d'edat.
3. La persona participant haurà de presentar una recepta elaborada amb productes Km0 del Garraf i/o el Penedès. Les receptes hauran de contenir com a mínim un dels següents productes amb Origen:

- Espigalls
- Escarola
- Gambes de Vilanova
- Gall del Penedès
- Ànec mut del Penedès
- Qualsevol peix procedent de la Llotja de Vilanova i la Geltrú

Les receptes s'hauran de dipositar als mercats municipals de Vilanova i la Geltrú, Sitges i les Roquetes o bé enviar-les per correu electrònic a l'adreça lalotja@lalotja.info

En les receptes s'hi haurà de fer constar les següents dades:

- Nom i cognoms del participant
- Telèfon de contacte i correu electrònic
- Títol de la recepta
- Número de persones per a qui va adreçada
- Llistat d'ingredients indicant els pesos i els volums
- Explicació detallada de l'elaboració del plat amb temps i fases d'elaboració
- El text haurà d'ocupar com a màxim una cara d'un full DIN A4 amb mida de lletra 12 i redactat en català o castellà.

Per a més informació podeu trucar a NODE Garraf, al telèfon 93 810 07 22
(de dilluns a divendres de 9h a 15h).

4. Les inscripcions finalitzaran el dilluns 20 de novembre, a les 12 h
5. El jurat es reunirà per seleccionar les tres receptes finalistes. Es valorarà l'originalitat, els productes escollits, amb preferència els de Km0, i la recuperació del receptari tradicional de l'àrea Penedès-Garraf.
6. El jurat qualificador atorgarà els premis següents:
 - Primer premi: **Sopar per a dues persones**
 - Segon premi: **Lot de productes de la Xarxa Productes de la Terra**
 - Tercer premi: **Lot de productes de mercats**



El concurs

Les tres persones finalistes amb les receptes seleccionades per el Jurat, el dia 25 de novembre dins dels actes de la Llotja, cuinaran en directe aquestes receptes. L'organització facilitarà als concursants els ingredients i els estris necessaris per a cuinar-ho en directe.

- 7. Lloc:** Coolinary. Sant Pere de Ribes. **Horari:** 10h30 a 13h
La presentació de l'acte anirà a càrrec de Josep Maria Matas, periodista i gastrònom.
- 8.** El participant accepta la cessió de les imatges de les receptes i les que poguessin derivar-se del dia del concurs per a la reproducció en els mitjans que l'organització cregui convenient per a la seva publicitat o difusió.
- 9.** El participant, pel sol fet d'inscriure's, accepta aquestes bases.
- 10.** Drets d'autor: els participants cedeixen a NODE Garraf, Agència de Desenvolupament del Garraf els drets de propietat intel·lectual en exclusiva sobre l'ús de les receptes lliurades i durant un període de temps il·limitat, per a la posterior publicació.
- 11.** Incomplir els punts anteriors serà motiu de desqualificació del participant per part del jurat.
- 12.** Qualsevol circumstància no prevista en aquestes bases, serà resolta pel jurat.
- 13.** Les decisions del jurat seran inapel·lables.

Composició del Jurat

- Xavier Mestres, cuiner
- Joan Valera, fotògraf gastronòmic
- Francesc Murgadas, biòleg i gastrònom
- Toni Alemany, president del Club de Tast de Sitges
- Eva Bolaño, directora de Mercats Municipals de Vilanova i la Geltrú
- Josep Maria Sánchez, cuiner

Amb el suport de:



Amb la col·laboració:

