

BASES DEL 5º CONCURSO NACIONAL DE COCINA DE LA ÑORA Y EL LANGOSTINO DE GUARDAMAR

1. El Ayuntamiento de Guardamar y la Concejalía de Turismo, junto con la colaboración y asesoramiento profesional de la Asociación de Restauradores de Guardamar, convocan el 5º Concurso Nacional de Cocina de la Ñora y el Langostino de Guardamar, en el que cada concursante deberá presentar un plato elaborado con ñora y langostino entre sus ingredientes. El objetivo es promocionar la gastronomía guardamarena y sus dos productos más tradicionales y emblemáticos, como parte de la campaña de promoción turística anual del municipio en lo que se refiere al posicionamiento de nuestra marca.
2. Las inscripciones están abiertas a todos los profesionales del sector. Es obligatorio que representen a un restaurante, establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía, con un máximo de un participante por negocio que podrá estar asistido por un único ayudante.
3. Cada participante deberá presentar una única receta.
4. La inscripción se hará efectiva enviando a guardamarturisme@gmail.com la siguiente documentación:
 - Ficha de inscripción debidamente cumplimentada. Esta ficha se podrá descargar desde la página web www.guardamarturismo.com o solicitándola a la Oficina de Turismo por correo electrónico al e-mail guardamarturisme@gmail.com
 - Curriculum del candidato
 - Nombre y receta del plato
 - Foto del plato con una calidad mínima de 3MP
 - Certificado de estar al corriente con Hacienda y Seguridad Social o Autorización al Ayuntamiento de Guardamar para la obtención de los mismos. Esta autorización podrá descargarse desde la página web www.guardamarturismo.com. En caso de que los certificados reflejen deudas con estas Administraciones, impedirá la presentación al concurso. Asimismo, impedirá la presentación el hecho de tener deudas con el Ayuntamiento de Guardamar del Segura, cuestión que se comprobará por los propios servicios municipales.

5. Las presente bases serán publicadas en el BOP (Boletín Oficial de la Provincia de Alicante) así como en el Tablón de Edictos municipal y en la web www.guardamarturismo.com
6. El plazo de inscripción empezará el día siguiente a la publicación de las bases en el BOP y se extenderá hasta el 2 de mayo de 2019.
7. La inscripción al concurso es gratuita. Una vez recibida la solicitud se le confirmará su inscripción por correo electrónico en las 48 horas siguientes.
8. El Comité Organizador está compuesto por: un representante de la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Guardamar, un representante de la Asociación de Restauradores de Guardamar y una tercera persona de reconocido prestigio en el ámbito gastronómico. Seleccionarán un máximo de 10 concursantes finalistas en función de los siguientes criterios de valoración, siendo la puntuación máxima total de 100 puntos:
 - Calidad de la receta: 30 puntos
 - Innovación y originalidad: 20 puntos
 - Presentación: 20 puntos
 - Complejidad en las técnicas de elaboración: 20 puntos
 - Curriculum del candidato: 10 puntos
9. La confirmación de los concursantes finalistas se realizará telefónicamente y por correo electrónico el día 7 de mayo de 2019. La lista de concursantes finalistas seleccionados quedará reflejada en un acta y se publicará el día siguiente en la web www.guardamarturismo.com.
10. A los finalistas se les facilitará por correo electrónico una lista del material con el que podrán contar para la realización de los platos.
11. El 5º Concurso Nacional de Cocina de la Ñora y el Langostino de Guardamar tendrá lugar el día 20 de mayo de 2019 en el restaurante El Jardín de Guardamar. El tiempo máximo disponible para la elaboración de la receta será de 6 horas, de 10:00h a 13:00h y de 15:00h a 18:00h. La presentación de platos al jurado dará comienzo a las 18:00h, por riguroso orden de sorteo.
12. Los ingredientes para la elaboración de los platos los aportará cada concursante, a excepción de las ñoras y los langostinos que los aportará el Ayuntamiento de Guardamar.

- 13.** Será obligatorio preparar 7 platos de la receta presentada a concurso, elaborados con ñoras y langostinos de Guardamar como ingredientes obligatorios. La puntuación máxima total será de 10 puntos, en base a los siguientes criterios de valoración:
- Sabor, textura y aroma: 4 puntos
 - Innovación y originalidad: 2 puntos
 - Presentación: 2 puntos
 - Complejidad de las técnicas de elaboración: 1 punto
 - Temperatura del servicio: 1 punto
- 14.** El Comité Organizador facilitará los delantales oficiales del Concurso a los cocineros y sus ayudantes, que deberán ir con ropa de trabajo adecuada.
- 15.** El jurado estará formado por 5 ó 7 miembros, siempre en número impar. Será designado por el Alcalde a propuesta del Comité Organizador y estará compuesto por personas de reconocido prestigio en el ámbito gastronómico.
- 16.** La impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado será motivo de descalificación, así como utilizar ingredientes no comestibles en la elaboración del plato.
- 17.** El Ayuntamiento de Guardamar se hará cargo de la cena posterior al concurso y del alojamiento y desayuno de los concursantes finalistas.
- 18.** Se establecen los siguientes premios:
- 1er PREMIO 1.000 €, insignia de la Ñora y el Langostino de Guardamar y diploma
 - 2º PREMIO 600 €, insignia de la Ñora y el Langostino de Guardamar y diploma
 - 3er PREMIO 400 €, insignia de la Ñora y el Langostino de Guardamar y diploma
- El resto de finalistas recibirá diploma de participación del Ayuntamiento de Guardamar. A los premios se les aplicará las retenciones fiscales estipuladas en la legislación vigente.
- 19.** La aceptación de la participación implicará la cesión de los derechos de uso de fotos y recetas al Ayuntamiento de Guardamar.
- 20.** Las normas y condiciones de este concurso se entenderán aceptadas por el solo hecho de participar. No obstante, para todo aquello que no se encuentre especificado en estas bases o para cualquier duda que pueda derivarse de su interpretación, el Comité Organizador se reserva la expresa y exclusiva competencia al respecto.