



AJUNTAMENT DE SERRA (VALENCIA)

C/. Sagunt, 31 – C.P. 46118 – Tels. 96 168 84 43 / 96 168 84 04 · Fax 96 168 87 47
CORREO ELECTRÓNICO: ayuntamiento@serra.es – C.I.F.- P-46-23000-I



BASES III CONCURSO PROFESIONAL OLLA AMB CARABASSA

VICENTE GRANERO-VILA DE SERRA

1 OBJETO DEL CONCURSO

La finalidad del concurso de Olla amb Carabassa es el reconocimiento de este plato tradicional de nuestra localidad, poniendo en valor nuestros hábitos gastronómicos y nuestros productos locales para difundir a nivel nacional nuestra particular forma de vida que hizo posible la existencia de este plato.

2. FECHA DE REALIZACIÓN

El concurso tendrá lugar el lunes 30 de octubre de 2023.

3. LUGAR DE CELEBRACIÓN

El concurso se realizará en la plaza S.M La Primitiva donde deberán presentarse todos los participantes a las 09.30 horas de la mañana para proceder al sorteo de los tres turnos de participación mediante sobre cerrado para evitar mermas en los platos. Se especificará la hora de entrega de cada turno. Inicio del concurso a las 10.30 horas.

4. PARTICIPANTES

Podrá participar cualquier cocinero profesional actuando siempre en representación de un restaurante, condición que se deberá acreditar en el momento de la inscripción mediante IAE o el documento equivalente. El número máximo de personas es de dos: cocinero y ayudante. Todos los participantes deberán tener el carnet de manipulador de alimentos actualizado.

5. INSCRIPCIONES

Se realizarán en el Ayuntamiento de Serra, C/Sagunto, 31, 46118 Serra (Valencia), por registro de entrada o por correo electrónico a la siguiente dirección turismo@serra.es hasta las 14.00 horas del miércoles 25 de octubre 2023. Se establece una cuota de inscripción de 100 € que serán ingresados, en la cuenta que se designe a la aceptación de la inscripción.

6. CONCURSANTES

De todas las inscripciones, la Comisión Organizadora seleccionará por sorteo un máximo de 12 participantes. Los cocineros inscritos deberán vestir el uniforme reglamentario. Durante la preparación de los platos que opten al concurso será imprescindible la perfecta identificación de la empresa o entidad del concursante.



AJUNTAMENT DE SERRA (VALENCIA)

C/. Sagunt, 31 – C.P. 46118 – Tels. 96 168 84 43 / 96 168 84 04 · Fax 96 168 87 47
CORREO ELECTRÓNICO: ayuntamiento@serra.es – C.I.F.- P-46-23000-I



7. CONSIGNA DE PLATOS

El concurso estará compuesto por dos platos:

Primer plato obligatorio: Olla amb Carabassa al modo tradicional.

Segundo plato: postre con base de fruta de otoño.

Cada participante deberá confeccionar una olla y un postre para 6 raciones, siendo en la modalidad obligatoria, según la receta facilitada por la organización y avalada por el restaurante de la localidad Casa Granero.

Todos los ingredientes necesarios para la confección de los platos serán a cargo de los concursantes, así como los utensilios de trabajo y los platos para la presentación del postre, que no podrán tener membrete identificativo.

8. INGREDIENTES

La comisión organizadora pondrá a disposición de los participantes una mesa de apoyo, fogón, bombona de gas y caldero para la confección del plato principal. También se facilitará el arroz y el agua para todos los concursantes que participen al mismo nivel. El plato del postre se podrá traer ya confeccionado. Los participantes también dispondrán de un congelador y una nevera para guardar los postres hasta el momento de su presentación.

9. JURADO

El jurado, nombrado a propuesta de la comisión organizadora, se dará a conocer con anterioridad al inicio del concurso y estará formado por reconocidos profesionales, críticos de cocina y una ama de casa de la localidad que conozca bien el plato. Tras la constitución de la mesa del jurado, la presidencia de la misma, ordenará desconectar los teléfonos móviles a los miembros del jurado calificador.

10. VALORACIÓN

El plato de Olla amb Carabassa puntuará del 1 al 10 solo por degustación y punto de arroz. El plato de postre puntuará del 1 al 10 por degustación y presentación del mismo. Los platos estarán preparados y presentados al jurado calificador a la hora fijada por la comisión organizadora. Si se utiliza cualquier otro ingrediente puede ser motivo de descalificación. El veredicto del jurado será inapelable.

11. PREMIOS

Se instituyen tres trofeos y premios en metálico para cada modalidad:

Premio Olla amb Carabassa:

1º Premio: 1.000 €

2º Premio: 500 €

3º Premio: 300 €

Premio postre con base de fruta de otoño:

1º Premio: 500 €

2º Premio: 300 €

3º Premio: 150 €



AJUNTAMENT DE SERRA (VALENCIA)

C/. Sagunt, 31 – C.P. 46118 – Tels. 96 168 84 43 / 96 168 84 04 · Fax 96 168 87 47
CORREO ELECTRÓNICO: ayuntamiento@serra.es – C.I.F.- P-46-23000-I



Los premios son compatibles. Los premios están sujetos a la aplicación del IRPF correspondiente. Al resto de los concursantes se les entregará una distinción.

12. COMISIÓN ORGANIZADORA

La comisión organizadora estará integrada por la alcaldesa del Ayuntamiento de Serra, Alicia Tusón y Víctor Vicente Navarro (Granero), del restaurante Casa Granero de Serra.

13. ALEGACIONES

La organización del concurso se reserva el derecho de modificar las presentes bases. Los concursantes descalificados no tendrán derecho a devolución de la cuota de inscripción. La inscripción conlleva la aceptación de las bases. Los participantes serán seleccionados por sorteo por la comisión organizadora en caso de superarse los 12 inscritos.