



BASES DEL 1r CONCURS "CUINA DE LA SÉNIA"

INTRODUCCIÓ

La Sénia ha estat, en els seus orígens, un poble pagès. La seva cuina es caracteritza per l'ús dels productes que ofereix la terra de secà i l'horta, els animals criats a casa, l'abadejo i la sardina que feien bon conservar i transportar. L'oli d'oliva i l'ametlla són ingredients principals, i el recapte el seu menjar més celebrat en la Festa de Sant Gregori des de l'any 1983, tot i que la celebració d'aquesta diada es remunta al compliment del vot fet per la vila arran de la plaga de llagosta que va assolar la comarca a la segona meitat del segle XVII, pel que fins l'any 1982, era típic del dia 9 de maig, dia de Sant Gregori (bisbe d'Hòstia, protector dels animals danysos i copatró de la Sénia), el ball d'una dansa de tipus processional amb música de dolçaina i tabal.

Enguany, la Fira Gastronòmica entra en la seua 15a edició, en els últims anys s'han incorporat novetats que han aconseguit incrementar l'interès i l'afluència de públic visitant. Si l'any passat eren joves cuiners de la població els que ens van fer les demostracions, enguany estrenem un concurs de cuina i pastisseria amb la intenció de promocionar els productes locals i les persones que dediquen temps i esforços a aquesta professió, tant des de casa com en els establiments gastronòmics.

OBJECTIU

El 1r Concurs "Cuina de la Sénia" vol incentivar la creativitat de les persones que, tant de manera professional com amateur, es dediquen a la gastronomia, elogiant un ofici tan antic com el de cuiner/a o pastisser/a dins el marc de la Fira Gastronòmica de la Sénia.

Els productes treballats volen ser una mescla de passat i futur, per això una versió clàssica i una moderna del mateix plat, perquè cal valorar la tradició i la modernitat.

Un record també per a les receptes familiars i/o les persones que fan proves amb productes nous i els adapten als postres clàssics.

BASES I PREMIS

- L'Ajuntament de la Sénia convoca el 1r Concurs "Cuina de la Sénia".
- Hi haurà 2 modalitats:
 - o Modalitat A: per a l'alumnat matriculat el curs 2017-2018 al CFGM cuina i gastronomia (1r i 2n curs) i CFGM Forneria, pastisseria i confiteria (2n curs), que es podran presentar de forma individual o en parella en representació de la seva Escola.
 - o Modalitat B: podrà participar qualsevol persona que pugui acreditar ser veí/veïna de la població de la Sénia i no estudiant dels cicles formatius que entren a concurs, o senientc/a absent que presenti un coc dolç en el moment del concurs.

MODALITAT A

- Per a la modalitat A caldrà fer arribar a l'Ajuntament de la Sénia la fitxa de l'annex 1 com a inscripció amb els documents que s'hi requereixen abans del 6 d'abril de 2018.
- El comitè organitzador seleccionarà 3 plats finalistes de cadascun dels cicles formatius i avisarà els participants per correu electrònic i per telèfon.
- Hi haurà un premi de 150 euros per al plat guanyador en modalitat de cuina clàssica, un premi de 150 euros per al plat guanyador en modalitat de cuina moderna (que podran correspondre o no a la mateixa persona/es), i un sol premi de 150 euros per a les millors



Ajuntament de la Sénia

postres. La resta de finalistes rebran un diploma de participació i 30 € en concepte de desplaçaments i ingredients.

- El concurs serà el dissabte 5 de maig de 2018, a la carpa gran de la Plaça Major, a les 16 hores. Un possible retard en l'arribada penalitzarà el participant.
- El plat a realitzar es basarà en el RECAPTE, plat típic de la Sénia, d'ingredients variats, amb verdures i carn o només verdures. Se'n farà una recepta clàssica i una de moderna. Podeu consultar més sobre aquest plat al llibre "La Cuina de la Sénia", Onada Edicions, col·lecció La Teca, i/o al següent enllaç: <http://visitalasenia.com/gastronomia/>
- Les postres tindran com a ingredients principals l'oli d'oliva i/o l'ametlla, productes tan importants a la població.
- Es valorarà tant el sabor com la presentació del plat en la seva versió clàssica, moderna i postres.
- El dia de la final es podran afegir fins a 4 ingredients que no constin a la recepta presentada originàriament.
- El dia del concurs l'organització haurà muntat un espai de treball amb cuina, microones, aigua, nevera i espai per treballar.
- Els concursants portaran els seus ingredients, amb els plats mig preparats i realitzaran l'acabat i muntatge del plat, disposaran de 20 minuts per persona.
- Els concursants també portaran els seus maletins d'eines amb l'utilatge habitual de l'escola. En cas de necessitar algun estri especial caldrà comunicar-ho en l'apartat de material i utilatge de la fitxa tècnica i portar-lo des del centre participant.
- Caldrà muntar 2 plats clàssics i 2 moderns, també 2 de postres (un per a la valoració i prova del jurat i l'altre per fotografiar al final del concurs)
- Serà obligatori l'ús de l'uniforme de treball.
- La recepta guanyadora i els seus usos d'imatge passaran a ser de l'Ajuntament de la Sénia.

MODALITAT B

- Per a la modalitat B la inscripció començarà el dia 10 d'abril de 2018 i acabarà 1 hora abans del concurs.
- Aquesta modalitat de concurs es limita a la participació només de 10 persones, segons ordre d'inscripció.
- Les postres a presentar serà un coc dolç en qualsevol de les seves variants, recepta clàssica o moderna, amb pocs o molts ingredients, senzill o molt guarnit. Per al premi es tindrà en compte el sabor i la presentació del coc sencer però hi haurà una menció especial per la presentació d'una porció individual al plat.
- Hi haurà un sol premi de 100 euros (val de compra als comerços locals) i diplomes de participació per a la resta de concursants.
- El concurs serà el diumenge 6 de maig de 2018, a la carpa gran de la Plaça Major, a les 17 hores.
- Cada participant, disposarà de 10 minuts per preparar 2 porcions individuals (una per a la valoració i prova del jurat i l'altra per fotografiar al final del concurs) i realitzar l'explicació dels ingredients i elaboració del coc davant del jurat.
- Els concursants portaran els seus utensilis i ingredients que necessitin per preparar les porcions individuals. Els cocs ja s'hauran de portar fets, només es podrà realitzar l'acabat i muntatge dels plats amb les porcions individuals.
- La recepta guanyadora i els seus usos d'imatge passaran a ser de l'Ajuntament de la Sénia.

Jurat

El jurat estarà format per 3 professionals del sector.



Ajuntament de la Sénia

Participació

La participació en aquesta convocatòria implica l'acceptació de les bases i les altres resolucions no previstes que el jurat determini.

Obligacions fiscals

Els premis estan sotmesos a les retencions legalment establertes.

L'Ajuntament de la Sénia es reserva el dret a prendre qualsevol iniciativa que no estigui regulada en aquestes bases.