

# IV CONCURS DE PUTXERO VALENCIÀ



**i POSTRES DE KAKI  
DE LA RIBERA**



ORGANITZA  
**FIRA  
GASTRONÒMICA  
DE LA COMUNITAT VALENCIANA**

**L'ALCÚDIA  
10 D'OCTUBRE DE 2011**

AJUNTAMENT  DE L'ALCÚDIA



## DOCUMENT D'INSCRIPCIÓ

NOM DE L'ESTABLIMENT PARTICIPANT \_\_\_\_\_

NOM DEL CUINER \_\_\_\_\_

DOMICILI DE L'ESTABLIMENT \_\_\_\_\_

CODI POSTAL \_\_\_\_\_ LOCALITAT \_\_\_\_\_ TELÈFON \_\_\_\_\_

N.I.F. \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

PERSONA DE CONTACTE \_\_\_\_\_ TELÈFON \_\_\_\_\_

DATA DE TRANSFERÈNCIA \_\_\_\_\_

TRANSFERÈNCIA BANCÀRIA a nom de CONCURS DE PUTXERO, Caixa Rural de l'Alcúdia, Av. Verge de l'Oreto, 2. 46250 L'Alcúdia, Compte 3096 0001 98 1143808929.  
Data límit de recepció de transferències: 21 de setembre de 2011.

Reomplir i enviar junt la còpia del resguard de transferència al fax 96 299 66 59 o al correu: putxero@firagastromonica.com

# QUART CONCURS DE PUTXERO VALENCIÀ I POSTRES DE KAKI DE LA RIBERA

L'Alcúdia, 10 d'octubre de 2011

## LA PARTICIPACIÓ

El concurs va dirigit a restauradors professionals de la Comunitat Valenciana que tinguen la representació d'un restaurant que hauran d'acreditar al moment de la inscripció.

Les places són limitades, i es tindrà en compte l'ordre d'inscripció.

Els participants elaboraran un putxero valencià (olla), que constarà de dos parts: la primera, el putxero pròpiament dit i un arròs fet amb el brou de coure els ingredients, i la segona, un postre que inclourà en la seua elaboració Kaki de la Ribera.

Els concursants participaran obligatòriament en ambdues modalitats.

Els ingredients bàsics de la recepta seran: garreta de vedella, cansalada, ossos rics en medulla, blanquet, pollastre i/o gallina, pilota (magre de porc, pa ratllat, ou, mantega de porc, julivert i espècies), cigrons, creïlles, xirivia, cardet i nap. A més a més dels característics de la zona del restaurant.

Els ingredients i estris necessaris per a la confecció dels plats seran per compte dels participants.

Cal elaborar, per a la degustació del jurat, un mínim de 6 racions per cada plat que es presente.

Dels plats presentats es farà un reportatge fotogràfic que quedarà en propietat de Fira Gastronòmica i serà utilitzat en la publicitat de successives edicions. Així mateix se sol·licitarà la recepta als postres guanyadors.

El personal que participe en el concurs (cuiners i ajudants) anirà degudament uniformat i identificat.

No hi haurà cap element en els plats que pugja identificar el participant.

## LA INSCRIPCIÓ

Es farà reomplint el Document d'Inscripció, abonant els 60 euros de la quota d'inscripció al compte 3096 0001 98 1143808929, i enviant còpia de l'ingrés i del Document d'Inscripció al fax 96 299 66 59.

**Informació i consultes** al telèfon 639 286 792 (Lluís Ribera).  
Correu electrònic: putxero@firagastronomica.com.

La data màxima per inscriure's serà el 21 de setembre, a les 14.00 hores.



## EL CONCURS

La fase de concurs serà el dilluns dia 10 d'octubre als Salons Siglo XXI de l'Alcúdia, on es farà la presentació dels plats, la deliberació del jurat i el lliurament de premis.

En acabar l'elaboració dels postres i mentre el jurat delibera, els participants muntaran una mostra dels plats, material promocional, etc., en uns aparadors en la sala de recepció dels mitjans i invitats.

A continuació l'organització oferirà un dinar als concursants, el jurat, les autoritats, els patrocinadors, els mitjans de comunicació i els col·laboradors.

## EL JURAT

El jurat el formaran reconeguts professionals de la restauració i crítics gastronòmics.

L'arròs puntuarà per degustació i no durà més ingredients que el brou del putxero i l'arròs.

El putxero i els postres puntuaran per presentació i degustació.

## ELS PREMIS

Hi haurà tres trofeus i premis en metàl·lic per a cada modalitat:  
Putxero (junt amb l'arròs): 1r, 1.000 euros. 2n, 500 euros. 3r, 300 euros.  
Postres del Kaki: 1r premi Fundació Caixa L'Alcúdia 800 euros.  
2n, 400 euros, i 3r, 200 euros.

## OBSERVACIONS

L'Associació Fira Gastronòmica com a organitzadora del concurs, es reserva el dret de modificar les presents bases. A cap restaurant desqualificat se li reintegrarà la quota d'inscripció.

La inscripció suposa la plena acceptació de les bases. Als restaurants no admesos al concurs per excés de participants o altres causes que considere l'organització se'ls reintegrarà la quota d'inscripció.

