



BASES CONCURS D'ARROSSOS

FESTA DE L'ARRÒS 2018

1. PARTICIPACIÓ. Poden participar-hi lliurement totes les persones que ho desitgin, llevat dels professionals en actiu del món de la cuina i la restauració. **El nombre d'inscrits està limitat a un màxim de 18 grups.**
2. INSCRIPCIÓ. Cal inscriure's prèviament a l'Àrea de Cultura de l'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages, per telèfon al 93.8788031, o per correu electrònic a l'adreça areacultura@santfruitos.cat. La inscripció és gratuïta.
3. TEMA. Per aspirar als premis del concurs d'arrossos cal presentar una paella/cassola/etc. que inclogui l'arròs (de qualsevol de les seves varietats) com a ingredient, sense cap altre limitació, i que sigui preparat a l'espai dedicat al concurs i en l'horari que fixa l'organització. Es pot presentar qualsevol modalitat de plat: entrants, primer plat, segon plat o postre.
4. DATA I HORARI. El concurs d'arrossos tindrà lloc **diumenge 11 de febrer**, en el marc de la **Festa de l'Arròs 2018**. Els participants, prèviament inscrits, podran accedir amb un vehicle (entrant pel c/ de la Pesca i posteriorment c/ Francesc Ardèvol) fins la zona del concurs d'arrossos (al costat del parc infantil del bosquet) per descarregar els estris. Posteriorment podran aparcar en una zona reservada pels participants.
Abans de les 12:00 hores hauran d'adreçar-se al Nexe-Espai de Cultura, on caldrà lliurar la RECEPTE per escrit del plat presentat (ingredients, quantitats, procés d'elaboració, etc.) a l'organització. Allà mateix se'ls lliurarà l'arròs i oli.
5. INGREDIENTS I LOGÍSTICA. L'organització proporcionarà a cada un dels participants els ingredients següents: arròs (1 KG PER CADA 10 PERSONES) i oli (1 AMPOLLA D' 1 LT.). També proporcionarà llenya a aquells qui vulguin cuinar amb foc de llenya. La resta d'ingredients (aliments, aigua, fumets, etc.) i d'estrils de cuina i de foc aniran a càrrec dels participants.
6. JURAT. El jurat estarà format per un representant de la Fundació Alícia, una mestressa de casa i un cuiner/a amateur. El Jurat examinarà totes les paelles al mateix lloc on es cuinen, entre les 14:15 i les 14:45 hores.
7. MÈRITS. El jurat valorarà els arrossos presentats d'acord amb cinc paràmetres: presentació, elaboració, gust, textura de l'arròs i originalitat de la recepta.
8. PREMIS. El jurat, a partir dels criteris establerts de valoració, atorgarà un premi a la millor proposta i dos accèssits al plat més original i al més ben presentat. El premi consistirà en un trofeu acreditatiu per als tres guanyadors, i un davantal commemoratiu per al guanyador a la millor proposta.
9. DINAR. Cada participant podrà dinar amb el seu grup al costat del seu lloc de cuina amb les taules i cadires que l'organització posarà a disposició dels participants.
10. VEREDICTE. El veredict del jurat serà inapel·lable. L'organització es reserva el dret de decidir sobre qualsevol imprevist que sorgeixi.