

BASES CONCURS D'ARROSSOS **FESTA DE L'ARRÒS 2016**

1.- **PARTICIPACIÓ.** Poden participar-hi lliurement totes les persones que ho desitgin, llevat dels professionals del món de la cuina i la restauració. **El nombre d'inscrits està limitat a un màxim de 12 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.

4.- **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 el **diumenge 7 de febrer**, en el marc de la **Festa de l'Arròs 2016**. Els participants, prèviament inscrits, podran accedir amb un vehicle (entrant pel C/ 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. **A l'arribada cal adreçar-se al NEXE (Punt Informació Juvenil), on caldrà lliurar a l'organització per escrit la recepta del plat presentat (Ingredients i quantitats, procés de preparació, etc.)** 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 DE 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 serà format per un representant de la Fundació Alícia, un membre de la Colla de Cuiners de l'Arròs i un cuiner/a amateur. El Jurat examinarà totes les paelles al mateix lloc on es cuinen, entre les 14:30 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.

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 consisteix en un trofeu acreditatiu.

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 posa a disposició dels participants.

10.- **VEREDICTE.** El veredictes del jurat serà inapel·lable. L'organització es reserva el dret de decidir sobre qualsevol imprevist que sorgeixi.