



DIUMENGE 27 D'AGOST DE 2017

HORA: 19H

LLOC: CARPA – ESPAI SITGES

1r CONCURS AMATEUR DE CUINA DE CONILL EN DIRECTE **“Cuina del conill en directe”**

La Fira de Sant Bartomeu organitza el primer concurs de cuina del conill amateur amb l'objectiu de donar a conèixer les virtuts culinàries de tots aquells amants de la gastronomia i dels nostres productes de proximitat, així com les excel·lències de la carn de conill.

Tots aquells concursants que vulguin participar ho faran d'acord amb les següents bases:

1. PARTICIPANTS:

Hi podran participar totes aquelles persones que estiguin interessades, independentment d'edat, en demostrar les seves habilitats a la cuina.

Serà sota el títol **“Cuina de conill en directe”**, on hauran de preparar una recepta amb l'única condició que l'ingredient principal sigui el conill.

2. MODALITAT DE PARTICIPACIÓ:

Tots aquells concursants que vulgui participar s'hauran d'inscriure a l'ajuntament fins al 23 d'agost, presencialment a l'ajuntament, per telèfon 973400013 o per mail a info@artesadesegre.cat o fira@artesadesegre.cat, dient-nos el nom del plat i fer-nos arribar la recepta.

Un jurat format per tècnics i amateurs valoraran els plats que competiran a la cuina en directe, el 27 d'agost al recinte firal, en un espectacle gastronòmic dirigit a tots els públics i on podran demostrar tot el seu talent davant el públic assistent a l'esdeveniment.

Els participants podran portar els plats amb els ingredients semiacabats i tindran 10 minuts per finalitzar la recepta i presentar els plats.

Els participants hauran de muntar 3 plats iguals (un que quedarà de presentació i dos que es donaran al jurats per tastar i valorar).

3. VALORACIÓ DE LES RECEPTES:

Dels plats es valorarà:

- Presentació
- Originalitat
- Gust
- Productes de proximitat utilitzats

4. PREMIS.

- 1er premi: 100 €, un lot de productes locals i la difusió en mitjans de comunicació com a guanyador.
- 2n premi: 50 €, un lot de productes locals i la difusió en mitjans de comunicació com a segon classificat.
- Lot de productes locals a tots els participants.