



Ajuntament
d'Eivissa

I. DENOMINACIÓ I OBJECTIUS

L'Ajuntament de la ciutat d'Eivissa convoca el 2on Concurs de Truita de Patata Vermella d'Eivissa que se celebrarà dins de les diferents activitats realitzades en la 1ª Fira Gastronòmica Sabors d'Eivissa.

L'objectiu principal del concurs és difondre les tradicions gastronòmiques eivissenques per part de persones aficionades a la cuina.

II. PARTICIPANTS

Poden participar-hi totes les persones, aficionades i amants de la cuina, sense importar l'edat, professió, ofici ni nacionalitat. La participació ha de ser com a grup/penya/associació.

III. INSCRIPCIONS

Els participants interessats han d'emplenar el formulari d'inscripció abans de les 15.00 h del dimecres 20 de novembre de 2024.

IV. CONDICIONS MÍNIMES DE LES ELABORACIONS

L'elaboració de la truita s'ha de realitzar amb huevina o similar i patata vermella eivissenca. La truita s'ha de fer en els espais que l'Ajuntament destini per a això, es posa a la disposició dels participants un envelat de 3 x 2 m, 3 taulers amb cavallets i 10 cadires.

No poden emprar-se ingredients precuinats.

V. ELEMENTS NECESSARIS PER A LA CONFECCIÓ DELS PLATS

Els participants han d'aportar els utensilis, eines i equips de cuina, així com el combustible i ingredients necessaris per a la seua elaboració, a més de roba adequada a aquest efecte. L'organització del concurs no es fa responsable en cas de robatori, furt, pèrdua, trencament o altres danys que es poguessin causar en els béns aportats pels concursants.



**Ajuntament
d'Eivissa**

L'Ajuntament d'Eivissa aporta a cada grup 5 quilos de patata vermella eivissenca, que s'haurà de recollir de 10 a 12 h a Vara de Rey.

VI. DATES DE REALITZACIÓ

El concurs tindrà lloc el dissabte 23 de novembre a partir de les 10:30h a Vara de Rey.

El plat haurà d'estar finalitzat i presentat a les 14.00 h, quan el jurat procedirà a la degustació.

VII. PREMIS

El Jurat qualificarà els plats, puntuant d'1 a 10 cadascun d'aquests aspectes:

- La presentació
- L'originalitat del plat
- El caràcter tradicional del plat
- La dificultat en l'elaboració
- L'ús d'ingredients propis de la gastronomia eivissenca
- El gust i l'aroma

Els premis que s'atorguen als participants són:

1r. premi, una targeta, 100% Comerç Local Eivissa amb un import de 350,00 euros per consumir en els comerços adherits de la ciutat d'Eivissa.

2n. premi, una targeta, 100% Comerç Local Eivissa amb un import de 200,00 euros per consumir en els comerços adherits de la ciutat d'Eivissa.

3r. premi, una targeta, 100% Comerç Local Eivissa amb un import de 100,00 euros per consumir en els comerços adherits de la ciutat d'Eivissa.

VIII. EL JURAT

El Jurat és designat per la Comissió Organitzadora.

El Jurat qualificarà els plats d'acord amb criteris d'imparcialitat, objectivitat i plena igualtat de tots els participants.



**Ajuntament
d'Eivissa**

La qualificació final de cada plat serà el resultat de fer una mitjana de la qualificació que doni cadascun dels membres del Jurat.

El Jurat pot adoptar les decisions que estimi oportunes per al bon desenvolupament del concurs.

IX. POSSIBLES INCIDÈNCIES METEREOLÒGIQUES

En cas que l'AEMET declari alguna alerta metereològica, el concurs serà cancel·lat.

X. BASE GENERAL

La participació en aquest concurs implica l'acceptació de totes i cadascuna d'aquestes bases.