

INSCRIPCIÓ | INSCRIPCIÓN

CUINER | COCINERO

Nom  
Nombre

Cognoms  
Apellidos

NIF  
NIF

Núm compte bancari  
Nº cuenta bancaria

Direcció  
Dirección

Població  
Población

CP  
CP

Telèfon  
Teléfono

Fax  
Fax

Mòbil  
Móvil

E-mail  
E-mail

AJUDANT | AYUDANTE

Nom  
Nombre

Cognoms  
Apellidos

NIF  
NIF

RESTAURANT | RESTAURANTE

Nom  
Nombre

NIF  
NIF

Direcció  
Dirección

Població  
Población

CP  
CP

Telèfon  
Teléfono

Fax  
Fax

E-mail | Web  
E-mail | Web

PLATS PRESENTATS | PLATOS PRESENTADOS

Llagostí  
Langostino

Lliure  
Libre

Concurs Nacional de Cuina  
Aplicada al Llagostí  
de Vinaròs '09

El Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs, tal com es desenvolupa des de l'any 2003, recupera les antigues essències d'aquest esdeveniment que va deixar de realitzar-se en la dècada dels anys 70, i que tracta d'incentivar noves tendències culinàries a Vinaròs.

No hi ha dubte que el producte estrella del puixant sector hostaler i de restauració vinarossenc és el llagostí. Precisament, l'objectiu principal del concurs passa per transmetre la necessitat de continuar promocionant una gastronomia de qualitat relacionada amb els productes locals i, sobretot, amb l'apreciat i incomparable llagostí de Vinaròs.

En línies generals es pretén prestigiar i augmentar el reconeixement públic en l'àmbit nacional dels productes i la gastronomia de la ciutat. Vinaròs és una destinació turística que basa la seua oferta principal en el sol i platja, però a més a més, està realitzant esforços per desestacionalitzar l'oferta turística. Prova d'això és el projecte de clubs de producte turístic de Vinaròs en el que s'ha creat un club específic denominat Vinaròs Gastronòmic. L'implementació d'aquesta iniciativa comportarà la creació d'un club de qualitat que diferenciarà l'oferta gastronòmica de Vinaròs de la d'altres municipis i destinacions competidores.

En l'edició d'enguany, l'organització del concurs continuarà apostant per conformar un jurat de reconegut prestigi i també, per atraure la participació de restauradors de tot l'estat.

Cal destacar la participació en anteriors edicions de referents del món gastronòmic tan rellevants com Martín Berasategui, el qual va elaborar una recepta especial amb els Llagostins de Vinaròs anomenada "Llagostins de Vinaròs al carbó", així com la Carne Ruscalleda i Jordi Roca del Celler de Can Roca, els quals van ser presidenta i president del jurat els anys 2006 i 2007 respectivament.

Pel que fa a l'edició del 2008 el president del jurat va ser el cuiner valencià Ricard Camarena del restaurant Arrop (poseïdor d'una estrella Michelin).

*El Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino, tal y como se viene desarrollando desde el año 2003, recupera las viejas esencias de este evento que dejó de realizarse en la decada de los años 70, y que trata de incentivar nuevas tendencias culinarias en Vinaròs.*

*No cabe duda que el producto estrella del pujante sector hostelero y de la restauración vinarocense es el langostino. Precisamente, el objetivo principal del concurso pasa por transmitir la necesidad de continuar promocionando una gastronomía de calidad relacionada con los productos locales y, sobre todo, con el apreciado e incomparable langostino de Vinaròs.*

*En líneas generales se pretende prestigiar y aumentar el reconocimiento público en el ámbito nacional de los productos y la gastronomía de la ciudad. Vinaròs es una destinación turística que basa su oferta principal en el sol y playa, pero además, está realizando esfuerzos para desestacionalizar la oferta turística. Prueba de ello es el proyecto de clubs de producto turístico de Vinaròs en el que se ha creado un club específico denominado Vinaròs Gastronómico. La implementación de esta iniciativa comportará la creación de un club de calidad que diferenciará la oferta gastronómica de Vinaròs de los otros municipios y destinos competidores.*

*En la edición de este año, la organización del concurso continuará apostando por conformar un jurado de reconocido prestigio y también, para atraer la participación de restauradores de todo el estado.*

*Destacar la participación en anteriores ediciones de referentes del mundo gastronómico tan relevantes como Martín Berasategui, el cual elaboró una receta especial con los Langostinos de Vinaròs llamada "Llagostins de Vinaròs al carbó", así como Carne Ruscalleda y Jordi Roca del "Celler de Can Roca", los cuales fueron presidenta y presidente del jurado los años 2006 y 2007 respectivamente.*

*En lo que respecta a la edición del 2008 el presidente del jurado fue el cocinero valenciano Ricard Camarena del restaurante Arrop (poseedor de una estrella Michelin).*

MÉS INFORMACIÓ | MÁS INFORMACIÓN

Patronat de Turisme de Vinaròs  
C/ Sant Roc, 11-1 er pis · 12500 Vinaròs  
Tel. 964 455 253 · Fax 964 454 600  
turismo@vinaros.org / turismevinaros@gmail.com  
www.llagostidevinaros.com  
www.turisme.vinaros.org



VINARÒS  
GASTRONÒMIC



Ajuntament de  
Vinaròs

Patronat  
Municipal  
de Turisme



Concurso Nacional de Cocina  
Aplicada al Langostino  
de Vinaròs '09

(Cal adjuntar amb el formulari les receptes d'ambdòs plats)  
(Adjuntar con el formulario las recetas de los dos platos)

# Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs '09

## BASES DEL CONCURS

1 L'Ajuntament de Vinaròs i el Patronat Municipal de Turisme convoquen el Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí.

2 Les inscripcions estan obertes a tots els professionals del sector; en representació d'un establiment d'hostaleria, empresa o entitat relacionada amb la gastronomia a nivell nacional amb un màxim d'un representant per unitat de negoci.

3 La participació es constatarà i validarà enviant un correu electrònic a [turismo@vinaros.org](mailto:turismo@vinaros.org) / [turismevinaros@gmail.com](mailto:turismevinaros@gmail.com) o mitjançant fax al núm. 964 454 600 abans del 16 de setembre de 2009. Es deuran incloure els noms i receptes dels plats a elaborar. Per a més informació [www.llagostidevinaros.com](http://www.llagostidevinaros.com).

4 El màxim de participants serà de 10, la qual cosa es farà en estricte ordre d'arribada de sol·licituds. La inscripció és gratuïta.

5 La confirmació dels concursants es realitzarà telefònicament durant els 3 dies posteriors al tancament del termini d'acceptació de participants.

6 A la confirmació de la reserva s'adjuntarà un llistat amb tot el material amb que podran comptar els participants per a la realització dels seus plats. Tanmateix, els participants hauran de presentar a l'organització les receptes originals, quedant aquestes a la seua lliure disposició.

7 Serà obligatori preparar 2 racions d'un mateix plat elaborat amb llagostins de Vinaròs com a matèria prima destacable o única; i 2 racions més d'un altre plat a lliure elecció de cada participant.

8 Els ingredients per l'elaboració dels plats els aportarà cada concursant, a excepció dels llagostins que els aportarà l'Organització.

9 El concurs es realitzarà el 21 de setembre de 2009.

10 Tots els cuiners i ajudants deuran d'utilitzar obligatòriament la vestimenta reglamentària.

1 El plat d'obligada elaboració serà puntuat segons presentació, gust i importància del llagostí en la seua elaboració. El plat lliure es puntuarà segons gust i presentació.

2 La impuntualitat a l'hora de presentar els plats al jurat pot ser motiu de baixa puntuació o fins i tot, de desqualificació, així com utilitzar ingredients en els plats que no siguin mengívols.

3 L'organització farà ús d'un equip de tres comissaris, els quals s'encarregaran de vetllar pel bon funcionament i el compliment de les normes compreses en aquestes bases, per part dels participants. Aquesta informació serà comunicada al Jurat perquè puguen fer-ne ús alhora de la valoració final.

4 PREMIS: S'estableix aquest quadre de premis, als quals s'aplicaran les retencions fiscals estipulades per la legislació vigent.

### LLAGOSTÍ DE VINARÒS

1r Premi 1000 euros, llagostí d'or i diploma.

2n Premi 500 euros, llagostí de plata i diploma.

3r Premi 300 euros, llagostí de bronze i diploma.

### PLAT LLIURE

Premi lliurat per premsa especialitzada 400 euros, trofeu i diploma.

La resta de participants obtindran diploma d'assistència.

Tots els participants rebran 300 euros en concepte de premi per participar.

5 El jurat estarà compost per professionals del món de la gastronomia i periodistes especialitzats de reconegut prestigi.

6 Les normes i condicions d'aquest concurs s'entendran acceptades per sol fet de participar-hi. Nogensmenys, per tot allò no especificat en aquestes bases o per a qualsevol dubte que pugues derivar-ne de la seua interpretació, la comissió organitzadora es reserva l'expressa i exclusiva competència al respecte.

# Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs '09

## BASES DEL CONCURSO

1 El Ayuntamiento de Vinaròs y el Patronato Municipal de Turismo convocan el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino.

2 Las inscripciones están abiertas a todos los profesionales del sector en representación de un establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía a nivel nacional con un máximo de un representante por unidad de negocio.

3 La participación se constatará y validará enviando un correo electrónico a [turismo@vinaros.org](mailto:turismo@vinaros.org) / [turismevinaros@gmail.com](mailto:turismevinaros@gmail.com) o mediante fax al nº 964 454 600 antes del 16 de septiembre de 2009. Se deberán incluir los nombres y recetas de los platos a elaborar. Para más información [www.llagostidevinaros.com](http://www.llagostidevinaros.com).

4 El máximo de participantes será de 10, por lo cual se seguirá un estricto orden de llegada de solicitudes. La inscripción es gratuita.

5 La confirmación de los concursantes se realizará telefónicamente durante los 3 días posteriores al cierre del período de aceptación de participantes.

6 Con la confirmación de la reserva se adjuntará un listado con todo el material con el que podrán contar los participantes para la realización de sus platos. Asimismo, los participantes deberán presentar a la organización las recetas originales, quedando éstas a su libre disposición.

7 Será obligatorio preparar 2 raciones de un mismo plato elaborado con langostinos de Vinaròs como materia prima destacable o única; y 2 raciones más de otro plato a libre elección de cada participante.

8 Los ingredientes para la elaboración de los platos los aportará cada concursante, a excepción de los langostinos que los aportará la Organización.

9 El concurso se realizará el 21 de septiembre de 2009.

10 Todos los cocineros y ayudantes deberán utilizar obligatoriamente la vestimenta reglamentaria.

1 El plato de obligada elaboración será puntuado según presentación, gusto y importancia del langostino en su elaboración. El plato libre se puntuará según su gusto y presentación.

2 La impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado podrá ser motivo de baja puntuación o incluso de desclasificación, así como utilizar ingredientes en los platos que no sean comestibles.

3 La Organización hará uso de un equipo de tres comisarios, los cuáles se encargarán de velar por el buen funcionamiento y el cumplimiento de las normas comprendidas en estas bases, por parte de los participantes. Esta información será comunicada al Jurado para que pueda utilizarla en la valoración final.

4 Premios: Se establece este cuadro de premios, a los cuáles se aplicarán las retenciones fiscales estipuladas por la legislación vigente.

### LANGOSTINO DE VINARÒS

1º Premio 1000 euros, langostino de oro y diploma.

2º Premio 500 euros, langostino de plata y diploma.

3º Premio 300 euros, langostino de bronce y diploma.

### PLATO LIBRE

Premio entregado por prensa especializada de 400 euros, trofeo y diploma.

El resto de participantes obtendrán diploma de asistencia.

Todos los participantes recibirán 300 euros en concepto de premio por participar.

5 El Jurado estará compuesto por profesionales del mundo de la gastronomía y periodistas especializados de reconocido prestigio.

6 Las normas y condiciones de este concurso se entenderán aceptadas por el solo hecho de participar. No obstante, para todo aquello que no se encuentre especificado en estas bases o para cualquier duda que pueda derivarse de su interpretación, la comisión organizadora se reserva la expresa y exclusiva competencia al respecto.