

I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.

El Ajuntament d'Eivissa y la Cofradía de pescadors d'Eivissa convocan el 5º Concurs de arròs mariner PEIX NOSTRUM - FEIM BARRI - FEIM MAR.

El objetivo principal del Concurso es difundir las tradiciones gastronómicas ibicencas por parte de personas aficionadas a la cocina.

II. PARTICIPANTES.

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, sin importar la edad, profesión, oficio ni nacionalidad. La participación deberá ser como grupo/peña/asociación de un máximo de 10 integrantes.

III. INSCRIPCIONES.

Los participantes interesados deberán hacer un registro de entrada en el Ajuntament d'Eivissa antes de las 14:00 h del viernes 17 de marzo de 2023. En la solicitud se hará constar nombre, apellidos, domicilio y teléfono del representante del grupo participante y nombre del plato a realizar.

IV. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES.

La elaboración del arroz se debe realizar en los espacios que el Ajuntament destine para ello, se pondrá a disposición de los participantes una carpa de 3 x 2 m., 3 tableros con caballetes y 10 sillas.

No podrán emplearse ingredientes precocinados.

Se deberá utilizar al menos 1 kg de arroz.

V. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCION DE LOS PLATOS.

Los participantes deberán aportar los utensilios, herramientas y equipos de cocina, así como el combustible e ingredientes necesarios para realizar su elaboración, además de ropa adecuada al efecto. La organización del concurso no se hace responsable caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por los concursantes.

VII. FECHAS DE REALIZACIÓN.

El concurso se desarrollará el sábado 18 de marzo a partir de las 12,00 h en la Plaça del Martell en el Puerto d'Eivissa.

El plato deberá estar finalizado y presentado a las 14,30 h, cuando el jurado procederá a la degustación.

VII. PREMIOS

El Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos:

- El carácter tradicional del plato
- La dificultad en su elaboración
- El empleo de ingredientes propios de la gastronomía ibicenca

- El gusto y el aroma
- La originalidad del plato
- La presentación

VIII. EL JURADO.

El Jurado estará designado por la Comisión Organizadora.

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes.

La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del Jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

IX. BASE GENERAL.

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.