

CONCURSO

NOVOS SABORES DA

LAMPREIA

A inscrição poderá ser efetuada até dia 24 de maio através do seguinte email: dept.cultura.cmv@gmail.com
A proposta de receita deverá contemplar a utilização da lampreia fumada.

Deverão enviar a ficha de inscrição preenchida com os respetivos dados:

- Nome completo dos participante(s) e os respectivos números de identificação (CC).
 - Contacto telefónico.
- A receita completa ingredientes e quantidades para 4 pessoas.

(No caso de serem selecionados a organização terá de disponibilizar os ingredientes e as quantidades para a confeção a fase final).

Finalizado o período das inscrições o jurado reunirá para analisar as propostas e selecionará as três melhores a serem classificadas para a final do concurso.

O jurado será composto por 3 pessoas. Sendo que 1 dos elementos será o jurado principal. Todos eles tem vasto conhecimento gastronómico e são especialistas em lampreia e no receituário tradicional.

O jurado tem como missão fazer o seguimento da prova e avaliar o desempenho global do inscrito(s), desde a organização criatividade e as técnicas de confeção utilizadas. Serão especialmente pontuadas aquelas equipas que mantendo a ligação ao produto e à gastronomia regional Valenciana consigam dar um toque distinto e inovador ao produto.

Serão avaliados finalmente através da degustação do prato pelo júris. (A pontuação atribuída poderá ir de 0 a 10)

Os participantes selecionados irão confeccionar a receita apresentada.

Será enviada pelos participantes uma lista de ingredientes e respetivas quantidades. Os quais serão disponibilizados pela organização no dia do concurso.

Os grupos terão ao seu dispor os seguintes utensílios e eletrodomésticos;

Cozinha equipada com:

- 1 placa vitrocerâmica
- 1 forno
- 1 frigorífico
- Utensílios básicos de cozinha
- Loiça decorativa para empratamento

É dever dos participantes informar da necessidade de algum pequeno eletrodoméstico ou utensílio específico.

A prova terá uma duração de 1,5 horas.

No final da prova será nomeado um vencedor.

Os prémios a atribuir são os seguintes:

- 1 prémio: 900€
- 2 prémio: 600€