

6è CONCURS DE CUINA FIRA Q 2020 "DOLÇ DE BALAGUER "

La Fira Q Balaguer, juntament amb la col·laboració de l'associació Gastrobar i de l'Associació de Comerciants de Balaguer 2021, organitza aquest sisè concurs de cuina amb l'objectiu de donar a conèixer les virtuts culinàries de tots aquells amants del dolç i dels nostres productes de proximitat.

Volem potenciar i destacar la marca CIUTAT DE BALAGUER i el gran nombre de productes que tenim a les nostres terres. Per tant, s'haurà d'utilitzar com a mínim un producte de proximitat, que serà la mel com a obligatori, i d'altres opcionals com per exemple les ametlles, l'oli, el timó,

La voluntat de la Paeria és que amb la participació de la pròpia ciutadania i els professionals del sector, Balaguer pugui comptar amb un producte representatiu de la seva gastronomia així com de la pròpia ciutat.

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

BASES :

1. PARTICIPANTS

Hi podran participar totes aquelles persones que estiguin interessades, independentment d'edat i nacionalitat, en demostrar les seves habilitats a la cuina dolça. Serà sota el títol "Dolç de Balaguer", on hauran de preparar una recepta amb l'única condició que com a mínim un dels ingredients de la recepta sigui la mel.

2. MODALITAT PARTICIPACIÓ

Tots aquells concursants que participin, hauran d'enviar la seva recepta, amb el nom del dolç que presentin al concurs, abans del **16 d'abril com a data límit** al següent mail: **concursfiraq2020@gmail.com**

Un jurat tècnic escollirà les vuit propostes finalistes, les quals competiran a la Gran Final que es disputarà el **diumenge 26 d'Abril a les 18:30 h al pavelló de la Fira Q** en un espectacle gastronòmic dirigit a tots els públics i on podran demostrar tot el seu talent davant un jurat qualificat i format per diferents pastissers de Balaguer.

3. VALORACIÓ DE LES RECEPTES

De totes les receptes enviades, se n'escolliran vuit per disputar la Gran Final, de les quals es valorarà:

- Presentació
- Originalitat
- Gust
- Productes de proximitat utilitzats: vincle amb el territori
- Nom comercial

- Fàcil transport
- Que sigui de llarga caducitat.

4. JURAT:

El jurat estarà format per membres qualificats, la majoria d'ells forners i pastissers de la ciutat de Balaguer.

5. PREMI:

El premi per al guanyador/a consistirà en un xec per valor de **500 €**. Més uns vals per a restaurants de la ciutat i un lot de productes.

6. ACCEPTACIÓ DE LES BASES:

La participació al concurs implica l'acceptació d'aquestes bases i condicions.

L'autor o autora de la proposta gastronòmica renuncia als beneficis econòmics que aquest pugui generar en els establiments on es comercialitzarà.

L'autor o autora accepta que la recepta sigui compartida i pública, i que la Paeria en faci ús per donar-la a conèixer a través dels diferents Canals i formes de comunicació per tal que aquesta pugui ser comercialitzada per tots els restauradors i pastissers de la ciutat.