

Organitza

Associació d'Hostalers de Cabrils

Patrocina

Ajuntament de Cabrils

Col·laboració especial:

Associació de Botiguers de Cabrils

Societat La Concòrdia

Cabrils Gastronòmic

Amics de Cabrils

Sorli Discau

Olis Can Siset

Comercial d'Hostaleria ANMA

Vicam

Estanc Cabrils

Agraiments especial:

Comissió de Festes

Jordi Royo



BASES DE PARTICIPACIÓ

CABRILS | CAN BARBA
4 MAIG | 12,30H

A.- Inscripció i participació

1. Aquelles persones que, soles o formant equip amb una altra, s'hagin inscrit prèviament. Com a mínim una haurà de ser major d'edat i l'altra no podrà tenir menys de 14 anys.

2. Per inscriure's, s'han d'emplenar totes les dades de la butlleta d'inscripció i lliurar-la no més tard del **2 de Maig**, per algun dels següents procediments:

- Personalment, empenant la butlleta que es facilitarà al **Centre Cívic La Fàbrica**.
- Enviant-la per fax al núm **93 750 71 34**

No es cobren drets d'inscripció.

3. Cara a la publicació de les receptes de les truites guanyadores, els participants hauran d'emplenar també un full amb el nom de la truita, els ingredients emprats tant en l'elaboració de la truita com en la decoració. També hauran de fer una detallada descripció del procés d'elaboració (**recepta**) indicant quantitats d'ingredients, procediment cronològic i nombre de persones per a les quals està calculada la truita.

4. En tot cas, la inscripció quedarà tancada el dia i hora indicat en l'apartat 2 o abans si ja s'ha assolit el màxim d'inscripcions previstes que és de **20** equips.

B.- De la mecànica del Concurs

5. Els equips s'hauran de presentar el dia del concurs **4 de Maig** a les **12h**. Del matí a **Can Barba** (zona esportiva), on se'ls facilitarà un número d'identificació (que s'hauran de col·locar en lloc visible), la bossa amb el material que s'indica en el pròxim apartat i el lloc assignat on cuinar la seva truita. Caldrà que portin el **DNI** per justificar l'edat si són adolescents.

6. En aquest mateix moment, la/les persona/es concursant/s hauran de confirmar que elaboraran la truita en base a la recepta de la butlleta d'inscripció o, si s'escau, aportar una nova butlleta d'inscripció rectificadora en base a la nova recepta.

7. Cada equip rebrà el següent material que quedarà de la seva propietat:

½ dotzena d'Ous rosos gentilesa de Sorli Discau.

Un saler gentilesa de Comercial d'Hostaleria anma.

Una capsula de llumins gentilesa de l'Estanc de Cabrils.

Una ampolla d'oli gentilesa d'Olis Can Siset.

També es facilitarà a cada equip l'ús d'un fogó i bombona de gas butà per cuinar.

Un devantal conmemoratiu gentilesa de l'Associació d'Hostalers de Cabrils.

Un tombatruietes commemoratiu gentilesa de l'Ajuntament de Cabrils.

8. Els complementos de la truita els haurà de portar cada equip ja preparats per incorporar-los a la truita. El nombre i quantitat d'aquests complementos no tindrà límits sempre i quan hagin estat especificats. No s'admetrà cap procés d'elaboració dels complementos que vagin més enllà d'escalfar-los abans d'incorporar a la truita.

L'equip també haurà de portar els estris complementaris que precisí com, una paella, una espàtula per cuinar la truita , drap de cuina, plat i forquilla per batre els ous.

9. Quan el Jurat doni l'ordre d'inici del Concurs els equips disposaran d'un màxim de trenta minuts, finalitzats els quals, i després de l'avís del jurat, hauran d'apagar el fogó i es retiraran del seu lloc de treball.

10. Cada equip només podrà fer **una sola truita**, quedant per tant eliminada les composicions de diverses truites com ara pastissos, etc. És obligatori que la truita incorpori algun component sòlid per barrejar amb els ous.

C.- Del Veredict

11. Tot seguit, el Jurat Qualificador passarà per fer el tast de les diferents truites i es retirará per deliberar i emetre el seu Veredict que serà inapel·lable i que es farà públic tot seguit.

D.- Del Jurat Qualificador

12. El Jurat Qualificador estarà format per diverses persones relacionades amb el món de la gastronomia, la restauració i la vida social de Cabrils, la identitat de les quals es farà saber en el moment oportú.

E.- Dels Premis

13. La Borsa de Premis estarà formada per les següents categories i premis:

A les truites més saboroses

1er premi: Diploma acreditatiu i un val de **100€ per un àpat per a dues persones a qualsevol dels establiments de l'Associació d'Hostalers de Cabrils.**

2on premi: Diploma acreditatiu i un joc de **paelles truíteres gentilesa de Vicam.**

3er premi: Diploma acreditatiu i un **rellotge de cuina gentilesa de Cabrils Gastronòmic**

A les truites més ben presentades

1er premi: Diploma acreditatiu i un val de **compres de 50€ per gastar a les botigues del BAC.**

2on premi: Diploma acreditatiu i un joc de **paelles truíteres gentilesa de Vicam.**

3er premi: Diploma acreditatiu i un **rellotge de cuina gentilesa de Cabrils Gastronòmic**

A les truites més originals

1er premi: Diploma acreditatiu i **dues entrades per anar al teatre amb La Societat La Concòrdia.**

2on premi: Diploma acreditatiu i un joc de **paelles truíteres gentilesa de Vicam.**

3er. premi: Diploma acreditatiu i un **rellotge de cuina gentilesa de Cabrils Gastronòmic**

Premi especial gentilesa de l'Associació Amics de Cabrils.

A l'equip més ben caracteritzat en el vestir.

F.- Publicació de les receptes de les truites guanyadores

14. L'organització publicarà les receptes de les truites guanyadores en diferents medis.

G.- Reserves

15. L'organització i el Jurat Qualificador, es reserven el dret de prendre les decisions oportunes pel que fa a tot el que no estigui previst en aquestes bases.

H.- Acceptació incondicional

16. El sol fet de participar implica la plena acceptació per part dels equips d'aquestes Bases i de les decisions del Jurat Qualificador.

Jurat del Primer Concurs Popular de Truites de Cabrils

Josep M^a Pla de l'Associació d'Hostalers de Cabrils
Francesc Ferrer de la Comissió de Festes
Joan Ferrer de la Societat La Concòrdia
Núria Casanovas de l'Associació de Botiguers de Cabrils
Francesc Tarruella de l'Associació Amics de Cabrils
Àvia Remei Cuinera Maresmenca
Justo Ruiz Record Guinness de Truites

BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ AL PRIMER CONCURS POPULAR DE TRUITES

SANTA CREU DE CABRILS

2008

En/Na

(Nom i dos cognoms)

Resident a

(Localitat de residència)

Adreça

(Carrer o plaça, núm., pis, porta, etc.)

Telèfon i amb DNI núm. s'inscriu al 1è Concurs Popular de Truites de
Cabrils, d'acord amb les Bases que coneix i accepta. Declara tenir l'edat de anys i
participar juntament amb

sol/a

acompanyat/da de de anys d'edat.

(Nom i dos cognoms)

Data d'inscripció

EQUIP NÚM.

(A emplenar per l'organització)

RECEPTA

Nom de la truita

(és el que constarà a la fitxa de la recepta)

per a comensals

Ingredients de la truita

(cal relacionar tots els ingredients, excepte oli i sal, i les quantitats)

Ingredients de decoració

(cal relacionar tots els ingredients de decoració i les quantitats, si es que n'hi ha)

Descripció de la recepta