

BASES DEL II CONCURSO NACIONAL DE CALDEROS CON ARROZ

1º La Asociación **EL Caldero de Albacora**, que preside el cocinero **Alejandro del Toro**, convoca el **Concurso de Calderos de Arroz** entre cocineros profesionales de todo el territorio nacional, los cuales podrán presentar sus solicitudes hasta el día **10 de abril** en www.asociacionelcaldero.es/inscripcion-al-concurso.

2º De entre todas las solicitudes presentadas, se escogerán 8 para competir el **lunes 27 de abril** en el Restaurante Albacora de la Marina Real de Valencia. Los finalistas se darán a conocer el 15 de abril.

3º Los seleccionados podrán acudir con un ayudante y deberán estar en el Restaurante Albacora a las 10:00 horas, perfectamente uniformados. A esa hora se procederá al sorteo de turnos para presentar el arroz y se celebrará un almuerzo de hermandad gentileza de la Organización.

4º La receta se podrá cocinar con carne, pescado, marisco o productos de huerta, al libre albedrío de los concursantes, pero tendrá que ser meloso o caldoso e incorporar en la receta **ARROZ VALENCIANO DE LA VARIEDAD ALBUFERA, ALGÚN PRODUCTO DE TEMPORADA Y CLOCHINA VALENCIANA** (que se facilitará a los concursantes en día del Evento por la Organización. Si se presentase un arroz tradicional, este tendrá que incorporar algo de innovación. La valoración del Jurado se hará sobre los siguientes conceptos: presentación, sabor y textura del arroz, valorándose cada uno de ellos de 1 a 5 puntos.

5º Sobre las 11:00 horas se comenzará a cocinar y a partir de las 13:00 horas se entregarán los arroces al Jurado con un espacio de 5 minutos entre cada concursante. Habrá que elaborar **cuatro raciones** para presentar **tres platos para el Jurado y otro para la prensa**. Cada plato llevará una nota, escrita por el cocinero con el nombre de su receta y la explicación del plato.

6º Después de la deliberación del Jurado se procederá a la entrega de premios y a continuación se celebrará un cóctel-comida para todos los invitados.

7º La Organización facilitará una mesa de apoyo, los quemadores, el butano, el caldero, 1 kg. de arroz de la variedad Albufera (de uso obligatorio) y los platos de presentación (hondos y de color blanco). Todos los demás ingredientes habrán de traerlos los cocineros, así como sus caldos o fumets, aunque también lo podrán preparar, si lo prefieren en la Sede del Concurso, rayadores, tablas de corte, cuchillos, raseras, aceite, especias, etc). Los ingredientes tendrán que venir debidamente sellados y conservados.

8º- La participación no conllevará ningún coste de inscripción y se facilitarán dos plazas para el almuerzo y dos plazas para el catering de la comida. **A los concursantes que no sean de la Comunidad Valenciana se les facilitará hotel la noche previa a la celebración del Concurso y desayuno al día siguiente.**

9º- Los participantes consentirán con su participación la libre difusión de imágenes del Evento así como la publicación de su receta en un libro que sirva para la promoción del Concurso.

Ante cualquier duda llamar a la Organización 626 56 29 13 (Antonio) / 625 35 26 79 (Alejandro)