



# Concurso Gastronómico de Invierno RCNP 2024



SÁBADO, 24 DE FEBRERO 2024 A PARTIR DE LAS 10:00 HORAS EN LA CARPA DEL CLUB

*Modalidades:* COCIDO O ARROZ BRUT

## *Normas de participación*

### 1.- PARTICIPACIÓN Y ASISTENCIA:

Las inscripciones se realizarán desde el lunes 5 de febrero hasta el miércoles 21 de Febrero.

El participante podrá ser socio o familiar directo (padres, hijos o hermanos) de un socio, siempre que venga acompañado por el socio. Podrán asistir como acompañantes todos los socios que lo deseen, con un máximo de 8 socios por concursante (incluidos niños y ayudantes), siempre que se hayan inscrito.

El máximo de participantes será de 18, por riguroso orden de inscripción. Cada participante deberá confeccionar el plato elegido con raciones suficientes para 10 comensales.

Cada participante se identificará con un número que se le asignará el mismo día del concurso.

### 2.- LUGAR Y DÍA:

El concurso se celebrará el día 24 de febrero próximo en la carpa del Club, a partir de las 10:00 h.

Los participantes deberán tener listos los platos a las 14:00 h.

### 3.- JURADO:

El jurado estará compuesto por profesionales de gastronomía, socios y colaboradores.

A la hora de calificar, el Jurado tendrá en cuenta la dificultad del plato, la presentación, la cocción, la condimentación y, por supuesto, el placer que experimente al degustarlo.

La degustación por parte del jurado se hará desde las 14:00 h hasta las 14:30 h.

### 4.- PREMIOS:

El Club otorgará premio al mejor cocido y al mejor arroz brut.

### 5.- OTRAS NORMAS:

Los participantes y los asistentes, al inscribirse aceptan las presentes normas y todas las que vaya dictando la organización durante el desarrollo del concurso. Cada participante se obliga a aportar todo lo que haga falta que no aporte la organización.

## *Material por participante*

\***UTENSILIOS:** Hornillo y su soporte, mesa auxiliar compartida, bombona de gas, espumadera, colador y mazo.

\***INGREDIENTES:** Aceite de oliva suave, agua para los caldos, sal y pimienta.