

DOCUMENTO DE INSCRIPCIÓN
DOCUMENT D'INSCRIPCIÓ

NOMBRE/NOM

APELLIDOS/COGNOMS

DNI

TELÉFONOS DE CONTACTO/TELÈFONS DE CONTACTE

DIRECCIÓN ELECTRÓNICA/ADREÇA ELECTRÒNICA

DIRECCIÓN/ADREÇA

II CONCURS
PEBRERA
FARCIDA

amateur

26 SETEMBRE 2015
MERCAT MUNICIPAL D'OLIVA

-Los datos facilitados por Ud. en este formulario pasarán a formar parte de los ficheros automatizados propiedad del Ayuntamiento de Oliva y podrán ser utilizados por el titular del fichero para el ejercicio de sus funciones propias en el ámbito de sus competencias. De conformidad con la Ley Orgánica 15/99, de Protección de datos de carácter personal, Ud. podrá ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante instancia presentada ante el Registro General de Entrada del Ayuntamiento de Oliva.

-Les dades facilitades per vostè en aquest formulari passaran a formar part dels fitxers automatitzats propietat de l'Ajuntament d'Oliva i podran ser utilitzats pel titular del fitxer en l'exercici de les funcions pròpies de l'àmbit de les seues competències. A l'empara de la Llei Orgànica 15/99, de Protecció de Dades de caràcter personal, vostè podrà exercir tots els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició, mitjançant instància presentada davant del Registre General d'Entrada de l'Ajuntament d'Oliva.

II CONCURSO AMATEUR DE PIMIENTOS RELLENOS

Oliva, Sábado 26 de septiembre 2015

Mercat Municipal

El concurso de Pimientos rellenos nace con el fin de promocionar la gastronomía de la ciudad de Oliva, y con el especial interés de promover sus productos típicos.

El II Concurso Amateur de "Pimientos rellenos de Oliva" está organizado por el Ayuntamiento de Oliva- Departamento de Turismo- con la colaboración de la Asociación de Hostelería Gastroliva, el Centro de Turismo CDT Alquería del Duc y el Patronato Provincial de Turismo "Valencia, Tierra y Mar".

I. LA PARTICIPACIÓN

El concurso va dirigido a cualquier persona no profesional de la hostelería en el momento de concursar.

Los participantes elaborarán pimientos rellenos.

Los ingredientes básicos de las pimientos rellenos serán: pimiento, arroz, atún negro, judías (fesol de careta i garrofó), garrofó y tomate.

Hay que elaborar, para la degustación del jurado, un mínimo de 6 raciones por cada plato que se presente.

II. LA INSCRIPCIÓN

Se deberá cumplimentar y entregar el documento de Inscripción anexo en la Tourist Info Oliva Passeig Lluís Vives, s/n (Mercat Municipal). Teléfono 96.285.55.28. oliva@touristinfo.net.

El periodo para inscribirse será del 1 al 18 de septiembre hasta las 14 horas.

III. EL CONCURSO

El concurso empezará a las 12:00 h en el Mercado Municipal donde se hará la presentación de los platos, la deliberación del jurado y la entrega de premios.

IV. EL JURADO

El jurado estará formado por el presidente de la Asociación de Hostelería Gastroliva y otros 4 miembros de diferentes organismos o asociaciones.

Los platos serán puntuados por degustación y presentación.

V. LOS PREMIOS

1r PREMIO

- Escapada Gourmet en el Resort Oliva Nova Golf (cena+ spa+ 1 noche de hotel) para 2 personas.
- Certificado por ser ganador del II Concurso Amateur de pimientos rellenos.
- Será Jurado en la tercera edición del Concurso Profesional "Pebrera d'Or"

2o PREMIO

- Cena degustación cocina de autor en el Restaurante designado por la Organización del Concurso
- Certificado por ser ganador del II Concurso Amateur de pimientos rellenos de Oliva.

3r PREMIO

- Certificado para ser ganador del II Concurso Amateur de pimientos rellenos de Oliva.

II CONCURS AMATEUR DE PEBRERA FARCIDA

Oliva, Dissabte 26 de setembre 2015

Mercat Municipal

El concurs de pebrera farcida naix amb la finalitat de promoure la gastronomia de la ciutat d'Oliva, i amb l'especial interès de promoure els seus productes típics.

El II Concurs Amateur de "Pebrera farcida d'Oliva" està organitzat per l'Ajuntament d'Oliva- Departament de Turisme- amb la col·laboració de l'Associació d'Hosteleria Gastroliva, el Centre de Turisme CDT Alqueria del Duc i el Patronat Provincial de Turisme "València, Terra i Mar".

I. LA PARTICIPACIÓ

El concurs va dirigit a qualsevol persona no professional del sector de l'hostaleria en el moment de concursar.

Els participants elaboraran pebreres farcides.

Els ingredients bàsics de les pebreres farcides seran: pebrera, arròs, tonyina negra, fesol de careta, garrafó i tomaca.

Cal elaborar, per a la degustació del jurat, un mínim de 6 racions per cada plat que es presente

II. LA INSCRIPCIÓ

Es deurà emplenar i entregar el document d'Inscripció a la Tourist Info Oliva. Passeig Lluís Vives, s/n (Mercat Municipal). Tel: 96 285 55 28. oliva@touristinfo.net.

El període per inscriure's serà de l'1 al 18 de setembre fins a les 14 hores.

III. EL CONCURS

El concurs començarà a les 12:00 h al Mercat Municipal on es farà la presentació dels plats, la deliberació del jurat i el lliurament de premis.

IV. EL JURAT

El jurat estarà format pel president de l'Associació d'Hosteleria Gastroliva i altres 4 membres de diferents organismes o associacions..

Les pebreres seran puntuades per degustació i presentació.

V. ELS PREMIS

1r PREMI

- Escapada Gourmet al Resort Oliva Nova Golf (sopar+ spa+ 1 nit d'hotel per a 2 persones)
- Certificat per ser guanyador del II Concurs Amateur de pebrera farcida d'Oliva.
- Serà Jurat a la tercera edició del Concurs Professional Pebrera d'Or.

2n PREMI

- Sopar degustació cuina d'autor al Restaurant designat per l'Organització del Concurs
- Certificat per ser guanyador del II Concurs Amateur de pebrera farcida d'Oliva.

3r PREMI

- Certificat per ser guanyador del II Concurs Amateur de pebrera farcida d'Oliva.