

dades de participació

▶ NOM

▶ COGNOMS

▶ EDAT

▶ ADREÇA

▶ POBLACIÓ

▶ CODI POSTAL

▶ TELÈFON

▶ ADREÇA ELECTRÒNICA

▶ TÍTOL DE LA RECEPTA

▶ FIRMA

PATROCINA



ORGANITZA



Ajuntament de la Seu d'Urgell



Fira de Formatges Artesans dels Pirineus

COL·LABORA



I CONCURS POPULAR DE
Quina amb formatges
DELS PIRINEUS



LA SEU D'URGELL
2010

I CONCURS POPULAR DE *Cuina amb formatges* DELS PIRINEUS



temàtica Qualsevol plat cuinat que contingui com a ingredient principal un formatge elaborat a les comarques dels Pirineus.

modalitat Cuina

patrocina Unió de Botiguers de la Seu d'Urgell
organitza La Seu Comercial, Ajuntament de la Seu d'Urgell i Fira de Formatges Artesans dels Pirineus
col·labora Cooperativa Cadí

bases

1. Podrà participar tothom qui no es dediqui professionalment a la restauració, a títol individual o representant una associació o entitat.
2. El concurs s'articula en dues fases. En una primera, caldrà presentar una recepta de cuina, que tingui com a ingredient principal un formatge elaborat a les comarques dels Pirineus. La recepta haurà de seguir el següent format:
 - ▶ Identificació del participant (nom, cognoms, adreça i telèfon de contacte)
 - ▶ Títol de la recepta
 - ▶ Llista d'ingredients per a quatre persones
 - ▶ Cost aproximat de la recepta
 - ▶ Origen del plat o com el va conèixer el participant (recepta familiar, creació pròpia...)
 - ▶ Temps aproximat d'elaboració
 - ▶ Dificultat d'elaboració (baixa, mitjana, alta)
 - ▶ Elaboració detallada (tècniques, temps de cocció...) del plat
 - ▶ Fotografia del plat (opcional)
3. Només es podrà presentar una recepta per persona.
4. El termini de presentació de receptes serà entre els dies 20 de febrer i 7 de juliol.

5. Les bases de la convocatòria es podran obtenir als establiments associats de la Seu Comercial que estiguin identificats com a participants d'aquesta campanya; a través de les webs <http://www.laseu.cat/Viu/activitat-economica> i www.laseucomercial.cat.

6. Les receptes es podran lliurar als mateixos establiments o per correu electrònic, a les adreces info@laseucomercial.cat i concurscuina@aj-laseu.cat. L'extensió màxima de la recepta ha de ser d'un full.

7. Un jurat constituït per persones vinculades al món del formatge i de la gastronomia qualificarà les receptes i en farà una selecció de les que consideri les 10 millors.

8. La segona fase d'aquest concurs consistirà en la presentació, per part dels 10 finalistes, del plat elaborat, que s'haurà de portar, ja preparat, a la Sala de Sant Domènec, de 12 a 14h, el dissabte 16 d'octubre de 2010 (Fira de Sant Ermengol).

9. El jurat valorarà i atorgarà un premi als que consideri els 3 millors plats d'entre els presentats.

10. Premis:

- a. Primer premi: Diploma, lot de formatges dels Pirineus i un val de compra per valor de 500 euros, a bescanviar en els establiments de la Seu Comercial participants.
- b. Segon premi: Diploma, lot de formatges dels Pirineus i un val de compra per valor de 300 euros, a bescanviar en els establiments de la Seu Comercial participants.
- c. Tercer premi: Diploma, lot de formatges dels Pirineus i un val de compra per valor de 200 euros, a bescanviar en els establiments de la Seu Comercial participants.

11. Totes les receptes rebudes seran propietat de la Unió de Botiguers. La Cooperativa Cadí i l'Ajuntament de la Seu i, per tant, es podran utilitzar durant la Fira de Formatges Artesans dels Pirineus (Fira de Sant Ermengol), amb la finalitat d'elaborar un receptari de cuina popular de formatge. S'entén que tots els participants autoritzen aquesta publicació.

Totes les receptes presentades que s'admetin a concurs rebran un obsequi de la Cooperativa Cadí. L'organització es posarà en contacte amb els participants per indicar-los on i com recollir-lo.



fitxa de la recepta

- ▶ TÍTOL DE LA RECEPTA
- ▶ LLISTA D'INGREDIENTS PER A QUATRE PERSONES
- ▶ COST APROXIMAT DE LA RECEPTA
- ▶ ORIGEN DEL PLAT O COM EL VA CONÈIXER EL PARTICIPANT (RECEPTA FAMILIAR, CREACIÓ PRÒPIA...)
- ▶ TEMPS APROXIMAT D'ELABORACIÓ
- ▶ DIFICULTAT D'ELABORACIÓ (BAIXA, MITJANA, ALTA)
- ▶ ELABORACIÓ DETALLADA (TÈCNiques, TEMPS DE COCCIÓ...) DEL PLAT (Podeu afegir un full a part)