

**Aquest any celebrem la X<sup>a</sup> Fira del Tomàquet de varietats locals a Santa Eulàlia de Ronçana i per això hem decidit crear el “Concurs de la cuina del Tomàquet de varietats locals i del producte de proximitat”**

Un dels millors productes de l'estiu i de la nostra comarca

### **EL TOMÀQUET DE VARIETATS LOCALS!!!**

Us animem a participar, a celebrar el Xè aniversari de la Fira del Tomàquet i a formar part de la història del tomàquet de varietats locals del Vallès Oriental

**Dia: Dissabte 20 de juliol, de 9.30 a 12.30 h, entrega del plat cuinat**

**Lloc: Centre Cívic i Cultural La Fàbrica de Santa Eulàlia de Ronçana**

- 1.** Hi poden participar totes les persones, sense distinció de sexe, edat, raça, i religió que siguin **afecionades a la cuina**.
- 2.** La inscripció **és gratuïta**.
- 3.** Hi ha dues categories: **plat fet amb tomàquet cru i plat fet amb tomàquet cuinat**, que corresponen com el seu nom indica a receptes que el tomàquet estigui manipulat però no cuinat i l'altre on el tomàquet estigui cuinat i manipulat i sobretot que siguin de varietats locals.
- 4.** Els participants hauran de presentar el plat cuinat de 9.30 a 12.30 h del dissabte 20 de juliol al **Centre Cívic i Cultural La Fàbrica de Santa Eulàlia de Ronçana**. Els participants s'hauran d'adreçar al punt d'informació on l'indicaran on haurà de deixar els plats. Allà disposaran de fogons per si volen rescalfar el plat cuinat.
- 5.** La inscripció al concurs estarà limitada per l'organització.
- 6.** Els participants entregaran un sobre amb la següent informació: **el nom i varietats de tomàquets que han fet servir, la recepta (descripció de la mateixa) i les dades personals de l'autor**.
- 7.** Poden també enviar la recepta a [navarroce@ser.cat](mailto:navarroce@ser.cat)
- 8.** Una vegada recollits els plats i formulada la inscripció, s'exposaran els plats al públic. Seguidament, el jurat, format per reconeguts professionals del món de la gastronomia i els dos guanyadors de la darrera edició (quan sigui el cas), farà un tast, i després de deliberar es faran públics els guanyadors del concurs.
- 9.** Cada participant, rebrà un davantal **commemoratiu i un obsequi**.
- 10.** El guanyador de cada categoria, obtindran, els següents premis:
  - Premi al millor plat elaborat amb tomàquet cru:
    - el llibre “La cuina del Vallesans. Receptes i productes de la terra” de Pep Salsetes,
    - Un dinar per a dos persones al Restaurant El Farell de Santa Eulàlia de Ronçana
    - Un bany termal al safareig de Caldes de Montbui i visita guiada

- Premi al millor plat elaborat amb tomàquet cuinat:
  - el llibre “La cuina del Vallesans. Receptes i productes de la terra” de Pep Salsetes,
  - Un dinar per a dos persones al Restaurant La Mama de Santa Eulàlia de Ronçana.
  - Un bany termal al safareig de Caldes de Montbui i visita guiada

**11.** El fet de concursar implica l'acceptació d'aquestes bases.

**12.** Qualsevol imprevist que pugui sorgir, serà resolt per l'organització.

S'aniran publicant receptes i fotos del concurs a Instagram: [@turismevalles](#) i [@aistaetulaliaderoncana](#)

Aquest concurs l'organitza **El Consell Comarcal del Vallès Oriental i l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana.**