

**Aquest any celebrem la XIa Fira del Tomàquet de varietats locals a Santa Eulàlia de Ronçana** i per això hem decidit tornar a organitzar el segon “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 la XIa Fira del Tomàquet i a formar part de la història del tomàquet de varietats locals del Vallès Oriental

**Dia: Diumenge 25 de juliol a les 13.00 h.**

**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 **aficionades a la cuina**, quedant exclosos els professionals de la restauració.

**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. En aquest enllaç podeu consultar les varietats de tomàquets locals [Llibret de varietats locals de tomàquets del Vallès Oriental](#)

**4.** Els participants hauran de presentar el plat cuinat a les **12.30h** del diumenge 25 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 els indicaran on hauran 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**.

**10.** El guanyador de cada categoria obtindrà els següents premis:

- Premi al millor plat elaborat amb tomàquet cru:
  - Una estada de cap de setmana al Vallès Oriental, valorada amb 150 euros.
- Premi al millor plat elaborat amb tomàquet cuinat:
  - Una estada de cap de setmana al Vallès Oriental, valorada amb 150 euros

**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 [@ajstaeulaliaderoncana](#)

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