

PREMIO LAUMONT A LA MEJOR RECETA CON TRUFA

Resumen de las bases del concurso

Laumont y Trufforum organizan el 2º concurso **PREMIO LAUMONT a la mejor receta con trufa negra**, que se celebrará el domingo 4 de febrero de 2024 en el recinto Firal del Sucre de Vic, enmarcado dentro del evento Trufforum de Vic.

El objetivo de este concurso es estimular el uso y el conocimiento de la trufa en el sector de la restauración, dando visibilidad a expertos de la restauración que **utilicen la trufa con excelencia**.

Funcionamiento del concurso

- El concurso consta de dos fases:
 - a. **Fase de preselección:** recopilación de propuestas como mejor receta con trufa negra en formato escrito, siguiendo las indicaciones de la organización.
 - b. **Fase final:** 3 cocineros o cocineras serán seleccionadas para participar el domingo 4 de febrero de 2024 en el Trufforum de Vic en esta fase final, donde se deberá presentar la receta con formato degustación delante de un jurado formado por estas 3 personalidades del mundo gastronómico: el *sommelier* **David Seijas**, la periodista gastronómica **Lourdes López** y el cocinero y presentador **Arnau París**.

Inscripción

- Para **formalizar la inscripción** en la fase de preselección debe responderse [este formulario](#) **antes del 14 de enero de 2024 a las 23:59h**.
- El día **15 de enero se notificará por correo electrónico** a todos los inscritos informándoles si han sido seleccionados para participar en la fase final en el Trufforum. También se informará de los 3 chefs seleccionados por redes sociales. **Las bases legales de la fase final también se publicarán el 15 de enero**.
- Los responsables de realizar la selección serán miembros de Laumont y sus asesores gastronómicos. Si pasadas 48 horas no se recibe ninguna respuesta por parte de alguno de los finalistas, éste perderá el derecho a participar y se seleccionará al candidato que hubiera terminado en 4ª posición (y así sucesivamente si fuera necesario).
- Durante la semana del 15 al 19 de enero miembros del equipo de Laumont irán a los restaurantes finalistas para obtener contenido audiovisual explicando el proyecto de restauración y la receta finalista. **Los 3 finalistas pues, deberán tener disponibilidad durante la semana del 15 al 19 de enero para atender al equipo de grabación de Laumont durante unas 3 horas**, en el horario establecido por el establecimiento.

Normas y requisitos

- Se pueden inscribir en este concurso **chefs profesionales** que trabajen en el mundo de la restauración.
- **Las normas de la fase final serán las siguientes:**

- a. Los seleccionados se tendrán que presentar el 4 de febrero de 2024 a las 10am en el recinto Firal el Sucre de Vic. El concurso se iniciará a las 12:00h y tendrá una duración aproximada de 1 hora.
 - b. **En la elaboración de la receta serán indispensables dos ingredientes:** trufa negra Tuber melanosporum fresca y trufa negra Tuber melanosporum en conserva en alguno de los formatos que ofrece Laumont: [peladura](#), [brisura](#) o [jugo](#). No se permite el uso de aromas ni condimentos trufados. Laumont aportará a los concursantes la trufa solicitada previamente por los concursantes.
 - c. Se tendrán que elaborar 4 degustaciones de la receta.
 - d. Cada finalista podrá contar con un ayudante y los dos tendrán que ir uniformados.
 - e. Los criterios que se evaluarán en la fase final serán 3 inputs (gusto, creatividad y presentación). El veredicto del jurado será firme e inapelable, decidiendo el ganador después de una deliberación conjunta entre los 3 miembros y sin opción a recurso por parte de los participantes.
 - f. Los concursantes dispondrán de una mesa para cocinar. Los utensilios y elementos que quieran utilizar para emplatado la receta deben llevarse ellos.
 - g. Los participantes pueden llevar la receta precocinada ya que el tiempo del concurso es muy limitado y se centrará en el emplatado: durante la fase final los finalistas tendrán que elaborar la presentación de las degustaciones con un período de unos 15 minutos.
 - h. La receta debe ser en formato “degustación” y la cantidad debe poder comerse con una o dos mordidas.
- Los **premios** serán los siguientes:
 - 1er premio: 3.000€ + 20% de descuento en la tienda profesional de laumont.es durante 1 año.
 - 2º y 3er premio: 500€ + 20% de descuento en la tienda profesional de laumont.es durante 1 año.
 - La inscripción en el concurso implica el conocimiento de toda la normativa.
 - Será necesario firmar por parte de los finalistas un documento de cesión de imágenes donde se especifique que ceden el uso de éstas a la organización del Trufforum y Laumont, siempre indicando el nombre del finalista.
 - La organización se guarda el derecho de descalificación directa en caso de que lo crea conveniente ya sea por faltas de respeto o comportamiento inapropiado antes o durante el concurso.
 - Los participantes del concurso no podrán tener ningún vínculo laboral o contractual con los miembros del jurado.
 - La entrega de premios se llevará a cabo justo después del concurso.

Para cualquier duda, puede contactar con nosotros a través del email info@laumont.es