

PREMI LAUMONT A LA MILLOR RECEPTE AMB TÒFONA NEGRA

Resum de les bases del concurs

Laumont i Trufforum organitzen el 3r concurs **PREMI LAUMONT a la millor recepta amb tòfona negra**, que es celebrarà el diumenge 9 de febrer de 2024 al recinte Firal del Sucre de Vic, emmarcat dins de l'esdeveniment Trufforum de Vic.

L'objectiu d'aquest concurs es estimular l'ús i el coneixement de la tòfona en el sector de la restauració, donant visibilitat a experts de la restauració que **utilitzin la tòfona amb excel·lència**.

Funcionament del concurs

- El concurs consta de dos fases:
 - a. **Fase de preselecció:** recopilació de propostes com a millor recepta amb tòfona negra en format escrit, seguint les indicacions de l'organització.
 - b. **Fase final:** 3 cuiners o cuineres seran seleccionades per participar el diumenge 9 de febrer de 2025 al Trufforum de Vic a aquesta fase final, on s'haurà de presentar la recepta amb format degustació davant d'un **jurat** format per 3 personalitats del món gastronòmic: el sommelier **David Seijas**, la cuinera i divulgadora **Maria Nicolau** i la cuinera i activista **Ada Parellada**.

Inscripció

- Per **formalitzar la inscripció** a la fase de preselecció s'ha de respondre [aquest formulari](#) **abans del diumenge 12 de gener de 2025** a les 23:59h.
- El **dia dimarts 14 de gener de 2025 es notificarà per correu electrònic** a tots els inscrits informant-los si han estat seleccionats per participar a la fase final al Trufforum. També s'informarà dels 3 xefs seleccionats via xarxes socials durant aquella setmana.
- Els encarregats de fer la selecció seran membres de Laumont i els seus assessors gastronòmics. Si passades 48 hores no es rep cap resposta per part d'algun dels finalistes, aquest perdrà el dret a participar i es seleccionarà el candidat que hagués acabat en 4a posició (i així successivament si fos necessari).
- Durant la setmana del 13 al 19 de gener (*ampliat a la setmana del 20 al 26 de gener si fos necessari*) membres de l'equip de Laumont aniran als restaurants finalistes per obtenir contingut audiovisual explicant el projecte de restauració i la recepta finalista. **Els 3 finalistes doncs, hauran de tenir disponibilitat durant la setmana del 13 al 19 de gener per atendre l'equip de gravació de Laumont durant unes 3 hores**, en l'horari establert per l'establiment.

Normes i requisits

- Es poden inscriure en aquest concurs **xefs professionals** que treballin en el món de la restauració i utilitzin els productes de Laumont especificats a les bases per l'elaboració de la recepta.
- **Les normes de la fase final seran les següents:**
 - a. Els seleccionats s'hauran de presentar el 9 de febrer de 2024 a les 10:00h del matí al recinte Firal el Sucre de Vic. El concurs s'iniciarà a les 12:00h i tindrà una durada aproximada de 1 hora.
 - b. **En l'elaboració de la recepta seran indispensables dos ingredients:** tòfona negra *Tuber melanosporum* fresca i tòfona negra *Tuber melanosporum* en conserva en algun dels formats que ofereix Laumont: [peladura](#), [brisura](#) o [suc](#). No es permet l'ús d'aromes ni condiments trufats. Laumont aportarà als concursants la tòfona sol·licitada prèviament pels concursants.
 - c. S'hauran d'elaborar 4 degustacions de la recepta.
 - d. Cada finalista podrà comptar amb un ajudant i els dos hauran d'anar uniformats.
 - e. Els criteris que s'avaluaran a la fase final seran 3 inputs (gust, creativitat, presentació de la proposta). El veredicte del jurat serà ferm i inapel·lable, decidint el guanyador després d'una deliberació conjunta entre els 3 membres i sense opció a recurs per part dels participants.
 - f. Els concursants disposaran d'una taula per cuinar. Els estris i elements que vulguin utilitzar per emplatar la recepta ho hauran de portar els mateixos participants.
 - g. Els participants poden portar la recepta precuinada ja que el temps del concurs és molt limitat i es centrarà en l'emplatat: durant la fase final els finalistes hauran d'elaborar la presentació de les degustacions amb un període d'uns 15 minuts.
- Els **premis** seran els següents:
 - 1r premi: 3.000€ + 20% de descompte a la botiga professional de laumont.cat durant 1 any.
 - 2n i 3r premi: 500€ + 20% de descompte a la botiga professional de laumont.cat durant 1 any.
- La inscripció al concurs implica el coneixement de tota la normativa.
- Serà necessari signar per part dels finalistes un document de cessió d'imatges on s'especifiqui que cedeixen l'ús d'aquestes a l'organització del Trufforum i a Laumont, sempre indicant el nom del finalista.
- L'organització es guarda el dret de desqualificació directa en el cas que ho cregui convenient ja sigui per faltes de respecte o comportament inapropiat abans o durant el concurs.
- Els participants del concurs no podran tenir cap tipus de vincle laboral o contractual amb els membres del jurat.
- L'entrega de premis es durà a terme just després del concurs.

Per qualsevol dubte, pot contactar amb nosaltres mitjançant l'email info@laumont.es