

PREMIO LAUMONT A LA MEJOR RECETA CON TRUFA NEGRA

Resumen de las bases del concurso

Laumont y Trufforum organizan el 3r concurso **PREMIO LAUMONT a la mejor receta con trufa negra**, que se celebrará el domingo 9 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 9 de febrero de 2025 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 cocinera y divulgadora **Maria Nicolau** y la cocinera y activista **Ada Parellada**.

Inscripción

- Para **formalizar la inscripción** en la fase de preselección debe responderse [este formulario](#) antes del **domingo 12 de enero de 2025 a las 23:59h**.
- El día **14 de enero de 2025 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.
- 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 13 al 19 de enero (*ampliando a la semana del 20 al 26 de enero si fuese necesario*) 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 13 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 y utilicen los productos de Laumont especificados en las bases para la elaboración de la receta.

