

BASES DEL I CONCURS DE CAPIPOTA DE CATALUNYA

1. Definició de l'activitat

L'Associació Gastronòmica i Cultural Vadefoodies, dins del seu Festival de Tendències Gastronòmiques 2025, presenta i organitza el **I Concurs de Receptes de Capipota de Catalunya** amb el suport i la col·laboració de l'Ajuntament d'Igualada.

2. Objectiu

L'objectiu d'aquest concurs és difondre i posar en valor la **cuina visceral o cuina dels menuts**, tan arrelada a Catalunya. En particular, es vol destacar un dels plats més emblemàtics de la gastronomia catalana: el **capipota**.

3. Destinataris i condicions de participació

- El concurs està adreçat a **establiments de restauració professionals de tot Catalunya**.
- Podran participar-hi tots aquells bars i restaurants que tinguin el plat de **capipota** a la seva carta o menú de manera habitual.
- Caldrà **inscriure's prèviament** a través d'[aquest enllaç](#)
- L'organització farà una **preselecció** i triarà un màxim de **24 finalistes** d'entre totes les sol·licituds rebudes atenent als següents criteris:
 - L'ordre d'inscripció en la participació al concurs
 - L'acompliment de la normativa i de les bases del concurs
 - El fet que el plat de capipota estigui habitualment a la carta de l'establiment
 - La trajectòria de l'establiment en el reconeixement de la cuina catalana
- La participació a la final dels restaurants seleccionats, implica el pagament de 30€ que caldrà abonar al número de compte **ES42 0081 0037 9800 0162 7764**
- Cada participant seleccionat, haurà d'elaborar la seva recepta en el seu propi establiment seguint **estrictament les normes d'higiene alimentària** i lliurarà 2 mostres degudament precintades o **envasades al buit**, presencialment o per missatgeria, el **divendres 6 de juny** al **Casal del Foment d'Igualada** ([Rambla de Sant Isidre, 14, 08700 Igualada, Barcelona](#)), en els horaris següents:
 - **Matí:** de 10:00 a 14:00 h
 - **Tarda:** de 17:00 a 20:00 h
- Cada mostra ha d'anar acompanyada d'un **sobre tancat** amb el nom de la recepta i el nom del restaurant.
- **Només es permetran receptes elaborades exclusivament amb capipota de vedella**. No s'acceptaran mostres que incloguin tripa de vedella, morro de porc, orella o altres ingredients similars.

4. La final

La final se celebrarà el **dissabte 7 de juny de 2025, a les 11 hores**, a la Rambla de Sant Isidre d'Igualada, utilitzant les instal·lacions del bar-restaurant **Casal El Foment d'Igualada**.

5. Dates clau

- **20 d'abril:** Termini per enviar la sol·licitud de participació al concurs a través del formulari mencionat
- **12 maig:** Comunicació dels **restaurants preseleccionats**
- **26 de maig:** Termini per fer el **pagament de participació** a la final
- **6 de juny:** Entrega de la recepta al **Casal del Foment d'Igualada**
- **7 de juny:** Celebració de la **final a les 11 h** al **Casal El Foment d'Igualada**
- **7 de juny:** Entrega de **premis a les 14:00 h** a la **Rambla de Sant Isidre d'Igualada**

6. Jurat i criteris de valoració

El jurat de la final estarà format per **Maria Nicolau, Jonathan Nuevo, l'alcalde d'Igualada i un quart representant del món gastronòmic a confirmar**, que valoraran les mostres segons els criteris següents:

- **Aspecte visual**
- **Textura de la salsa**
- **Aroma**
- **Tall de la carn**
- **Uniformitat**
- **Equilibri de sabors i nivell de picant**
- **Gust final**

En cas d'empat, es farà una **segona valoració**.

7. Premis

Els premis s'atorgaran el **dissabte 7 de juny a les 14:00 h**, a la Rambla de Sant Isidre d'Igualada, dins del Festival Vadefoodies

- **1r Premi d'or:** 500 €
- **2n Premi d'argent:** 200 €

8. Difusió del concurs

- L'organització contactarà amb els finalistes a través del **telèfon o correu electrònic** facilitat en la inscripció.

- Es farà difusió del concurs per **tots els canals de comunicació** disponibles.
- L'organització es reserva el dret de **difondre les imatges de les receptes presentades**.
- Els participants cedeixen els seus **drets d'imatge i nom** per a promocionar el concurs i el festival.

9. Altres condicions

- La participació en el concurs implica **l'acceptació de les bases**.
 - Els establiments participants tindran l'opció de **vendre i deixar degustar** la seva elaboració durant el festival, amb prèvia coordinació amb l'organització.
 - L'organització proporcionarà un **estand amb taula i punts elèctrics** als restaurants que ho sol·licitin.
-