

Dinar Popular

El dinar popular del I 'Aplec del Conill de Sant Vicenç de Castellet, es celebrarà al Parc de la Plaça de Catalunya a 2/4 de 3 de la tarda.

MENÚ

Entreteniments

Conill a la "míquili-mòquili"

Postres

Begudes i pa

Preu:

La compra de tiquets es pot fer a:

www.entrapolis.com o a **Fotografia Jordi Largo**.

Es prega que tothom es porti els plats i coberts de casa.

Hi haurà servei de bar.

Organitza:



**CEPS I
MANDUCA**
ASSOCIACIÓ
CULTURAL I
GASTRONÒMICA

Col·labora:



**Ajuntament de
Sant Vicenç de Castellet**

Ier Aplec del Conill 2022

Diumenge 9 d'octubre

Parc de la Plaça Catalunya
Sant Vicenç de Castellet



Organitza:



**CEPS I
MANDUCA**
ASSOCIACIÓ
CULTURAL I
GASTRONÒMICA

Col·labora:



**Ajuntament de
Sant Vicenç de Castellet**

Perquè un aplec

D'ençà de la fundació de Ceps i Manduca, sempre hem maldat per fer activitats d'interès general i dintre dels fins i objectius de l'entitat.

Així doncs vàrem començar amb la Trobada de plaques de cava, la Calçotada i la Festa del porc. Si l'entitat enguany compleix 20 anys, totes aquestes activitats esmentades tenen més de 15 anys, i si no hagués estat per la pandèmia, alguna d'elles també hagués arribat a la vintena de celebracions.

Durant aquests dos anys de clausura obligada, vàrem rumiar què més podríem fer un cop suspeses totes les restriccions. Evidentment havia de ser alguna activitat que igualés o superés les que ja teníem establertes. I així sorgí l'Aplec del Conill, amb la intenció d'afegir una nova data al cicle festiu santvicentí.

Ier Aplec del Conill 2022

BASES DEL CONCURS POPULAR DE LA CUINA DEL CONILL

En motiu de la celebració de l'Aplec del Conill, l'Associació Cultural i Gastronòmica Ceps i Manduca convoca el I Concurs de la Cuina del Conill amb l'objectiu de fomentar les activitats populars i incentivar la participació ciutadana en el cicle festiu santvicentí.

L'ingredient principal de les receptes serà el conill, que podrà ser elaborat amb els ingredients i mètodes que triï cada participant.

1. DATA I LLOC DE CELEBRACIÓ

Diumenge dia 9 d'octubre de 2022 al Parc de la Plaça Catalunya.

2. PROGRAMA

10:00h Recepció dels participants

10:30h Començament de l'elaboració de les receptes pròpies

14:00h Entrega dels plats a l'organització. El jurat tastarà el plat cuinat per cada participant (a títol personal o colla)

14:30h Veredictes del jurat, entrega de premis i dinar popular

3. INSCRIPCIÓ

Les butlletes d'inscripció es poden demanar a qualsevol membre de la Junta Directiva de Ceps i Manduca, a l'Ajuntament a Fotografia Jordi Largo o es podran descarregar de la web www.cepsimanduca.cat

La participació està oberta a persones majors de 16 anys i també a colles. Les inscripcions, gratuïtes, s'entregaran a l'Ajuntament, a qualsevol membre de la junta o a Fotografia Jordi Largo, entre el 15 i el 30 de setembre, ambdós inclosos.

A cada participant se li atorgarà un número, que haurà de col·locar de forma visible al lloc on cuinarà i al plat que presentarà al jurat.

Al presentar el plat al jurat, el concursant s'identificarà amb el número d'ordre que li hagi atorgat l'organització. Així mateix s'entregarà la recepta (ingredients i elaboració) del plat cuinat.

L'assignació d'espais serà seguint criteris de la organització.

4. MATERIALS

A cada participant se li facilitarà material suficient (taules i cadires), per poder cuinar i dinar.

Cada participant portarà els ingredients que desitgi per preparar la seva recepta. El nombre o quantitat d'aquests ingredients no tindrà límit. Els participants portaran tots els estris necessaris per cuinar (fogons, cassoles, draps, espàtules, etc.)

5. CONDICIONS DEL CONCURS

Cada participant només podrà cuinar una recepta.

S'avisarà amb senyal acústica el final del concurs, moment en el qual s'haurà d'apagar el foc i donar per

finalitzada la cocció. Es pot acabar l'elaboració de la recepta abans de l'hora indicada.

En cas de pluja, el concurs es traslladarà a la Sala Polivalent de Cal Soler.

En acabar el concurs, cal recollir totes les deixalles i deixar el lloc net i endreçat.

6. JURAT

El jurat estarà format per persones relacionades amb el món gastronòmic i la cultura, que vetllaran pel bon funcionament del concurs.

La identitat de les persones integrants del jurat es donarà a conèixer en el moment de llegir el veredictes.

7. VEREDICTE I PREMIS

El jurat tastarà el diferents plats i es retirarà a deliberar. A continuació farà públic el seu veredictes, el qual serà inapel·lable.

A criteri del jurat, es lliuraran tres premis:

- **Premi a la recepta més original**
- **Premi a la millor presentació**
- **Premi a la millor recepta**

Posteriorment es lliuraran el guardons corresponents.

8. PÀGINA WEB

Les receptes guanyadores es publicaran a la pàgina web de l'entitat www.cepsimanduca.cat

9. ACCEPTACIÓ

La participació en aquest concurs suposa l'acceptació de les Bases, així com les decisions del jurat i de l'organització.