

29-10-2023

Bases del VI Concurso de Castilla y León de Ollas Ferroviarias

Guardo 2023



Ayuntamiento
de
GUARDO



Diputación
DE PALENCIA

AYUNTAMIENTO DE GUARDO, CON LA COLABORACIÓN
DE LA DIPUTACIÓN DE PALENCIA
CONCEJALÍA DE CULTURA

El concurso se celebrará el domingo, 29 de octubre de 2023, quedando abierto el plazo de inscripción desde la publicación de estas bases hasta el 20 de octubre de 2023, a las 15:00 horas.

Fecha y Lugar:

- El concurso es de ámbito nacional y tendrá lugar el domingo, 29 de octubre de 2023, dando comienzo a las 09:00 h en la Plaza del Ayuntamiento de Guardo (siempre que las condiciones meteorológicas lo permitan, si no se buscará otro emplazamiento para el adecuado desarrollo del concurso).

Inscripción:

-La inscripción será gratuita, pudiendo participar en el concurso cualquier persona que haya formalizado la inscripción antes de las 15:00 horas del día 20 de octubre de 2023, cumplimentando el formulario de inscripción en el portal web www.guardo.org o través de los correos electrónicos: culturayfestejos@guardo.org y ollasferroviariasguardo@gmail.com, enviando los datos de inscripción, pudiendo ampliar información en los teléfonos 637354264 y 664353491. La organización puede ampliar el plazo de inscripción si fuera necesario.

- Las inscripciones serán a título personal y solo se admitirá la inscripción de una olla por persona. Al inicio del concurso, la organización asignará un número de participación a cada olla inscrita.

-Los participantes nacidos o residentes en Castilla y León, en el momento de la inscripción, deberán indicar que, además de optar a los premios generales, desean optar al premio de la mejor olla de Castilla y León (en el caso de ser premiado se tendrá que justificar su residencia con DNI o certificado de empadronamiento), siendo ambos premios compatibles.

Condimentos:

La olla consistirá en elaborar un guiso de alubias.

-La organización proporcionará los siguientes productos: alubias remojadas conforme a las raciones de la olla, morcilla, tocino y chorizo en la misma proporción, siendo estos productos suministrados por la marca "Alimentos de Palencia", patrocinados por la Diputación de

Palencia. No se admitirá ningún alimento que no haya sido proporcionado por la organización.

- En el caso de utilizar verduras estas serán a cargo del concursante, así como el resto de los condimentos necesarios (sal, aceite, pimentón...) y todos los utensilios necesarios para la elaboración de la olla.

-Los productos serán entregados por la organización a las nueve de la mañana en la Plaza del Ayuntamiento.

-La elaboración de la olla será "in situ" y de cara al público, quedando descalificada la olla que no se realice en el lugar indicado en su totalidad. Dicho guiso deberá realizarse al completo en la olla ferroviaria, no estando permitida ni el caldo ni el preparado aparte de ninguno de los alimentos.

Premios:

Se adjudicarán los siguientes premios:

- Primero: 500€ + trofeo + lote alimentos Palencia.
- Segundo: 300€ + trofeo + lote alimentos Palencia.
- Tercero: 200€ + trofeo + lote alimentos Palencia.
- Cuarto: 150€ + diploma + lote alimentos Palencia.
- Quinto: 100€ + diploma + lote alimentos Palencia.
- Sexto: 75€ + diploma + lote alimentos Palencia.
- Séptimo: 75€ + diploma + lote alimentos Palencia.
- Octavo: 60€+ diploma + lote alimentos Palencia.
- Noveno: 60€ + diploma + lote alimentos Palencia.
- Décimo: 50€ + diploma + lote alimentos Palencia.
- Undécimo: 50€ + diploma + lote alimentos Palencia.
- Duodécimo: 30€ + diploma + lote alimentos Palencia.
- Decimotercero: 30€ + diploma + lote alimentos Palencia.
- Siete premios, del decimocuarto al vigésimo: 20€ + diploma + lote alimentos Palencia.

➤Un premio especial de 200 € + diploma a la mejor olla de un participante inscrito por Castilla y León.

(A los premios se les realizará la correspondiente retención).

-El premio a la mejor olla de Castilla y León será el de mayor puntuación de los inscritos en este premio especial y será compatible con cualquiera de los premios generales.

Jurado:

-La presentación de la olla será de 13:00 a 14:00 horas, quedando descalificadas las ollas presentadas fuera de la hora indicada.

-Las ollas se irán puntuando según se van entregando.

-Durante la valoración de los preparados, el número asignado a cada participante permanecerá oculto, únicamente se podrá descubrir una vez valorada la olla.

-El jurado estará formado por miembros nombrados por la organización, valorando el punto de cocción, el sabor y la presencia de la olla. La valoración de cada olla se obtendrá con la suma ponderada de las puntuaciones de cada juez.

-Si se produjera un empate en la puntuación, se clasificará la olla que mayor puntuación haya obtenido en el apartado de cocción. Si persistiera el empate, se clasificará la olla que más puntuación haya obtenido en el apartado de sabor.

-La entrega de los premios tendrá lugar el mismo día en la Plaza del Ayuntamiento de Guardo.

-Los participantes aceptan estas bases de participación en su totalidad y el criterio de la organización en la resolución de cualquier cuestión derivada del concurso, no pudiendo ser impugnadas. La organización se reserva el derecho de declarar desierto el concurso, o alguno de los premios, y está facultado para hacer las modificaciones que considere oportunas para el correcto desarrollo del certamen.

-La decisión del jurado será inapelable y la participación en el concurso conlleva la aceptación de todas sus normas.