

Excmo. Ayuntamiento
de La Iruela
- Jaén -

BASES “ I CONCURSO GASTRONÓMICO “FIESTA DE LA RESISTENCIA 1810-1812”

I.- DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.

El Excmo. Ayuntamiento de la Iruela convoca el I Concurso Gastronómico “Fiesta de la Resistencia”. Es objetivo principal del concurso de cocina, es promocionar y poner en valor la cocina de la época en La Iruela, mediante la elaboración de platos, para su posterior degustación, a cargo de las personas aficionadas a la cocina que quieran exhibir sus dotes culinarias, y contribuir al mayor éxito y difusión del I Concurso Gastronómico “Fiesta de la Resistencia”.

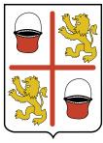
II.- PARTICIPANTES.

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, sin importar la edad, profesión, oficio ni nacionalidad. La participación puede ser a título individual o bien representando a una asociación, grupo de amigos, peñas, etc.

III.- INSCRIPCIONES.

Los participantes interesados deberán presentar la solicitud en las oficinas del Ayuntamiento (C/ Corredera, nº 14) hasta las 14 horas del día 14 de Junio de 2024. En la solicitud se hará constar el nombre, apellido y domicilio del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva, y la receta o recetas de los platos que presenten al Concurso.





**Excmo. Ayuntamiento
de La Iruela
- Jaén -**

IV.- ESPECIALIDADES.

Se establece como especialidad culinaria única:

- Talarines o Andrajos.

V.- CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES.

Cada elaboración que se presente al Concurso habrá de permitir al menos, el equivalente a 10 degustaciones (no raciones).

VI.- FECHA DE REALIZACIÓN.

El Concurso será abierto y se desarrollará el sábado día 15 de junio de 2024 a las 14:00 horas en la Plaza de la Constitución.

VII.- PREMIOS Y CALIFICACIONES.

Se establecen los siguientes premios:

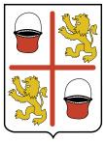
1er Premio, dotado con la cantidad de 70 €.

2do Premio, dotado con la cantidad de 50 €

3er Premio, dotado con la cantidad de 30 €.

El Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos:

- El carácter de época del plato;
- La dificultad de su elaboración;
- El empleo de ingredientes propios de la gastronomía de la época;
- El gusto y el aroma;
- La presentación;
- La originalidad del plato.



**Excmo. Ayuntamiento
de La Iruela
- Jaén -**

VIII. EL JURADO.

El jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El Jurado nunca verá de quien es cada plato, para que sea lo más imparcial posible.

El fallo del Jurado será inalepable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

IX. BASE GENERAL.

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de las bases.