

CONCURSO DE CALDERETES

BASES

El Ayuntamiento de Pitillas, dentro de la festividad de San Pedro, organiza un concurso de calderetes que tendrá lugar el sábado día 30 de junio de 2018.

Se entenderá como calderete el guiso tradicional navarro, compuesto de patatas, diversas hortalizas y carne.

El calderete será de cordero.

El Ayuntamiento (en adelante la Organización) habilitará la zona de la C/ San Ramón Nonato para poder cocinar y comer los calderetes que participen en el concurso.

Si las condiciones climatológicas no lo permiten, el concurso se habilitará en la zona que previamente se comunicará.

Todas las fases del concurso se realizarán en el lugar asignado por la Organización.

Para participar, cada grupo deberá traer su hornillo de gas, cazuelas, cuchillos, cubos etc., todo aquello que precisen para cocinar y comer.

La Organización facilitará a los/as concursantes:

--Tres kilos de cordero por cada cuadrilla participante, siempre y cuando las mismas se compongan como mínimo de 8 personas. Las cuadrillas que no lleguen a este número, recibirán la parte de cordero proporcional al número de personas que presenten.

--Vino, gaseosa, agua y pan.

--Mesas y sillas.

--Cubos y bolsas de basura.

Para participar en el concurso de calderetes será necesario inscribirse previamente en el Ayuntamiento hasta las 12'00 horas del día 25 de junio.

Cada inscripción contará con una persona responsable como interlocutora, a la que se dirigirá la Organización sobre cualquier tema relacionado con el concurso.

Deberá aportar; Nombre y dirección, teléfono de contacto y nº de comensales.

El día del concurso, a las 11'30 horas y en el lugar reseñado, la Organización hará entrega a las cuadrillas concursantes de los elementos facilitados por la misma.

La Organización resolverá cuantas dudas se planteen en el desarrollo del concurso.

A las 14'30 horas, la Organización recogerá las muestras de los calderetes para entregarlas al Jurado. Aquellos participantes que no hayan finalizado, quedarán fuera de concurso.

A cada concursante, la Organización asignará un número al recoger la muestra del calderete.

La valoración de los calderetes será efectuada por un Jurado, nombrado por la Organización y compuesto por 3 miembros.

La valoración se hará con una puntuación máxima de 10 puntos, según los siguientes conceptos:

- Presentación:..... 2 puntos (máximo)
- Punto de cocción:..... 3 puntos (máximo)
- Sabor:.....5 puntos (máximo)

Se establecen tres premios para los mejores calderetes:

- 1º- Un jamón y 50€
- 2º- Un queso y 40€
- 3º- 30€

Una vez fallado los premios del concurso, se procederá por parte de la Organización a la entrega de premios.

Suerte y... ¡buen provecho!

Nota: La organización podrá modificar los aspectos que considere oportunos, informando de los mismos a las personas inscritas.

