



## **BASES DE CONCURSO GASTRONÓMICO SIERRA DE YELBES 2023**

### **1. OBJETO**

Fomentar la tradición gastronómica extremeña y la participación y convivencia de los vecinos y vecinas de la localidad.

### **2. PARTICIPANTES**

Podrán participar todos los vecinos y vecinas que lo deseen formando grupos. Cada grupo estará compuesto por un **mínimo de 4 personas y un máximo de 10**. Podrán ser grupos de amigos/as, participar en representación de una asociación, etc.

**El número máximo de grupos participantes en el concurso será de 10**. En caso de que haya más de 10 grupos que deseen inscribirse, el orden de inscripción será el que determine qué grupos son los admitidos a participar en el concurso.

### **3. INSCRIPCIONES**

Las inscripciones se realizarán **desde el día 3 de marzo hasta el 14 de marzo**, ambos días incluidos, en la Delegación del Ayuntamiento en Yelbes en el horario habitual.

Se habrá de rellenar un formulario de inscripción que se le facilitará a la persona que vaya a inscribirse y en la que constará como representante del grupo en cuestión.

### **4. LUGAR DE CELEBRACIÓN**

El concurso se celebrará en la Sierra de Yelbes, en los merenderos de la zona de la charca. La elaboración de las calderetas será “in situ” en dicho emplazamiento.

### **5. TIEMPO DE PREPARACIÓN Y POSTERIOR DEGUSTACIÓN**

El tiempo de preparación y condimentación de la caldereta será de un máximo de 4 horas. A las 10:00h se dará la señal de comienzo de la preparación de las calderetas. Y a las 14:00h será la hora de finalización del tiempo de elaboración y el inicio de las deliberaciones del jurado.

**No se podrá repartir la caldereta hasta que no se haya comunicado el veredicto del jurado. Si esto no se cumple, el grupo o los grupos que lo incumplan serán automáticamente descalificados.**

### **6. RECETAS**

Las recetas de las calderetas podrán llevar todo tipo de ingredientes, condimentos y aderezos propios de nuestra tierra.

Para participar, cada grupo deberá traer su mesa, bombona, hornillo de gas, cazuelas, cuchillos, cubos etc. y todo aquello que necesiten para cocinar. El hornillo deberá encontrarse a una distancia mínima de 15 cm respecto al suelo. Los participantes deberán recoger los utensilios, basura generada etc.

Los concursantes se proveerán de todo lo necesario para elaborar sus guisos. La carne de cerdo será proporcionada por la organización, unos 5 KG por grupo, así como 2 kilos de costilla y 5 panes cortados. (Si algún grupo quiere aportar más cantidad aparte, correrá por su cuenta). También se entregarán platos, vasos, tenedores, servilletas y cartones.



## 7. JURADO

El jurado estará compuesto por varias personas designadas por la organización, y puntuarán del 1 al 5 cada caldereta. Se valorará:

- Limpieza y organización
- Proceso de elaboración
- Ingredientes utilizados
- Degustación
- Presentación

**El fallo del jurado es inapelable.**

## 8. PREMIO

El grupo ganador recibirá un premio de 100 €, que le será abonado vía transferencia bancaria.

## 9. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

La participación en este concurso implica la total aceptación de las presentes bases así como la decisión de la Organización y Jurado en los casos no previstos en las mismas.

Asimismo, se autoriza a la organización a realizar y publicar cuantas fotografías se consideren oportunas, cediendo los y las participantes sus derechos de imagen.

### ***CALDERETA POPULAR***

Una vez tomada la decisión del grupo ganador, se ofrecerán platos de calderetas a las personas asistentes al evento hasta la finalización de las existencias.

**En Medellín a 1 de marzo de 2023**

**Fdo.: Javier Morillo Paniagua  
Concejal Delegado de Festejos**