



Ayuntamiento de Villares del Saz

*El Ayuntamiento de Villares del Saz organiza el concurso gastronómico y de promoción del comercio local **"Villares cocina con PauFeel: En busca de la mejor receta del verano"**, con el objetivo de fomentar la creatividad culinaria, poner en valor los productos de los establecimientos del municipio y dinamizar el comercio local.*

CONCURSO GASTRONÓMICO Y DE PROMOCIÓN DEL COMERCIO LOCAL DE VILLARES DEL SAZ

Villares cocina con PauFeel: "En busca de la mejor receta del verano"

Fecha: 8 de agosto

Hora: 20:00 horas

Lugar: Frontón Municipal de Villares del Saz

BASES

1. Participación

Podrá participar cualquier persona que se inscriba previamente en el Ayuntamiento dentro del plazo establecido.

2. Recetas

La receta será de libre elección y podrá ser **dulce o salada**.

3. Ingredientes

- Los ingredientes principales de la receta deberán haberse adquirido en alguno de los siguientes establecimientos locales participantes:
 - El Súper
 - Carnicería Manchega
 - Casa Goyo
 - Casa Tomillo
 - Panadería Chapela
- Será obligatorio presentar el **ticket de compra** de los ingredientes principales en el momento del concurso.

4. Inscripción

- La inscripción deberá realizarse previamente en el Ayuntamiento, telf. 969 29 80 01
- El plazo de inscripción permanecerá abierto **desde el día 3 al 7 de agosto, a las 14:00 horas.**

5. Elaboración de los platos

- Se permitirá traer parte de la receta elaborada desde casa (sofritos, fondos, masas, cocciones, maceraciones, etc.).
- El plato deberá finalizarse en directo durante el concurso y cada participante explicará brevemente su elaboración al jurado.

6. Material y equipamiento

- Cada participante deberá aportar los utensilios necesarios para la preparación y presentación de su receta.
- La organización dispondrá de puntos de conexión eléctrica para pequeños electrodomésticos. Quienes necesiten este servicio deberán comunicarlo en el momento de la inscripción.

7. Presentación y valoración

- La organización establecerá una hora límite para la finalización de la elaboración de los platos.
- Finalizado el tiempo, el jurado procederá a la degustación y valoración de todas las propuestas.

8. Criterios de valoración

El jurado tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

- Sabor y calidad gastronómica.
- Presentación y creatividad.
- Uso y aprovechamiento de los productos adquiridos en el comercio local.
- Explicación de la receta y del proceso de elaboración.

9. Premios

Se concederán los siguientes premios:

- **Primer premio: 150 €**, distribuidos en **cinco vales de 30 €**, canjeables en cada uno de los establecimientos participantes.
- **Segundo premio: 100 €**, distribuidos en **cinco vales de 20 €**, canjeables en cada uno de los establecimientos participantes.

- **Tercer premio: 75 €**, distribuidos en **cinco vales de 15 €**, canjeables en cada uno de los establecimientos participantes.

Los vales deberán utilizarse **en un plazo máximo de 15 días naturales desde la fecha de celebración del concurso**. Transcurrido dicho plazo, perderán su validez y no podrán ser canjeados.

10. Jurado

El jurado estará compuesto por **un representante de cada uno de los establecimientos participantes**:

- El Súper
- Carnicería Manchega
- Casa Goyo
- Casa Tomillo
- Panadería Chapela

El jurado valorará las elaboraciones conforme a los criterios establecidos en estas bases. Su decisión será **inapelable**. En caso de empate, resolverá por mayoría simple.

11. Degustación final

Tras la entrega de premios, se celebrará una **degustación abierta** con productos donados por los establecimientos participantes, como actividad de promoción del comercio local y agradecimiento a todas las personas asistentes.

12. Aceptación de las bases

La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases, así como de las decisiones adoptadas por el jurado.