

Bases de participación III Concurso de Ollas Ferroviarias de Saldaña

El concurso se celebrará el domingo 22 de octubre, quedando abierto el plazo de inscripción hasta el 19 de octubre

Fecha y Lugar:

-El concurso tendrá lugar el domingo 22 de octubre de 2023 desde las 09:00h, en la Plaza de España de Saldaña (siempre que las condiciones meteorológicas lo permitan, si no se buscará otro emplazamiento)

Condimentos:

- La olla consistirá en un guiso de alubias de Saldaña con compango (sólo se admitirán productos derivados del porcino)
- La organización proporcionará las alubias remojadas conforme a las raciones de la olla. El resto de ingredientes y condimentos serán por cuenta del concursante así como todos aquellos utensilios necesarios para la elaboración de la olla.
- Las alubias se recogerán a las 9 de la mañana en la Plaza de España de Saldaña.

Inscripción:

- Para participar, será posible inscribirse hasta el día 19 de octubre de 2023, siendo la inscripción gratuita y se podrá realizar a través del correo electrónico: ollasferrovariassaldana@gmail.com o teléfonos en los **637354264** y **663328418**, pudiendo la organización ampliar el plazo de inscripción si fuera necesario.

- Las inscripciones serán a título personal y solo se admitirá la presentación a concurso de una olla por persona inscrita. La organización asignará un número a cada participante en el momento del inicio del concurso. Dicho número deberá de estar bien visible y ubicado junto a la olla durante todo el concurso.
- La elaboración de la olla será "in situ" y de cara al público, quedando descalificadas aquellas que no se realicen allí en su totalidad. Deberá realizarse todo el guiso en la olla ferroviaria, no estando permitida la cocción aparte de alguno de los alimentos.

Premios:

- Un primer premio de 250 euros + diploma
- Un segundo premio de 200 euros + diploma
- Un tercer premio de 150 euros + diploma
- Un cuarto premio de 100€ + diploma
- Un quinto premio de 75€ + diploma
- Un sexto premio de 75€ + diploma
- Un séptimo premio de 60€ + diploma
- Un octavo premio de 60€ + diploma
- Un accésit de 50€ + diploma
- Dos premios para ollas locales 50€ + diploma (pueden ser acumulativos)

Jurado:

- La hora límite para la presentación de la olla será las 14:00 horas, quedando descalificadas las ollas presentadas fuera de esa hora.
- Las ollas se irán puntuando según se van entregando
- El jurado estará formado por profesionales de la restauración y miembros asignados 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, otorgando una puntuación de:
 - .Se otorgará de 0 a 10 puntos por el punto de cocción del guiso
 - .Se otorgará de 0 a 10 puntos por el sabor del guiso
 - .Se otorgará de 0 a 10 puntos por la presencia del guiso
- Si se produjera un empate en la puntuación, se valorará más la olla que mayor puntuación haya obtenido en el apartado de cocción. Si persistiera el empate, se dará mayor puntuación a la que más valoración haya obtenido en el apartado de sabor
- Durante la valoración permanecerá oculto el número asignado a cada participante, únicamente se podrá descubrir una vez valorada la olla.
- La entrega de los premios tendrá lugar el mismo día en la Plaza de España de Saldaña
- La decisión del jurado será inapelable.
- Los participantes aceptan las bases y el criterio de la organización en la resolución de cualquier cuestión derivada de la campaña, no

pudiendo ser impugnadas estas bases. La organización se reserva el derecho de declarar desierto este concurso o hacer las modificaciones que considere oportunas para el correcto desarrollo del concurso, si así lo considerase.