#BotijuelaAdamuceña
#AdamuzEsaceite

"CONCURSO GASTRONÓMICO DE ACEITUNAS ALIÑADAS"
20 de Marzo del 2022

BASES

1. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS

El Ayuntamiento de Adamuz, convoca un concurso gastronómico de ACEITUNAS ALIÑADAS, con el objeto de difundir y promocionar la gastronomía adamuceña, mediante la presentación de recetas aceitunas aliñadas previamente elaboradas, para su posterior valoración pública, a cargo de las personas que quieran exhibir sus dotes culinarias, y contribuir al mayor éxito y difusión del Concurso de ACEITUNAS ALIÑADAS, concurso que forma parte del evento de celebración anual llamado "BOTIJUELA".

2. 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, etc.
Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

3. LUGAR Y PLAZO DE LAS INSCRIPCIONES

Los participantes interesados podrán recoger y presentar la solicitud de manera presencial en Información del **Ayuntamiento de Adamuz en horario de Lunes a Viernes de 09:00h-14:00h,** o si lo prefieren de forma telemática mediante solicitud de carácter general por la sede electrónica del Ayuntamiento de Adamuz (https://sede.eprinsa.es/adamuz/tramites). En esta segunda opción se hará constar el nombre, apellidos, DNI, teléfono y domicilio del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva.

Plazo de presentación de solicitudes: desde el **día 1 de marzo hasta el miércoles día 16 de marzo de 2022 a las 14:00h.**

4. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

- Las aceitunas presentadas a concurso deberán aportarse ya elaboradas.
- Cada participante debe de aportar un kilo de aceitunas aliñadas en un recipiente

cerrado.

- La organización del concurso no se hace responsable caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por los concursantes.
- Cada participante deberá presentar una sola receta.
- Los aliños que se incorporen a cada especialidad serán los que el participante decida, no estableciendo en este punto ninguna exigencia o eliminación.
- Las aceitunas aliñadas presentadas al concurso serán repartidos para su degustación al público asistente una vez se haga público el fallo del jurado.

4.1 Especialidades admitidas:

- Aceitunas ralladas
- Aceitunas enteras
- Aceitunas partidas.

5. FECHA REALIZACIÓN

El concurso será abierto y se desarrollará **el domingo día 20 de marzo de 2022 a partir de las 13:00 horas, en el Parque de la Tremesina.**
Si por razones de fuerza mayor la Organización lo estimara necesario, podrá, tanto variar el horario, así como distribuirlo de la forma más oportuna, si el número de participantes así lo aconsejara.
El día del concurso los participantes deberán acreditarse previamente y depositar los recipientes que contengan las aceitunas aliñadas con las que deseen participar, en el punto de Información del Ayuntamiento situado en el parque de la Tremesina, como máximo hasta las 12:00.

6. PREMIOS Y CALIFICACIONES

Se establecen los siguientes premios:

1º PREMIO: consistirá en un fin de semana en la Finca Rural Los Conventos, con alojamiento y desayuno incluido para dos personas.
Es requisito imprescindible hacer la reserva previa a través de la web del Alojamiento Rural o vía telefónica, presentando el bono-regalo que se entregará al ganador el mismo día de fallo del jurado. Deberán disfrutar de este premio en el mismo año en que reciben el premio y la fecha se determinará teniendo en cuenta la ocupación o reservas efectuadas de las casas.

2º PREMIO: Lote de aceites de la Denominación de Origen Montoro-Adamuz.

A todos los participantes se les hará entrega de una pequeña botella de aceite de la Denominación de Origen Montoro-Adamuz.

7. EL JURADO

-El jurado calificador se seleccionará de entre el público presente el mismo día 20 de Marzo, y en todo caso, estará compuesto como mínimo por tres personas.
-Los alimentos serán evaluados fuera del lugar de su elaboración y se tendrá en cuanta para su elección: la calidad del producto, el sabor, la complicación del proceso y la presentación.
-Las diferentes recetas de aceitunas aliñadas se identificarán con números, permaneciendo en el anonimato los autores.
-Tras la degustación, el jurado emitirá su veredicto, y que se hará público en el mismo acto.

8. BASE GENERAL

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