



Ayuntamiento de

GRIJOTA

II CONCURSO

“OLLAS FERROVIARIAS Y ANAFRES GRIJOTA 2024”

Bases

Fecha y Lugar:

El concurso se celebrará el sábado 21 de Diciembre de 2024, dando comienzo a las 09.00h. en los Jardines de las Antiguas Escuelas de Grijota (siempre que las condiciones meteorológicas lo permitan).

Inscripción:

Plazo: del 9 al 16 de Diciembre de 2024.

Lugar:

- oficinas del Ayuntamiento de Grijota en horario de 9:00 a 14:30 h.
- teléfono 979 767 013 en horario de 9:00 a 14:30 h
- correo electrónico registro@grijota.es.

La inscripción es gratuita, se indicarán nombre y apellidos, número de contacto y capacidad de raciones de la olla.

Sólo se admitirá una Olla Ferroviaria o Anafre por persona participante.

Condimentos:

La olla consistirá en preparar un guiso de patatas con costillas de cerdo (los dos ingredientes obligatorios).

La organización proporcionará a los participantes en función de las raciones de la Olla la cantidad de patatas y costillas adecuada. El resto de ingredientes y condimentos serán por cuenta del participante, así como todos aquellos utensilios y materiales necesarios para la elaboración del guiso.

En el momento del comienzo del concurso (09:00 h), a cada participante se le asignará una identificación numerada. Además, se proporcionará un tablero, sillas, servilletas, recipiente para comer y una hogaza de pan. La totalidad del guiso deberá realizarse en la Olla Ferroviaria o Anafre, quedando prohibida la cocción en otros recipientes.





Ayuntamiento de

GRIJOTA

Jurado:

A las 14:00 h. el jurado comenzará a valorar los guisos. Una vez colocados todos en el suelo, se llevarán ante su mesa por personas de la organización, asignando notas en base a la siguiente puntuación:

- De 0 a 10 puntos, el punto de cocción del guiso.
- De 0 a 10 puntos, el sabor del guiso.
- De 0 a 10 puntos, el punto de sal.

Serán descalificadas las Ollas o Anafres que no estén preparados a tiempo o sin identificar en el momento de la cata. En caso de empate se valorará, por este orden, la que mayor puntuación haya obtenido en cocción, sabor y punto de sal.

La entrega de premios tendrá lugar el mismo día en los Jardines de las Antiguas Escuelas, siendo inapelable la decisión del jurado.

Premios:

- Un primer premio de 300€
- Un segundo premio de 200€
- Un tercer premio de 100€

Protección De Datos E Imágenes:

Tanto los datos personales como las imágenes serán utilizadas exclusivamente con la finalidad de participar en este concurso.

El Ayuntamiento se reservará el derecho de uso de las imágenes recibidas.

