

BASES REGULADORAS DEL XII CONCURSO DE CALDERETAS “LA VENDIMIA EN LOGROÑO – SAN MATEO 2019”

1. Se convoca el “XII CONCURSO DE CALDERETAS, LA VENDIMIA EN LOGROÑO – SAN MATEO 2019”.

2. La participación será libre, con un máximo de 120 grupos. Cada grupo estará constituido por un máximo de 5 personas y deberán preparar, al menos, 10 raciones de caldereta.

De los 120 puestos, se reservan 5 para grupos constituidos por menores de 16 años, que estarán supervisados, en todo momento, por un adulto (cuyo nombre deberá aportarse en el momento de la inscripción), y otros 5 para la Federación de Peñas y la Asociación de Comerciantes Zona Oeste (ZOCO). En caso de no cubrirse alguno de estos 10 puestos reservados, pasarán a incrementar los destinados al cupo general.

3. Las inscripciones se efectuarán del 9 al 13 de septiembre de 2019 en la Bodega Gutiérrez (C/ Gonzalo de Berceo nº 30 de Logroño).

La cuota de participación se fija en 6 € por grupo y de 3 € en el caso de los puestos de menores. La cuota que corresponda deberá ser abonada en el momento de la inscripción. Se entregará en el mencionado establecimiento un resguardo de la inscripción realizada con el número de orden con que participará.

Las inscripciones se cerrarán, en su caso, en el momento de cubrirse la totalidad de los puestos.

4. En el momento de la inscripción se deberá facilitar el nombre y dos apellidos de cada uno de los miembros del grupo y al menos un teléfono móvil de alguno de ellos con su dirección.

5. La organización facilitará a cada grupo un puesto, que será inamovible, teniendo en cuenta el orden de inscripción. En cada puesto habrá sillas y mesa de trabajo. Se facilitarán puntos de suministro de agua. Además se proporcionará a cada grupo que lo desee el ingrediente básico de la caldereta, las patatas. Los demás ingredientes serán aportados por los participantes. No se proporcionará a los participantes vajilla ni cubiertos, que deberán ser aportados por ellos.

6. Las recetas de las calderetas podrán llevar todo tipo de condimentos y aderezos propios de nuestra región.

7. El sistema de combustión que se empleará será el de hornillo de gas, que será aportado por cada uno de los grupos.

8. Se convoca a los grupos a las 10:00 horas para proceder a la presentación y distribución de los puestos.

9. A las 11:30 horas se dará la señal de comienzo de la preparación de las calderetas. Los participantes dispondrán de dos horas para la elaboración de sus recetas. Se avisará, a las 13:30 horas, de la finalización del tiempo de elaboración y del inicio de las deliberaciones del jurado.

10. El jurado del Concurso quedará constituido por:
El Alcalde de Logroño o concejal en quien delegue.

Un concejal de la oposición.

Un representante de la Federación de Asociaciones de Vecinos de La Rioja.

Un miembro de la Asociación de la Prensa de La Rioja.

Un miembro del colectivo de Voluntarios de Logroño.

Un crítico gastronómico.

Un representante de Bodegas Altanza, S.A.

Un representante de Esmaltaciones La Estrella S.Coop.

11. Concluida la labor del jurado, los participantes podrán compartir su guiso con los invitados que ellos deseen, pudiéndose degustar hasta las 17:00 horas.

12. Se establecerán dos categorías de premios:

a) Categoría de calderetas. Se tendrán en cuenta como criterios de valoración:

El proceso de elaboración

Los ingredientes utilizados

Su degustación

b) Categoría de decoración del puesto. Se tendrá en cuenta:

La limpieza y organización del puesto.

Los materiales empleados para su decoración.

Los motivos locales representados.

13. Los premios consistirán en :

a) Categoría de calderetas:

Primer

premio: Una botella de vino de 5 litros de Bodegas Altanza, paellera y un jamón.

Segundo

premio: Una botella de vino de 3 litros de Bodegas Altanza, paellera y un lote de productos riojanos.

b) Categoría de calderetas menores de 16 años.

Premio

único: paellera y un jamón.

c) Categoría de decoración del puesto:

Primer

premio: Una botella de vino de 5 litros de Bodegas Altanza, paellera y un lote de productos riojanos.

Segundo

premio: paellera y un lote de productos riojanos.