



BASES CONCURSOS FIESTAS PATRONALES DE HUÉTOR SANTILLÁN 2022

A.-BASES DEL 16º CONCURSO DE TORTILLAS Y CROQUETAS.

- El concurso se celebrará el sábado 6 de agosto a partir de las 13:30 horas en la Plaza de la Constitución.
- Para participar hay dos modalidades:
- Tortillas: Se recogerán los huevos en el supermercado Covirán y se harán las inscripciones en el Ayuntamiento desde las 11:00 hasta las 13:00 horas.
- Croquetas caseras: Se harán las inscripciones en el Ayuntamiento desde las 11:00 hasta las 13:00 horas, mínimo una docena.
- Habrá premios para el primer y segundo clasificado.
- Plazo máximo de entrega antes de las 14:15 horas. Se premiará originalidad, tamaño y sabor. Se podrán hacer con cualquier condimento.

B.-BASES DEL CONCURSO DE DISFRACES DE HUÉTOR SANTILLÁN.

- 1.-Podrá participar en el concurso cualquier persona, o grupo de personas, que cumpla los siguientes requisitos:
 - Modalidad infantil (hasta 12 años).
 - Modalidad individual adulto (a partir de 12 años).
 - Modalidad grupal adulto (puesta en escena máximo 2 minutos).
- 2.-El jurado estará compuesto por responsables del Ayuntamiento, o personal a su elección.
- 3.- Los participantes acatarán en todo momento las indicaciones de la organización.
- 4.-La participación supone la aceptación de las bases y la inapelable decisión del jurado.



5.-Criterios de valoración:

-Individual: creatividad (0-5 puntos) y dificultad (0-5 puntos).

-Grupal: creatividad (0-3 puntos), dificultad (0-3 puntos) y puesta en escena (0-4).

6.-Premios económicos a los 3 mejores de cada categoría.

C.-BASES DEL CONCURSO DE PAELLAS DE HUÉTOR SANTILLÁN.

- La fecha límite de inscripción será hasta el mismo día 8 de agosto, en las oficinas municipales del Ayuntamiento, en horario de 9:00-13:00 h.
- Los participantes cocinarán una paella de mínimo 5 raciones para el jurado y las que estimen convenientes. Deberán de traer su propia paellera y fuego, así como todos los utensilios e ingredientes necesarios para la elaboración de sus paellas.
- La organización no proporcionará a los participantes ningún ingrediente.
- Los participantes, podrán coger sitio para la elaboración de las paellas, a partir de las 8:00h de la mañana, del día del concurso.
- La presentación de las paellas al jurado será de 13:00 a 14:00h. La organización si lo considera oportuno, modificará la hora según el desarrollo del concurso.
- Las paellas elaboradas serán propiedad de las personas que las presenten, los cuales, si lo desean, podrán invitar a la degustación de las mismas.
- El jurado estará compuesto por cinco miembros, elegidos el mismo día y su decisión será inapelable.
- Se valorará las paellas participantes de acuerdo a los siguientes atributos y puntuaciones:
 - Punto de cocción. 3 puntos.
 - La mezcla de ingredientes, dentro de los ingredientes tradicionales que conforman una paella. 2 puntos.
 - La presentación de la misma en la paellera y el emplatado. 2 puntos.



-Sabor. 2 puntos.

-Caracterización de los y las participantes. 1 punto.

- PREMIOS: Los tres primeros puestos, un jamón y premio en metálico. El resto de los participantes, una paletilla.