

BASES DEL CONCURSO POPULAR DE ARROCES PARA LA FIESTA MAYOR DE LOS SANTOS GENÍS 2021

Con motivo de la Fiesta Mayor de los Santos Genís, el Ayuntamiento de Vilassar de Dalt convoca el VII Concurso Popular de Arroces con el objetivo de fomentar las actividades populares e incentivar la participación ciudadana en la Fiesta Mayor.

1.- FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Jueves, 26 de agosto de 2021 en la Plaza de la Vila.

2.- PROGRAMA

12:00 h Recepción de los participantes

12:15 h Comienzo de la elaboración de los arroces

14:15 h Publicación del veredicto y entrega de premios

3.- INSCRIPCIÓN

La participación está abierta a aquellas personas mayores de 16 años y a aquellos menores de 16 años acompañantes de su tutor legal. La inscripción, gratuita, se realizará presentando una instancia en el Ayuntamiento: <https://www.seu-e.cat/ca/web/vilassardedalt>

El periodo de inscripción será del 1 al 13 de agosto, ambos incluidos.

Este concurso tendrá un máximo de 15 equipos participantes, por lo cual solo se aceptará la participación de las 15 primeras instancias según la orden de presentación.

4.- PARTICIPACIÓN

4.1. Sobre los participantes

El 17 de agosto el Ayuntamiento informará vía telefónica o electrónica a los participantes, las instancias de los cuales quedan excluidas del concurso por exceder del aforo de 15 equipos participantes.

Este mismo día el Ayuntamiento convocará los 15 equipos participantes de las instancias admitidas al concurso para que se presenten el día 26 de agosto a las 12 h en la Plaza de la Vila.

Se facilitará un número de identificación a cada equipo y los participantes lo colocarán en un lugar visible.



4.2. Sobre los materiales

Cada equipo recibirá el siguiente material:

- 1 salero
- 1 botella de óleo (0,5 l aprox.)
- 1 fogón con bombona de gas butano

Cada equipo llevará los ingredientes que desee para preparar su paella. El número o cantidad de estos ingredientes no tendrá límite. Se admitirán ingredientes previamente cocinados en casa.

Los equipos llevarán todos los enseres necesarios para la preparación del arroz, como la paella, espátulas, trapos, etc. Están permitidos los fuegos auxiliares.

4.3. Condiciones del concurso

El Ayuntamiento aplicará las medidas de seguridad sanitaria establecidas por el PROCICAT. Y, así mismo, se reserva el derecho de modificar las bases de este concurso por razones de interés público.

A partir del momento en que el jurado dé la orden de inicio, los equipos dispondrán de un máximo de dos horas para preparar los arroces.

Cada equipo podrá cocinar solo un arroz.

Cuando el jurado indique el final del concurso, los participantes tendrán que apagar el fogón y se retirarán de su puesto de trabajo.

En caso de lluvia, el concurso se trasladará al edificio de La Estrella.

Queda prohibida la realización o manipulación de fuego fuera del lugar establecido por el Ayuntamiento.

Una vez acabado el concurso, los participantes tienen que dejar el fuego apagado, recoger la basura y dejar el espacio ocupado limpio.

5.- JURADO

El jurado estará conformado por 3 personas de la zona relacionadas con el mundo de la gastronomía y la cultura.

La identidad de las personas integrantes del jurado se dará a conocer en el momento de empezar el concurso.

6.- VEREDICTO Y PREMIOS

El jurado probará los diferentes arroces y después se retirará a deliberar. A continuación hará público su veredicto, el cual será inapelable.



A criterio del jurado, se librarán tres premios: PREMIO AL ARROZ MÁS ORIGINAL, por una presentación y composición del plato singulares, PREMIO AL ARROZ MEJOR CALIDAD-PRECIO, por la utilización de alimentos más económicos y PREMIO AL MEJOR ARROZ, por el sabor, el punto, la presentación... ¡TODO!

Posteriormente, se librará un obsequio y un diploma a cada equipo participante.

Los premios y los obsequios destinados a este concurso están valorados en trescientos euros (300,00 €), en total.

7.- ACEPTACIÓN

La participación en este concurso supone la aceptación de las Bases, así como la aceptación de las decisiones del jurado y de la organización.

Para más información:

Servicio de Cultura

Tel. 937539800

De lunes a viernes, de 9 a 14 h