



Ayuntamiento de Benacazón
Turismo

CONCURSO GASTRONÓMICO.-

I CONCURSO DE GUIOS TÍPICOS DE BENACAZÓN

- 1.- La Delegación de Turismo del Ayuntamiento de Benacazón convoca el Primer Concurso de Guisos Típicos de Benacazón. El objetivo principal del concurso de cocina típica es recuperar las recetas de nuestros padres y abuelos. Además, difundir las virtudes de la cocina benacazonera mediante la elaboración de guisos, para su posterior valoración pública, a cargo de las personas aficionadas a la cocina que quieran exhibir sus dotes culinarias y contribuir a la difusión de la tradición gastronómica de Benacazón.
- 2.- Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina empadronados en Benacazón, sin importar la edad. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros/as profesionales.
- 3.- Los participantes interesados deberán presentar la solicitud en el Ayuntamiento de Benacazón desde el día que se publican las bases hasta el 18 de febrero, en horario de 9 a 14 horas. En la solicitud se hará constar el nombre, apellidos y domicilio del participante, así como la receta o recetas de los platos que presenten al Concurso.
- 4.- Los guisos a confeccionar serán de libre elección por parte de cada participante, teniendo en cuenta que se valorará principalmente los guisos típicos benacazoneros.
- 5.- La elaboración del guiso será por cuenta del participante y lo deberá entregar ya terminado en la fecha y sitio indicado en las bases.
- 6.- El concurso se desarrollará el sábado día 19 de febrero de 2022. Los guisos deberán estar entregados antes de las 12:30 horas en la Casa Palacio, momento en el cual el Jurado procederá a la calificación.

Si por razones de fuerza mayor la Organización lo estimara necesario, podrá tanto variar el horario como distribuirlo de la forma más oportuna, si el número de participantes así lo aconsejara.



Ayuntamiento de Benacazón

7.- Se establecen los siguientes Premios:

- 1er. Premio al Mejor Guiso.....OLLA DE 6 L. MAGEFESA
- 2º Premio al Mejor Guiso.....SARTÉN INDUBASIC 24 CMS
- 3º Premio al Mejor Guiso.....PAELLERA INOX. ECO 42 CMS.

8.- Se nombrará un Jurado popular que se encargará de la degustación de los platos de los diferentes participantes previamente inscritos en el Concurso.

El Jurado calificará los guisos, puntuando de 1 a 5 cada uno de estos aspectos:

- El carácter tradicional del guiso.
- La dificultad en su elaboración.
- El gusto y el aroma.
- La presentación.

9.- La entrega de premios se realizará cuando el Jurado emita el fallo.

10.- El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

11.- El fallo del jurado será inapelable.

12.- La participación en este concurso implica el conocimiento y la aceptación de estas bases.

Benacazón, febrero de 2022