



Expediente nº: 46/2023

Bases de convocatoria

Actividad: Actividades o cursos.

Procedimiento: Acciones de carácter cultural.

Asunto: I concurso de elaboración del tradicional ajoarriero sisanteño, edición de San Antón 2023.

Documento firmado por: el concejal delegado de Cultura y Turismo.

I CONCURSO DE ELABORACIÓN DEL TRADICIONAL AJOARRIERO SISANTEÑO, EDICIÓN DE SAN ANTÓN 2023

La concejalía de Cultura y Turismo del Excmo. Ayuntamiento de Sisante convoca por primera vez el I concurso de elaboración del tradicional ajoarriero sisanteño, edición de San Antón 2023, y en el cual podrán participar todos los sisanteños residentes o vinculados directamente a nuestra localidad.

El 17 de enero, la iglesia celebra la festividad de San Antonio Abad, popularmente conocido como San Antón; en cuyo santo se ha arraigado una gran devoción en los pueblos de España, y especialmente en Sisante donde durante muchos años fue festivo de carácter local. Patrón de los animales, en tiempos pasados amparaba el deseo de protección a los mismos por parte de una sociedad en la que la ganadería doméstica tenía una alta importancia económica y social. Con motivo de esta celebración, ha sido práctica habitual la elaboración por estas fechas del típico ajoarriero conquense.

Con la convocatoria de este concurso promovemos el desarrollo de la calidad en la restauración y el desarrollo culinario en el municipio. Además, protegemos las tradiciones de nuestra sociedad e impulsamos su mantenimiento y difusión entre los más jóvenes y turistas de otras regiones.





Este concurso sirve, además, para potenciar la participación social de los sisanteños y el fortalecimiento de los vínculos intergeneracionales poniendo en valor la riqueza gastronómica y los alimentos típicos de nuestra tierra.

BASES REGULADORAS DEL CONCURSO:

PRIMERA. CONVOCATORIA.

En virtud de sus competencias y en aras de potenciar las tradiciones arraigadas y la creatividad gastronómica en el municipio de Sisante, así como fomentar la implicación social para preservar las costumbres y la cultura culinaria de nuestro pueblo, la concejalía de Cultura y Turismo del Excelentísimo Ayuntamiento de Sisante convoca el I concurso de elaboración del tradicional ajoarriero sisanteño, edición de San Antón 2023.

El concurso se registrará por lo establecido en la presente convocatoria, en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, de acuerdo con los principios de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas y demás disposiciones normativas que resulten de aplicación.

SEGUNDA. FORMA DE INSCRIPCIÓN Y PLAZO.

Las elaboraciones culinarias que se presenten al concurso deben haberse elaborado en el municipio de Sisante, y la persona participante debe ser residente de la localidad o tener vinculación directa con la misma.

La inscripción se realizará mediante correo electrónico dirigido a ayuntamiento@sisante.es, en el asunto se deberá especificar: *inscripción concurso de elaboración del ajoarriero sisanteño, a la att. de la concejalía de cultura*. Así mismo, se deberá cumplimentar y adjuntar la hoja de inscripción.

Y el correo deberá contener los siguientes datos:

- ✓ Nombre, apellido y D.N.I.



✓ Número de contacto telefónico, dirección de correo electrónico y dirección postal en la que se ubica la obra presentada al concurso.

El plazo de inscripción se iniciará el miércoles 11 de enero y finalizará el lunes 16 de enero del 2023, a las 12:00 horas.

TERCERA. CATEGORÍAS Y TEMÁTICA.

🚩 CATEGORÍA Y TEMÁTICA ÚNICA: Elaboración del tradicional ajoarriero sisanteño, con el máximo respeto a las costumbres en la preparación, ingredientes (materias primas) y presentación.

CUARTA. FORMATO DE PRESENTACIÓN DE LOS TRABAJOS.

Será de obligatorio respetar los siguientes parámetros para poder participar en el curso y que el jurado proceda a valorar las preparaciones:

1. Se tendrán que utilizar, al menos, los siguientes ingredientes: bacalo, patatas, huevo, ajo y aceite de oliva virgen extra.
2. La presentación se tendrá que asemejar, con el máximo rigor posible, a la tradicional en un lebrillo de barro.
3. Los participantes tendrán que preparar un plato de ajoarriero de, al menos, 5 raciones.

Para valorar las propuestas gastronómicas por parte del jurado, se tendrán en cuenta los siguientes parámetros:

1. Se tendrán en consideración lo trabada que esté la mezcla y la textura de la misma: de 1 a 3 putos.
2. El gusto: de 1 a 5 puntos.
3. El color: de 1 a 3 puntos.
4. La simetría de los ingredientes: de 1 a 5 puntos.



5. La calidad de las materias primas: de 1 a 3 puntos.

6. Una calificación general: de 1 a 3 puntos.

QUINTA. PRUEBA DEL JURADO.

El jurado degustará las preparaciones del típico ajoarriero el día 17 de enero de 2023, previsiblemente en horario vespertino. El jurado avisará con una antelación mínima de 24 horas de la hora de presentación de las preparaciones.

Los platos que no puedan ser degustados en el horario y fecha establecidos por el Jurado, quedarán descalificados y por tanto fuera del concurso.

SEXTA. PREMIOS.

Los premios otorgados serán en especie, se realizarán con cargo a la aplicación presupuestaria 330.22609 “Administración General de Cultura. Actividades”, y serán los siguientes:

- Primer premio: Jamón ibérico de gran calidad.
- Segundo premio: Cuña de queso de oveja manchego.
- Tercer premio: Lote de vino de la localidad.

SÉPTIMA. CESIÓN DEL AJOARRIERO Y ACEPTACIÓN DE LA PRUEBA DEL PÚBLICO.

Todos los participantes ceden al Excmo. Ayuntamiento de Sisante la preparación elaborada a tal efecto.

Los platos preparados serán puestos a disposición del público para la degustación popular.

OCTAVA. COMPOSICIÓN Y FALLO DEL JURADO.





El jurado calificador estará formado por diversas personas con conocimientos en la materia artística. Su composición no será superior a cinco miembros, entre los cuales habrá un Presidente cuyo voto será de calidad en caso de producirse algún empate.

Los componentes del jurado serán designados por la concejalía de Cultura y Turismo con tal fin.

Al jurado corresponderá también resolver según su criterio las incidencias que se produzcan durante el desarrollo del concurso.

El jurado podrá declarar desierta cualquier categoría, premio o modalidad, así como descalificar preparación gastronómica que según su criterio no reúna las condiciones culinarias, de elaboración, de sabor, de presentación, de autenticidad o de cualquier otra índole necesarias.

NOVENA. ÓRGANO COMPETENTE E INSTRUCCIÓN DEL PROCEDIMIENTO.

La convocatoria y resolución del presente certamen corresponde a la concejalía de Cultura y Turismo, como órgano instructor del procedimiento.

El jurado procederá al examen y estudio de las preparaciones presentadas, pudiendo seleccionar, además de los platos premiados, otros tres que actuarán como reserva en el caso que alguno de los premiados no cumpla los requisitos establecidos para la entrega de los premios.

Así mismo, redactará un acta que se elevará al órgano instructor, en el que se concretará el resultado de la valoración y la propuesta de concesión de premios. Los participantes propuestos como premiados se darán a conocer con la publicación del acta en la página web del Ayuntamiento de Sisante. La resolución se emitirá por el concejal delegado de Cultura y Turismo, y pone fin a la vía administrativa. La misma será publicada en la sede electrónica del Ayuntamiento de Sisante. De conformidad con lo establecido en el artículo 84





de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se prescinde del trámite de audiencia en la propuesta de resolución al no figurar en el procedimiento ni ser tenidos en cuenta otros hechos ni otras alegaciones y pruebas que las aducidas por los/as aspirantes.

DÉCIMA. ENTREGA DE PREMIOS.

Los premios se entregarán en la ubicación determinada por el Ayuntamiento de Sisante una vez hayan sido seleccionados los premiados, previa comunicación a los ganadores en la que se les informará de la fecha y hora de entrega.

DÉCIMO PRIMERA. ORGANIZACIÓN.

El jurado será el responsable de la interpretación de las presentes bases, así como de la resolución de cualquier incidencia no prevista en las mismas. Correspondiendo la interpretación de las presentes bases en última instancia a la concejalía de Cultura y Turismo.

Así mismo, el Ayuntamiento de Sisante, organizador del concurso, se reserva el derecho de hacer modificaciones o tomar iniciativas no reguladas en la presente convocatoria, siempre que contribuyan al mayor éxito de la misma.

La organización declina toda responsabilidad sobre las preparaciones gastronómicas, así como su seguridad durante la degustación pública posterior. Igualmente, los participantes exoneran de toda responsabilidad a la organización por los extravíos o daños personales o materiales que pudiesen surgir durante el desarrollo del concurso.

El Ayuntamiento de Sisante no se hace responsable de las anomalías de cualquier tipo que pudieran derivarse de la prueba/cata de los platos elaborados por los participantes.

DÉCIMO SEGUNDA. PUBLICIDAD.

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SISANTE

Pza. Dr. Fernández Turégano, 1 16700 SISANTE

Contacto: 969 38 70 01 / ayuntamiento@sisante.es





EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE SISANTE

La convocatoria se publicará en la sede electrónica de la entidad local y en la página web del Ayuntamiento de Sisante: <https://www.sisante.es>.

DÉCIMO TERCERA. PROTECCIÓN DE DATOS.

Los datos registrados por los participantes serán recogidos y tratados conforme a la Ley Orgánica 3/2018, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Dichos datos serán incorporados y tratados a un fichero perteneciente al Ayuntamiento de Sisante ante el que las personas afectadas podrán ejercer sus derechos.

El tratamiento de datos queda legitimado mediante el consentimiento de la persona interesada por la solicitud de inscripción. Los datos no podrán ser cedidos a terceros salvo en los supuestos previstos en la normativa vigente sobre protección de datos de carácter personal.

En Sisante, a fecha de la firma electrónica.

El concejal delegado de Cultura y Turismo

D. Martín Lapeña Lafuente

