

ASTE NAGUSIKO III. PAELLA LEHIAKETA III CONCURSO ASTE NAGUSIA DE PAELLA

Donostia San Sebastian Festak-ek, Itxas Gain Elkartearen, BM Supermekatuen eta **Donostiako Udalako Osasun Publiko Departamentuaren** laguntzarekin, Aste Nagusiko III. Paella Txapelketa antolatuta du. Abuztuaren 14an izango da Katalunia plazan, 18:00etatik 20:00etara.

Lehiaketa honen xedea da jarduera alai bat egitea elikadura nutritiboa eta iraunkorra hedatzeko, Milango hiri politikarako ituna betez. Hain zuzen, itun horri atxiki ziztaion Donostiako Udala 2017ko uztailen.

Donostia San Sebastian Festak, en colaboración con la Sociedad Itxas Gain, Supermercados BM y el **Departamento de Salud Pública del Ayuntamiento de Donostia/San Sebastián**, organiza el III Concurso Aste Nagusia de Paella que tendrá lugar el día 14 de Agosto, entre las 18:00 h y 20:00 h en la Plaza de Cataluña.

Es objeto del concurso la realización de una actividad festiva llevada a cabo en el marco divulgativo de una alimentación nutritiva y sostenible; cumpliendo con el pacto de política urbana de Milán al que se adhirió el ayuntamiento de Donostia/San Sebastián en julio de 2017.

OINARRIAK

- Bi lagunez osatutako taldeek parte har dezakete. Sukaldari zaletuak izan behar dute, eta Aste Nagusiko web orrian eman behar dute izena.
(<https://astenagusia.donostiakultura.eus/eu/part-e-hartu>)
- Izena emateko epea 12 taldek izena emandakoan edo 2019ko abuztuaren 9an itxiko da.
- Lehiaketa egiteko, parte hartzaileen kopuruak 8 bikote baino gehiagokoa izan behar du.
- **BM Supermercados** babesleak lehiakideei emango dizkie:
 - ◆ 1.000 g arroz
 - ◆ 500 g oilasko-haragi
 - ◆ 350 g untxi-haragi
 - ◆ 420 g leka lau .
 - ◆ 2 lata tomate birrindu
 - ◆ piperrauts gozoa
 - ◆ janari-koloragarria edo, aukeran, azafraia
 - ◆ Baratxuri-buru 1
 - ◆ 2 litro oilasko-salda
 - ◆ gatza

BASES

- Podrán participar equipos formados por 2 personas aficionadas a la cocina que se hayan inscrito en la página web Aste Nagusia :
<https://astenagusia.donostiakultura.eus/es/participa>
- La inscripción se cerrará al alcanzar la cifra de 12 participantes o en su defecto el 9 de agosto de 2019.
- El concurso se celebrará siempre que el número de participantes inscritos supere el número de 8 parejas.
- La patrocinadora **BM Supermercados** pondrá a disposición de los concursantes:
 - ◆ 1000 gramos arroz
 - ◆ 500 gramos carne de pollo
 - ◆ 350 gramos carne de conejo
 - ◆ 420 gramos de judías verdes planas .
 - ◆ 2 latas de tomate triturado
 - ◆ pimentón dulce
 - ◆ colorante alimenticio o azafrán
 - ◆ 1 cabeza de ajos
 - ◆ 2 litros de caldo de pollo
 - ◆ sal

- ◆ oliba-olio birjina
- ◆ ura
- Parte hartzaileek baimenduriko gai hauek bakarrik eraman ditzakete: barraskiloak (izoztuak izan daitezke) eta piperrak.
- Beste osagai batzuk erabiliz gero, lehiara aurkeztu den bikotea lehiaketatik kanpo geratuko da.
- Parte hartzaileek eraman beharko dituzte gainerako tresnak ere, sukaldea, paella-ontziak, eta abar.
- Parte hartzaileek gutxienez 10 anoako paella prestatu beharko dute eta lehiaketa bukatu eta gero, bakoitza berearekin geratuko da.
- Antolatzaileak arduratuko dira paella-ontziak zenbakitzeaz epaimahaikideentzat.
- Epai-mahaia Gastronomiako adituek osatuko dute eta hartutako erabakia apelaezina izango da.
Ondokoak puntuatuko dira:
 - a) Arrozaren egoste-puntua
 - b) Zaporea
 - b) Kolorea
 - d) Osagaien simetria
 - e) "Socarrat" puntua
- **SARIAK –BM SUPERMERCADOS** babeslearen eskaintza– hauek izango dira:
 - 1.a 450 € erosketa-baleetan / Txapela
 - 2.a 300 € erosketa-baleetan
 - 3.a 200 € erosketa-baleetan
- Sariak 2019ko abuztuaren 14an bertan banatuko dira, behin epaia eman ondoren. Sariak banatzerakoan irabazleak edo beren ordezkari bat bertan ez badaude, sariei uko egin diotela ulertuko da.
- ◆ aceite de oliva virgen
- ◆ agua
- Los participantes podrán aportar los únicos ingredientes autorizados: caracoles (pueden ser congelados) y pimientos.
- La utilización de otros ingredientes conllevará la descalificación de la pareja participante.
- Además los participantes deberán aportar los demás utensilios, cocina, paellera, etc...
- Los concursantes tendrán la obligación de cocinar un mínimo de 10 raciones de paella, que quedarán a disposición de los participantes una vez finalice el concurso.
- La organización se ocupará de la numeración de las paelleras para el jurado.
- El Jurado estará compuesto por personas cualificadas dentro del mundo de la Gastronomía, y su fallo será inapelable.
Puntuará:
 - a) La cocción del arroz.
 - b) El gusto.
 - c) El color.
 - d) La simetría de los ingredientes.
 - e) El punto de "socarrat".
- **PREMIOS**, cortesía del patrocinador **BM SUPERMERCADOS**, serán los siguientes:
 - 1º.- 450 € en vales de compra y Txapela
 - 2º.- 300 € en vales de compra
 - 3º.- 200 € en vales de compra
- El reparto de premios tendrá lugar el mismo día 14 de agosto de 2019 una vez emitido el veredicto. La ausencia de los ganadores o representantes de los mismos en el momento de la entrega se considerará una renuncia a los premios.

Donostia, 2019ko maiatza

San Sebastián, mayo de 2019