

ASTE NAGUSIKO IX. PAELLA LEHIAKETA IX CONCURSO SEMANA GRANDE DE PAELLA

Donostia-San Sebastian Festak-ek, Itsas Gain Elkartearen, BM Supermekatuen eta **Donostiako Udalako Osasun Publiko Departamentuaren** laguntzarekin, Aste Nagusiko IX. Paella Txapelketa antolatuko du. Abuztuaren 10an 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 zitzaion Donostiako Udala 2017ko uztailean.

Donostia-San Sebastián Festak, en colaboración con la Sociedad Itsas Gain, Supermercados BM y el **Departamento de Salud Pública del Ayuntamiento de Donostia/San Sebastián**, organiza el IX Concurso Semana Grande de Paella que tendrá lugar el día 10 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/parte-hartu>)
- Izena ematea 2026ko uztailaren 20tik aurrera eman ahal izango da, Izena emateko epea uztailaren 30ean bukatuko da edo 12 taldek izena emandakoan.
- Lehiaketa egiteko, parte hartzaileen kopuruak 8 bikote baino gehiagokoa izan behar du.
- **BM Supermerkatuak** 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, azafraina
 - Baratzuri-buru 1
 - 2 litro oilasko-salda
 - gatza
 - oliba-olio birjina
 - ura

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 podrá realizarse a partir del 20 de julio de 2026. El plazo de inscripción finalizará el 30 de julio o, en su defecto, cuando se hayan inscrito 12 equipos
 - 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 de arroz
 - 500 gramos de carne de pollo
 - 350 gramos de 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
 - aceite de oliva virgen
 - agua

- 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 kozinatu beharko dituzte publikoaren aurrean eta lehiaketa bukatu eta gero, bakoitza berearekin geratuko da.
- Erakunde antolatzaileak lehiakideei emango dizkie: ura, gasa eta mahaiak. Halaber, paella-ontziak epaimahaikideentzat zenbakitzeaz arduratuko da.
- 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 Supermerkatuak** babeslearen eskaintza– hauek izango dira:
 - 1.a 450 € erosketa-baleetan / Txapela
 - 2.a 300 € erosketa-baleetan
 - 3.a 200 € erosketa-baleetan
- Sariak 2026ko abuztuaren 10an bertan banatuko dira, behin epaia eman ondoren. Sariak banatzerakoan irabazleak edo beren ordezkari bat bertan ez badaude, sariei uko egin diotela ulertuko da.
- Los participantes podrán aportar como 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 cocinaran de cara el público y quedarán a disposición de los participantes una vez finalice el concurso.
- La organización pondrá a disposición de los concursantes, agua, gas y mesas. De la misma manera 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 10 de agosto de 2026 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, 2026ko maiatzaren 21ean

San Sebastián, 21 de mayo de 2026