

ASTE NAGUSIKO I. AJOARRIERO LEHIAKETA I CONCURSO ASTE NAGUSIA DE AJOARRIERO

Donostia San Sebastian Festak-ek, **BASO ETXEA** **Elkartaren eta SUPER AMARA**rekin lankidetzen, Aste Nagusiko I. Ajoarriero Txapelketa antolatu du. Abuztuaren 17an izango da Simona Lajust kalean , 19:00etatik 21:00etara, honako oinarri hauekin:

OINARRIAK

- Bi lagunek osatutako taldeek parte har dezakete. Sukaldari zaletuak izan behar dute, eta Donostia Kulturako web orrian eman behar dute izena. (www.donostikultura.eus/astenagusia)
- Izena emateko epea 18 taldek izena emandakoan edo 2017ko abuztuaren 10an itxiko da.
- Lehiaketa egiteko, parte hartzaleen kopuruak 12 bikote baino gehiagokoa izan behar du.
- **SUPER AMARA** babesleak lehiakideei emango dizkie:
 - ◆ 1.500 g bakailao gezatu (izpitzeo)
 - ◆ 5 patata
 - ◆ 20 baratxuri-buru
 - ◆ 5 piper gorri edo berde (lehiakideek nahi bezala)
 - ◆ 10 tomate (heldu)
 - ◆ 3 tipula
 - ◆ 5 piper txorizero
 - ◆ 1 l oliba-olio birjina estra
 - ◆ gatza
 - ◆ perexila
- Parte hartzaleek baimenduriko gai hauek



Donostia San Sebastian Festak, en colaboración con la **Sociedad BASO ETXEA y SUPER AMARA** organiza el I Concurso Aste Nagusia de Ajoarriero , que tendrá lugar el día 17 de Agosto, entre las 19:00 h y 21:00 h en la calle Simona Lajust y se regirá por las siguientes bases:

BASES

- Podrán participar equipos formados por 2 personas aficionadas a la cocina que se hayan inscrito en la página web de Donostia Kultura (www.donostikultura.eus/astenagusia)
- La inscripción se cerrará al alcanzar la cifra de 18 participantes o en su defecto el 10 de agosto de 2017.
- El concurso se celebrará siempre que el número de participantes inscritos supere el número de 12 parejas.
- La patrocinadora **SUPER AMARA** pondrá a disposición de los concursantes:
 - ◆ 1500 gr. de bacalao desalado (para desmigar)
 - ◆ 5 patatas
 - ◆ 20 dientes de ajo
 - ◆ 5 pimientos rojos o verdes (a elección del concursante)
 - ◆ 10 tomates (maduros)
 - ◆ 3 cebollas
 - ◆ 5 pimientos choriceros
 - ◆ 1 l aceite de oliva virgen extra
 - ◆ sal
 - ◆ perejil
- Los participantes podrán aportar los únicos

bakarrik eraman ditzakete: Arrautza (1 errazio bakoitzeko) eta Arrain-salda.

- Beste osagai batzuk erabiliz gero, lehiara aurkeztu den bikotea lehiaketatik kanpo geratuko da.
- Parte hartzaleek eraman beharko dituzte gainerako tresnak ere, sukaldea, paella-ontziak, eta abar.
- Parte hartzaleek gutxienez 10 anoako paella prestatu beharko dute eta lehiaketa bukatu eta gero, bakoitza berearekin geratuko da.
- Antolatzaileak arduratuko dira paella-ontziak zenbakitzearaz epaimahaikideentzat.
- Epai-mahaia Gastronomiako adituek osatuko dute eta hartutako erabakia apelaezina izango da.
Ondokoak puntuatuko dira:
 - Egoste-puntu.
 - Zaporea.
 - Kolorea.
 - Aurkezpena.
- SARIAK – **SUPER AMARA** babeslearen eskaintza– hauek izango dira:

- 1.a 450 € erosketa-baleetan / Txapela
- 2.a 300 € erosketa baleetan
- 3.a 200 € erosketa baleetan

- Sariak 2017ko abuztuaren 17an bertan banatuko dira, behin epaia eman ondoren. Sariak banatzerakoan irabazleak edo beren ordezkari bat bertan ez badaude, sariei uko egin diotela ulertuko da.

ingredientes autorizados: Huevo (1 por ración) y Caldo de pescado.

- La utilización de otros ingredientes conllevará la descalificación de la pareja participante.
- Además los participantes deberán aportar los demás utensilios, cocina, marmita , 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:
 - La cocción.
 - El gusto.
 - El color.
 - Presentación.

- PREMIOS, cortesía del patrocinador **SUPER AMARA** 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 17 de agosto de 2017 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.

Donostian, 2017ko uztaila

San Sebastián, julio de 2017