

BASES DEL III CONCURSO DE POSTRES Y DULCES TRADICIONALES GINES 2017

6 de diciembre de 2017

OBJETIVO

Recuperar la realización y presentación de dulces y postres tradicionales caseros.

TEMÁTICA

Los dulces y postres deberán estar relacionados con la repostería tradicional casera (por sus ingredientes típicos, presentación...), distinguiéndose dos categorías: **dulces** (galletas, pestiños, mantas...) y **postres** (tartas y pasteles).

PARTICIPANTES

1. Podrán participar todas aquellas personas que no sean profesionales, además de asociaciones y colectivos de la localidad.
2. Cada concursante podrá participar con un único dulce o con varios, presentándose una cantidad mínima de 12 unidades por dulce o pastel. En el caso de participar con una tarta, esta se dividirá en 12 porciones.
3. Los dulces y postres a presentar deberán ser obligatoriamente de elaboración casera.
4. Los concursantes deberán estar presentes con su dulce o postre a concurso a las 12.00 horas en el nuevo Parque Concejala Dolores Camino, concretamente en la zona del anterior Parque de la Cultura.

PRESENTACIÓN

5. Los dulces y postres se presentarán listos para degustar, en perfectas condiciones de consumo y en bandeja o recipiente desechable.
6. Una vez realizada la degustación por parte del jurado profesional para su posterior fallo, todos los dulces y postres presentados podrán ser degustados por los presentes.

INSCRIPCIÓN

7. Todas las personas interesadas en participar en este concurso, podrán formalizar su inscripción de manera gratuita en el Ayuntamiento de Gines (Plaza de España, 1), a través de los teléfonos 672.001.415 - 672.001.419, y en el correo alcaldia@aytogines.es
El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el 1 de diciembre de 2017.

PREMIOS

8. En un mismo concursante solo podrá recaer un premio, aunque participe con varios dulces.
9. Se establecen los siguientes premios:

Categoría de Dulces:

- 1º, 2º y 3er Premio (diplomas). El primer premio está dotado además con una garrafa de 5 litros de aceite.
- Premio "A LA PRESENTACIÓN" (diploma).
- Premio "A LA ORIGINALIDAD" (diploma).

Categoría de Postres:

- 1º, 2º y 3er Premio (diplomas). El primer premio está dotado además con una garrafa de 5 litros de aceite.
- Premio "A LA PRESENTACIÓN" (diploma).
- Premio "A LA ORIGINALIDAD" (diploma).

JURADO

10. El jurado estará compuesto por personas expertas en la materia.
11. El fallo del jurado y la posterior entrega de premios se llevarán a cabo el mismo día del concurso a su finalización en el recinto de la celebración del mismo.

ACEPTACIÓN

12. La participación en este concurso supone la total aceptación de las presentes bases.
13. La organización del concurso se reserva el derecho a retirar el dulce o pastel que considere que pueda ser peligroso u ofensivo.
14. Cualquier incidencia no prevista en estas bases será resuelta por la organización.

Gines, a 21 de noviembre de 2017.