



AYUNTAMIENTO DE ALOZAINA

BANDO

XIV CONCURSO DE ACEITUNAS ALIÑADAS DE ALOZAINA

El Ayuntamiento de Alosaina convoca un concurso gastronómico de ACEITUNAS ALIÑADAS, con el objeto de promocionar nuestra gastronomía típica, durante la celebración de la Feria de la Aceituna, y promocionar nuestros productos típicos.

El presente concurso es una convocatoria abierta a la participación pública de conformidad con las siguientes bases:

- Podrá participar cualquier persona mayor de edad que se inscriba en el plazo fijado del lunes 5 de septiembre al viernes 9 de septiembre
- Quedan excluidas de participar todas las empresas del sector.
- La entrega de las aceitunas se realizará en el Ayuntamiento en horario de atención al público de 9:00 a 14:00 horas.
- El jurado calificador estará compuesto por cinco personas que son las siguientes: un miembro que designe la junta directiva de cada cooperativa del sector del olivar en Alosaina: cooperativas Copusan, Acenal y Lima, y dos personas designadas por el Ayuntamiento con conocimiento del sector del olivar.
- El aderezo de Aceituna será evaluado fuera del lugar de su elaboración, para mantener el anonimato, y se puntuará teniendo en cuenta: calidad, sabor, color, presentación, olor, nivel de sal y otras observaciones que acuerden previamente los miembros del jurado antes de la celebración del concurso.
- Tras la degustación, el jurado emitirá su veredicto. El fallo del jurado se hará público en el transcurso de los actos del Día de la Aceituna, mediante megafonía en la Plaza de la Constitución.
- El lugar donde se celebrará el concurso será en el Salón de Plenos del Ayuntamiento

Habrán tres premios:

Primer premio de 300 Euros

Segundo premio de 200 euros

Tercer premio de 100 euros

Cada participante entregará aproximadamente 1 Kg del producto aliñado según costumbre, en un recipiente cerrado y transparente, en dicho tarro no aparecerá nombre ni número, ni ningún dato identificativo, acompañado de un sobre cerrado con el nombre del concursante en el interior.

El aderezo debe ser tradicional de nuestro pueblo, condimentado según las variantes que cada participante considere oportunas.

