

## CONCURSO PIPIRRANA 2024

**La Concejalía de Fiestas del Ayuntamiento de Mengíbar convoca el tradicional concurso de pipirrana 2024.**

El mismo se llevará a cabo el día 12 de julio en el Hotel Casa Palacio, a partir de las 21.00 horas.

Las personas interesadas en participar podrán realizar su inscripción a escribiendo el nombre del participante, DNI y teléfono de contacto al WhatsApp 608 66 29 98, **hasta el 10 de julio.**

### **PREMIOS DEL CONCURSO DE PIPIRRANA**

- Primer premio: 200€
- Segundo premio: 150€
- Tercer premio: 100€

Todos los participantes recibirán un obsequio.

### **BASES DEL CONCURSO**

- I. Ser mayor de edad a la fecha de celebración del concurso.
- II. Habrá un aforo de 20 participantes como máximo.
- III. **Ingredientes obligatorios** a usar en la pipirrana: tomate, pimiento verde, AOVE, huevo cocido, ajo y atún. (Los ingredientes obligatorios **no** serán proporcionados por la organización, excepto el aceite de oliva virgen extra "AOVE"). Permitiendo a cada participante una selección personalizada según sus preferencias personales y estándares de calidad.

- IV. El concursante podrá utilizar **ingredientes opcionales** como, por ejemplo: pepino, pan, comino, pimiento rojo asado, cebolla. (Los ingredientes opcionales **no** serán proporcionados por la organización). **Cada participante deberá elegir y traer sus propios ingredientes adicionales**
- V. Los participantes tendrán que elaborar la receta ante el jurado y comentar la elaboración de la misma en directo. Dispondrán de 45 minutos para la preparación del plato.
- VI. Los participantes deberán traer consigo los útiles de cocina necesarios, así como los ingredientes obligatorios y los opcionales que desee utilizar; por otra parte, la organización proporcionará: tabla, recipiente de barro, delantal, y paño de cocina.
- VII. La elaboración del plato será íntegramente en las mesas montadas a tal efecto en el Hotel Casa Palacio de Mengibar.
- VIII. A parte del plato (pipirrana) a presentar, habrá que preparar en formato plato 'monouso' (desechable) junto a sus cubiertos desechables (serán proporcionados por la organización), para cada uno de los miembros del jurado. La vajilla del plato expuesto deberán traerla consigo los participantes a su libre elección.
- IX. El jurado estará compuesto por miembros de la asociación gastronómica Amigos del Santo Reino y su fallo será inapelable.  
(<https://www.agsantoreino.com>)

X. El jurado dictará el fallo en base a los siguientes criterios:

<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTUACIÓN</b>
Organización, limpieza y destreza durante la elaboración de los platos	1 a 5 puntos
Equilibrio de sabores	1 a 5 puntos
Textura: ingredientes bien cortados	1 a 5 puntos
Originalidad en la presentación	1 a 5 puntos
Apariencia visual: Creatividad	1 a 5 puntos
Respeto a la receta tradicional	1 a 5 puntos
Utilización de técnica	1 a 5 puntos.

- XI. Tras la degustación, el jurado se reunirá para calificar, y cada miembro puntuará los diferentes platos en la hoja oficial de puntuación. Una vez cumplimentada, la persona asignada por la organización del concurso levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado.
- XII. El plato ganador será el que obtenga mayor puntuación y en caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados para decidir el ganador. Igual procedimiento se seguirá para seleccionar el segundo y tercer premio.
- XIII. El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.
- XIV. La participación en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.