

SAN ANDRES XXX. BAKAILAO LEHIAKETA, EIBARKO UDALAK antolatua, ALKORTA ANAIK, SOLERA EIBARRESA, INOXIBAR ETA URZANTE OLIOAK laguntzarekin.

OINARRIAK

1. Noiz izango da: **2024ko AZAROaren 24an (igandea).**
2. Lanean hasteko ordua: **11:00.**
3. Lehiaketa **12:30**ean amaituko da.
4. Non: **Untzagan**
5. Eibarren dauden elkarteek, beste herrialde batzuetako etxeek edota lagun-taldeek har dezakete parte.
6. Talde bakoitza bi lagunek osatuko dute; baina sukaldari zaletuak izan behar dute, eta ez profesionalak edo hortaz bizi direnak. Bikoteko kide batek Eibarren erroldatuta egon behar du.
7. Izena emateko epea **2024ko azaroaren 1ean hasiko da eta azaroaren 11n amaituko da.**
8. Lehiaketan parte hartzeko bikote bakoitzak formularioa bete behar du (Klikatu estekan formulario betetzeko):
 - Formulario bidez: <https://formularioak.eibar.eus/eu/bakailaolehiaketa2024>
9. Gehien jota **50 bikote**. Izena eman dutenen kopurua ezarritako gehieneko partehartzaile-kopurutik gorakoa bada, aukeraketa **zozketa** bidez egingo da Udaletxeko Pleno Aretoan azaroaren 17an, 11:00etan.
10. **Antolakuntzak jarritako osagaiak** —bi kilo bakailao eta olio birjina estra,— **Untzagan jasoko dira lehiaketa egunean bertan, 10:30ean** eta parte hartzaileek **30 euroko kuota** ordainduko dute izena emateagatik.
11. Lehiaketa egunean, taldeek **10:30**ean egon beharko dute **Untzagan**, postuak banatzeko.
12. Parte hartzaileek berakatzak ekarri beharko dituzte, eta pipermina eta gatza ere onartuko dira. Bakailaoa prestatzeko behar diren tresnak, kazuela barne, bikote parte hartzaileek ekarriko dituzte; saltsa egiteko tresnak ere erabili ahalko dira, hala nola hagaxkak edo barillak, iragazkiak... Bakailaoa pil-pilean eginda entregatuko da. Antolakuntzak emandako 2 kiloak prestatu beharko dituzte bikote parte hartzaileek, ezkatak kendu ondoren.
13. Epai-mahaia sukaldari ezagunez osatua egongo da.
14. **Sari** hauek banatuko dituzte:
 - **1º. Garaikurra, txapelak, 300 €, eta Alkorta Anaiak, Urzante Olioak eta Vinos Solera eibarresa** etxeek emandako produktuak.
 - **2º. Garaikurra, 200 €, Alkorta Anaiak, Urzante Olioak eta Vinos Solera eibarresa** etxeek emandako produktuak.
 - **3º. 100 €, Urzante Olioak eta Vinos Solera eibarresa** etxeek emandako produktuak.
15. Epai-mahaiak erabakitakoa apela-ezina izango da.
16. Lehiaketan izen-emateak lehiaketaren oinarriak eta epaimahaikideen erabakia onartzea suposatzen du.

EL AYUNTAMIENTO DE EIBAR, con la colaboración de ALKORTA ANAIK, SOLERA EIBARRESA, INOXIBAR Y ACEITES URZANTE convoca el XXX CONCURSO SAN ANDRÉS DE BACALAO.

BASES

1. Fecha del concurso: **24 de NOVIEMBRE de 2024 (domingo).**
2. Hora de comienzo: **11:00** horas.
3. El concurso finalizará a las **12:30** horas.
4. Lugar: Untzaga
5. Podrán participar las sociedades, casas regionales y cuadrillas con residencia en la ciudad de Eibar.
6. Los equipos se compondrán de 2 personas aficionadas a la cocina, -no podrán ser profesionales-. Al menos una de ellas debe estar empadronada en Eibar.
7. Plazo de inscripción: comienza el **1 de noviembre de 2024 y finaliza el 11 de noviembre de 2024.**

Para realizar la inscripción en el concurso cada pareja debe cumplimentar el formulario (Pincha en el enlace para cumplimentar el formulario):

- Formulario: <https://formularioak.eibar.eus/es/bakailaolehiaketa2024>

8. Máximo de participantes: **50 parejas**. En caso de que el número de parejas inscritas supere el máximo, se realizará un **sorteo** en el Salón de plenos del Ayuntamiento, el 17 de noviembre a las 11:00 h.
9. **Los ingredientes aportados por la organización**, 2 kg de bacalao y aceite de oliva virgen extra; se entregarán en **Untzaga el mismo día del concurso a las 10:30 horas**, y los/as participantes abonarán la **cuota de inscripción de 30 €**.
10. El reparto de puestos se realizará a las **10:30** horas en **Untzaga**
11. Las parejas participantes deberán aportar los ajos, y se admiten también condimentos como guindilla y sal. Los utensilios necesarios para su preparación, incluida la cazuela, los traerán las parejas participantes permitiéndose también el uso de utensilios para la elaboración de la salsa, como varillas, colador...
La preparación de todo el bacalao entregado será al pil-pil. Las parejas participantes deberán preparar los 2 kg proporcionados por la organización, que deberán ser desescamados previamente.
12. El jurado estará compuesto por cocineros/as de reconocido prestigio.
13. Los premios serán:
 - **1º Trofeo, Txapela y 300 €, un lote de productos de Alkorta Anaiak, Aceites Urzante y Vinos Solera eibarresa**
 - **2º Trofeo y 200 €, un lote de productos de Alkorta Anaiak, Aceites Urzante y Vinos Solera eibarresa**
 - **3º 100 €, y un lote de productos de Aceites Urzante y Vinos Solera eibarresa**
14. El fallo del Jurado será inapelable.
15. La inscripción en el concurso implica la aceptación de estas bases, así como la decisión del jurado.