



AYUNTAMIENTO DE **GINES**

BASES DEL VII CONCURSO DE POSTRES Y DULCES TRADICIONALES GINES 2023

6 de diciembre de 2023

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 lo deseen 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 Parque municipal Concejala Dolores Camino.

PRESENTACIÓN

5. Los dulces y postres se presentarán listos para degustar, en perfectas condiciones de consumo, y en bandeja o recipiente desechable.

INSCRIPCIÓN

6. Las personas interesadas en participar en este concurso, podrán formalizar su inscripción de manera gratuita en el Ayuntamiento de Gines (Conde de Ofalia, 2), a través de los teléfonos 672.001.415 - 672.001.419, y en el correo comunicacion@aytogines.es
El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el 1 de diciembre de 2023.

PREMIOS

7. En un mismo concursante solo podrá recaer un premio por modalidad, aunque participe con varios dulces o postres.
8. 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 “El Molino de Gines”.
- 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 “El Molino de Gines”.
- Premio “A LA PRESENTACIÓN”: Diploma.
- Premio “A LA ORIGINALIDAD”: Diploma.

JURADO

9. El jurado estará compuesto por personas cualificadas y expertas en la materia pertenecientes a la Escuela de Hostelería del IES Heliópolis, de Sevilla.
10. El fallo del jurado y la posterior entrega de premios se llevarán a cabo el mismo día del concurso a su finalización en el propio recinto de la celebración del mismo.

ACEPTACIÓN

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

Gines, noviembre de 2023.