



## **BASES para el CONCURSO de MORCILLA de ELORRIO "BUZKANTZ JAIA"**

1.- El CONCURSO de MORCILLA de Elorrio "BUZKANTZ JAIA" se celebrará el día 6 de diciembre de 2019.

2.- Podrán participar en este concurso las/los elaboradoras/es que dispongan del correspondiente certificado veterinario de inspección de canales porcinas, que estará a disposición de la organización.

3.- Se establece una sola categoría: Morcilla de verdura.

*Morcilla de verdura: elaborada a partir de manteca y sangre de cerdo embutidos en tripa natural. Contendrán cebolla y puerro, siendo opcional el uso de especias y de un máximo de un 10% de arroz.*

4.- La inscripción se realizará antes de las **15:00 h.** del día **15** de noviembre de 2019.

5.- La inscripción se realizará mediante:

- llamada telefónica a los número de teléfono 688776270 – 946820164 (10:30-14:00).
- entrega de la ficha de inscripción, debidamente cumplimentada, en la oficina de Turismo de Elorrio (Berrio Otxoa kalea 15. 48230 Elorrio).
- o su envío vía e-mail a la dirección [info@elorrioturismo.eus](mailto:info@elorrioturismo.eus)

6.- Tanto la ficha de inscripción como las bases del concurso se podrán obtener, también, en la página web del ayuntamiento de Elorrio [www.elorrio.eus](http://www.elorrio.eus)

7.- Habrá dos categorías de premio.

- a) **Premio del Jurado Profesional** a la mejor morcilla "Buzkantz Jaia, 2019". Este jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio en el mundo de la gastronomía.
- b) **Premio Degustación Popular** a la mejor morcilla "Buzkantz Jaia, 2019" El ganador resultará de la votación que el público realice en las sociedades gastronómicas de Elorrio donde tendrá la posibilidad de probar las cuatro morcillas declaradas finalistas por el jurado profesional.

8.- Jurado profesional

- a) El jurado profesional degustará y evaluará las morcillas presentadas durante el mes de noviembre de 2019 (Se comunicará la fecha exacta).
- b) La organización del concurso realizará la recogida de morcillas participantes antes de dicha fecha.

- c) Para su presentación al jurado profesional se prepararán tres morcillas que se presentarán en un recipiente o soporte adecuadamente preparado (para evitar pérdidas y deterioros) y adjuntarán la "Hoja de identificación de la morcilla" con los datos del/de la elaborador/a para reconocer, sin problemas, el producto.
- d) La cata se efectuará calentando las morcillas que tendrán que presentarse ya cocidas al punto que cada cual considere óptimo para su consumo.
- e) El jurado profesional elegirá cuatro finalistas entre las cuales estará la mejor morcilla "Buzkantz Jaia 2019".
- f) Las cuatro morcillas finalistas serán las que tomen parte en la degustación popular.

#### 9.- Degustación popular

- a) La degustación popular se realizará en las sociedades gastronómicas de Elorrio.
- b) La adjudicación de las sociedades se realizará mediante sorteo entre las/los cuatro participantes y será comunicado a las/los interesados antes del evento.
- c) Las/los concursantes dispondrán, en la sociedad asignada, de un lugar para posibilitar al público la degustación de su producto y de la colaboración de socias y socios para repartirlo.
- d) Para la degustación popular, cada participante deberá tener a disposición del público, la misma morcilla presentada al jurado profesional (mismas características, ingredientes, peso aproximado...).
- e) Para la degustación popular se presentarán 25 kg de morcilla. La cantidad de producto ha de ser suficiente para **garantizar 300 pruebas** y será abonado por la organización, previa factura, al precio de 9 euros el kilo (impuestos incluidos).
- f) Las morcillas estarán en el lugar convenido para la degustación popular **11:00** del día 9 de diciembre de 2019.
- g) Cada finalista traerá, como mínimo una persona que ayude a las y los miembros de la sociedad gastronómica a preparar el producto.
- h) La organización facilitará pan, agua y vino que serán los mismos en todas las sociedades gastronómicas.
- i) Se establecerá un horario para la degustación de **12:00-14:30 h.** del mismo día 6 de diciembre de 2019.

10.- El fallo de los jurados (profesional y popular) será totalmente secreto hasta el acto de entrega de los premios que tendrá lugar **el día 6 de diciembre a las 14:40 h.** en la plaza de Elorrio.

11.- Los premios para ambas morcillas ganadoras (tanto para la elegida por el jurado profesional como la ganadora de la degustación popular) será de 300 euros y diploma a la mejor morcilla Buzkantz Jaia 2019.

12.- Asimismo, se concederá un premio de 100 € y diploma a las morcillas que designe finalistas el jurado técnico y que no hayan sido premiadas.

13.- La inscripción en el CONCURSO DE MORCILLA DE ELORRIO, BUZKANTZ JAIA implica:

- Conocer y aceptar las bases que regulan el concurso.
- Acudir a la entrega y reparto del producto (300 raciones garantizadas) para la degustación popular en las condiciones, el lugar y la hora acordados.
- Acudir a la entrega de premios.



**elorrio**

**Oficina de Turismo de Elorrio**

Berio Otxoa 15

946 820 164

688 776 270

[info@elorrioturismo.eus](mailto:info@elorrioturismo.eus)

(Abierto fines de semana)