



SORALUZEKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE PLACENCIA DE LAS ARMAS

Cod.Expediente:2025DEKR0135

ALKATETZAREN DEKRETUA

2025EKO JAIETAKO BAKAILO LEHIAKETA

Urteetan zehar, Sorluzeko jaietako egitarauak herri mailako bakailao lehiaketa jaso izan du, festetako ekitaldi garrantzitsuenetako bat izaten delarik.

Bakailo Lehiaketaren arrakasta eta harrera ona ikusita, Kultura Batzordeak lehiaketarekin jarraitzearen aldeko apustua egingo du aurten ere eta lehiaketa antolatzea proposatzen du.

Aurrekoa kontutan izanik, hau EBAZTEN DUT:

LEHENENGOA: Sorluzeko 2025eko Jaietako Bakailo Lehiaketaren deialdia egin eta hori arautuko duten oinarriak onartzea (I. eranskina eta II. eranskina).

BIGARRENA: Gastu hori udal aurrekontuaren 1 1000.481.01.330.00 (229) aurrekontu-partidaren bidez bideratzea, oinarrietan zehaztutakoaren arabera.

HIRUGARRENA: Deialdia argitaratzea herritar guztiek jakin dezaten.

Sorluze, 2025ko ekainaren 26an

Alkateak / El Alcalde,

Idazkaria / El Secretario,

Unai Larreategi Azurmendi.

Bittor Agirreurreta Murgia.



SORALUZEKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE PLACENCIA DE LAS ARMAS

I ERANSKINA

OINARRIAK BAKAILO LEHIAKETA 2025

1.- Soraluzean bizi den edo ez den edonork har dezake parte lehiaketan.

2.- Udalak sukalde gehiagorik ez duenez, **hamasei taldek** baino ezingo dute parte hartu, eta une oro errespetatuko da izena emateko hurrenkera.

Talde bakoitza bi pertsonak osatuko dute, eta horietako batek gutxienez 18 urtetik gorakoa izan beharko du.

3.- Interesdunek Udaletxeko bulego nagusietan eman dezakete izena, bulego orduetan, uztailaren 11tik plazak bete arte.

4.- Lehiaketa **uztailaren 26an** izango da, Santa Ana egunean, eta **goizeko 11,30etan** hasiko da Plaza Zaharrean.

Lehiatzaileek leku horretara joan beharko dute lehiaketa hasi baino ordu erdi lehenago.

Lehiaketa hasi eta ordu eta erdira amaituko da.

5.- Emandako bakailao guztia prestatu beharko da, eta pil-pilean prestatu beharko da. Platera prestatzeko, osagai hauek bakarrik erabili ahal izango dira:

- bakailaoa, olio eta baratxuria

Udalak bakailaoa eta olio jarriko ditu.

Lehiakideek bakailaoa egiteko behar diren ontziak eta gainerako osagaiak aurkeztu

ANEXO I

BASES CONCURSO DE BACALAO 2025

1.- Podrá tomar parte en el concurso cualquier persona residente ó no en Soraluze.

2.- Debido a que el Ayuntamiento no dispone de más cocinas, **sólo** podrán participar **dieciséis equipos**, respetándose en todo momento el orden de inscripción.

Cada equipo estará compuesto por dos personas y debiendo ser al menos una de ellas mayor de 18 años.

3.- Las personas interesadas podrán inscribirse en las oficinas generales del Ayuntamiento en horario de oficina, desde el próximo día 11 de julio hasta completar plazas.

4.- El concurso se celebrará el **día 26 de julio**, festividad de Santa Ana y dará comienzo a las **11,30 de la mañana** en Plaza Zaharra.

Los concursantes deberán personarse en dicho lugar con media hora de antelación a la señalada para el comienzo del concurso.

El concurso finalizará hora y media después de su comienzo.

5.-. Habrá de cocinarse todo el bacalao suministrado y deberá cocinarse al pil-pil. Para la preparación del plato únicamente se podrán utilizar estos ingredientes:

- bacalao, aceite y ajo

El Ayuntamiento facilitará el bacalao y el aceite.

Los concursantes deberán aportar los



SORALUZEKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE PLACENCIA DE LAS ARMAS

beharko dituzte. Bakailaua sukaltzeko erabiltzen ontziak ezinbestean buztinezkoak izango dira.

6.- Epaimahai kualifikatu batek erabakiko ditu platerik onenak.

Horretarako, taldeek bakailao kazolak aurkeztuko dizkiete epaimahaiei.

Kazolen presentazio-ordena lehiaketa bidez erabakiko da, eta bost minuturo egin beharko da.

Hauek baloratuko dira:

- aurkezpena (0-5)
- egosketa-puntu (0-10)
- zaporea (0-10)

Epaimahaiak balorazioaren xehetasunak jasotzen dituen dokumentua sinatuko du. Epaimahaiaren erabakiak apelaezinak izango dira.

Alkateak lehiaketako epaimahaiaren esku uzten du saria emateko erabakia.

Epaia egun berean jakinaraziko da.

7.- Lehiaketa amaitutakoan, talde bakoitzak 24 pintxo prestatuko ditu. Pintxoak plateretan prestatuko dira, ogi-xerra eta sardexkarekin batera.

4 pintxo talde lehiakidearentzat geratuko dira.

Gainerakoak bertaratutako ikusleen artean banatuko dira, pertsona bakoitzeko 2 pintxo gehienez.

8.- Epaiaren ondoren sari hauek banatuko dira eskudirutan:

- Lehenengo saria: 100 €
- Bigarren saria: 75 €
- Hirugarren saria: 50 €

recipientes y los demás ingredientes necesarios para la elaboración del bacalao. Los recipientes donde se cocine el bacalo deberán ser de barro.

6.- Un jurado cualificado determinará los mejores platos.

Para ello, los equipos presentarán las cazuelas de bacalao al jurado.

El orden de presentación de las cazuelas se decidirá por concurso, debiendo hacerlo cada cinco minutos.

Se valorarán:

- la presentación (0-5)
- el punto de cocción (0-10)
- el sabor (0-10)

El jurado firmará un documento que recoja los detalles de la valoración. Las decisiones del jurado serán inapelables.

El alcalde delega en el jurado del concurso la decisión y la concesión del premio.

El fallo se hará público el mismo día.

7.- Una vez finalizado el concurso, cada equipo preparará 24 pinchos, los cuales dispondrá en platos junto con una rebanada de pan y tenedor.

4 pinchos quedarán para el equipo concursante.

El resto se repartirá entre el público asistente con un máximo de 2 pinchos por persona.

8.- Tras el fallo, se repartirán estos premios en metálico:

- Primer premio: 100 €
- Segundo premio: 75 €
- Tercer premio: 50 €