



SORALUZeko UDALA
AYUNTAMIENTO DE PLACENCIA DE LAS ARMAS

OINARRIAK BAKAILO LEHIAKETA 2026

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

2.- Udalak sukalde gehiagorik ez duenez, **hamasei bikotek** 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 10etik 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, olioia eta baratxuria

Udalak bakailaoa eta olioia jarriko ditu.

Lehiakideek bakailaoa egiteko behar diren ontziak eta gainerako osagaiak aurkeztu beharko dituzte.
Bakailoa sukaldatzen den kazuela derrigorrez **buztinezkoa** izango da.

BASES CONCURSO DE BACALAO 2026

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 parejas**, 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 10 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 recipientes y los demás ingredientes necesarios para la elaboración del bacalao. La cazuela donde se cocine el bacalao deberá ser obligatoriamente de **barro**.



SORALUZEKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE PLACENCIA DE LAS ARMAS

6.- Epaimahai kualifikatu batek erabakiko ditu platerik onenak.

Horretarako, taldeek bakailao kazolak aurkeztuko dizkiete epaimahaiei.

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

Hauek baloratuko dira:

- aurkezpena (0-5)
- egosketa-puntua (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. Pintxo bakoitza euro 1 kobratuko da.

8.- Epaimahaian lau kide egongo dira eta bakoitzak 50 € kobratuko ditu egindako lanagatik.

9.- Epaia ondoen sari hauek banatuko dira eskudirutan:

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

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 sorteo, 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. Se cobrará 1 euro por cada pincho.

8.- Habrá cuatro miembros en el jurado y cada uno de ellos cobrará 50 € por la labor realizada.

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

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