

REGLAMENTO DEL "CONCURSO DE AJOARRIERO"

INTRODUCCIÓN

El objeto de este Concurso, además del específico de condimentación del bacalao o abadejo en el llamado "guiso del ajoarriero", es el mantener o fortalecer una tradición estellesa de grandes valores humanos, como es la de reunirse al aire libre, en la calle, cuadrillas de amigos que condimentan su guiso, comen, beben, cantan y a su vez para estrechar más los lazos de amistad y hermandad entre los estelleses.

En el tradicional día de "LA ABADEJADA", es el plato imprescindible de la merienda-cena, el ajoarriero, y aunque se prepara también con colas de cangrejo, langosta, etc., ha parecido unánimemente a este Ayuntamiento que el guiso del concurso debe ajustarse al recetario sencillo y popular de manera que los concursantes, con los mismos ingredientes, demuestren su arte culinario en igualdad de condiciones.

BASES DEL CONCURSO

PRIMERA.- El concurso se celebrará en la Plaza de Santiago, lugar donde tradicionalmente las cuadrillas solían hacer sus "abadejos", y que reúne unas condiciones óptimas por los porches y arbolado, para este efecto.

En ella, se realizará una distribución para colocar las cocinas, situar el jurado, mesas, colocación del público, etc., que deberá respetarse muy escrupulosamente.

SEGUNDA.- Durante la condimentación, los concursantes aceptarán sin reserva alguna, todas las advertencias que se le puedan hacer por los miembros del Jurado, que en su momento será constituido por la Sociedad Recreativa Benéfica "PEÑAGUDA". En caso contrario, se podrá descalificar a los concursantes.

TERCERA.- A efectos de organización y al objeto de tener en cuenta los ingredientes que gratuitamente ha de distribuirse a los concursantes, el plazo de inscripción finalizará a las catorce horas del miércoles anterior al primer domingo de agosto, estando limitado el número de plazas a treinta y cuatro.

Cada persona podrá inscribir solamente a una pareja concursante, siendo requisito que, al menos, la persona que figure como "cocinero" sea mayor de edad.

CUARTA.- Cada concursante podrá invitar a los amigos que tenga por conveniente, e incluso podrá complementar la merienda-cena con otros platos de ensalada, carne, etc. Para ello es necesario, al tiempo de la inscripción indicar el número de comensales, al objeto de preparar las correspondientes mesas. Se considera un máximo de 10 comensales por inscripción.

QUINTA.- A cada concursante se le facilitará gratuitamente: Uso de cocina, mesa auxiliar y tartera, debiendo cada participante o invitados aportar sus vasos, platos, etc. Depositarán después de su uso en los recipientes que se colocarán adecuadamente, todos los restos de desperdicios.

Los utensilios de cocina serán de los propios concursantes.

SEXTA.- A cada concursante se le facilitará, igualmente: Una pescada de bacalao de unos tres kilos, aproximadamente, un litro de aceite, ajos, cebolla, patata, tomate, pimiento (seco, verde o rojo), huevos, sal y guindillas. No podrá alterarse el abadejo y necesariamente se guisarán los tres kilos. Todos los condimentos serán iguales para todos los concursantes y se utilizarán únicamente los detallados anteriormente.

SÉPTIMA.- El derecho de inscripción y fianza serán designados cada año.

OCTAVA.- El concursante tiene derecho a auxiliarse de un ayudante, cuyo nombre figurará también en la inscripción. Ambos necesariamente utilizarán al tiempo de cocinar una mandarra, conmemorativa, que se les entregará y que quedará en su poder, pudiendo, si lo desean, utilizar gorro de cocinero.

NOVENA.- El **MARTES** de Fiestas, de 10:30 a 12:30 horas, cada concursante con su ayudante, **retirarán su correspondiente tartera y pescada de abadejo de la Sociedad Recreativa Benéfica "PEÑAGUDA"**, (c/Puy, 38) para poder desalar la pescada, **debiendo presentar para ello el resguardo de la inscripción**.

DÉCIMA.- La condimentación tendrá lugar el día de "La Abadejada", obligatoriamente, en la Plaza de Santiago, a las 11:00 horas, y desde las 10:30 horas se facilitará el resto de los ingredientes en la citada plaza.

UNDÉCIMA.- A las 13:00 horas se dará por terminada la operación del guiso, pasando las cazuelas a disposición del Jurado y del Precintador-Numerador, nombrados al efecto, procediéndose seguidamente al precintado de tarteras que serán depositadas en el local que oportunamente se designe.

Cualquier cazuela que no se entregue en este momento quedará descalificada.

DUODÉCIMA.- A las 18:30 horas se personarán en el local el Sr. Precintador-Numerador, y el Jurado para comprobar el estado de las cazuelas.

Se pasará inspección a las tarteras y se trasladarán a una mesa colocada al efecto en la Plaza de Santiago, en la que se habrá fijado la numeración correlativa para las tarteras.

Tanto el Sr. Precintador-Numerador como los concursantes, no podrán hacer ninguna clase de comentarios hasta que se hayan entregado los premios, a fin de evitar indiscreciones o interpretaciones equivocadas contrarias a la pureza del concurso.

DECIMOTERCERA.- El Jurado estará compuesto, como máximo, por once miembros. Este Jurado será nombrado por la Sociedad Recreativa Benéfica "PEÑAGUDA", a excepción de los miembros que designe el Ayuntamiento.

DECIMOCUARTA.- A las 19:00 horas, se reunirá el Jurado en la Plaza Santiago para proceder a la degustación, que se efectuará con tranquilidad y sin prisas.

Cada miembro del Jurado puntuará cada tartera, calificándola entre 0 y 10 puntos.

Terminada la calificación particular, el Jurado procederá a la clasificación general, la cual se plasmará en el correspondiente documento que será redactado y convenientemente firmado por todos los miembros del Jurado.

DECIMOQUINTA.- Una vez efectuada la clasificación, el Presidente del Jurado dará lectura del resultado del concurso, procediéndose a continuación a la entrega de los trofeos por el Presidente de la Sociedad Recreativa Benéfica "PEÑAGUDA".