

## **IV CONCURSO DE POSTRES DE DEBAGOIENA**

El Departamento de Turismo de Debagoiena, DEBA GARAIA (Asociación de Desarrollo Rural de Debagoiena) y el Ayuntamiento de Arrasate son los organizadores de este tercer concurso de postres, IV CONCURSO DE POSTRES DE DEBAGOIENA, que se enmarca dentro de las XXX Jornadas Gastronómicas de Debagoiena, junto con el Mercado Especial que tendrá lugar el 17 de noviembre, con el objetivo de promocionar la gastronomía local y el consumo de productos de temporada.

### **BASES DEL CONCURSO:**

#### **1. Características de los postres:**

- Los postres tendrán, como mínimo, dos de los siguientes ingredientes locales: avellanas, nueces, castañas, calabaza, manzanas y/o miel.
- Tienen que ser postres elaborados por uno mismo.

#### **2. Requisitos para participar, modo de inscripción y premios:**

##### Requisitos de los participantes:

- Para participar es necesario estar inscrito, tal y como se indica en estas bases.
- Solo se admitirá un postre por cada inscripción.

##### Premios:

- Primer premio: CESTA + CENA + BONO DE IBAIARTE  
(Cesta compuesta por productos locales+ Una cena para dos personas en uno de los restaurantes participantes en las jornadas gastronómicas + BONO REGALO de 100€ para gastar en los comercios de Ibaiarte).
- Segundo premio: CESTA + CENA.  
(Cesta compuesta por productos locales+ Una cena para dos personas en uno de los restaurantes participantes en las jornadas gastronómicas)
- Tercer premio: CESTA.  
(Cesta compuesta por productos locales)

### **3. Forma y plazo de inscripción:**

- El último día para inscribirse será el 10 de noviembre.
- Para inscribirse hay que dirigirse a la siguiente dirección: [turismo@debagoiena.eus](mailto:turismo@debagoiena.eus).
- Para más información o plantear preguntas, pueden llamar al número 943796463.

### **4. Forma de presentar las recetas y los postres:**

- Los postres se presentarán el día del concurso, 18 de noviembre, sábado, a las 11 de la mañana en la Plaza Sebero Altube de Arrasate. Junto con los postres se entregarán en un sobre cerrado la receta del mismo y los datos personales de la persona que lo elabora (nombre, teléfono, dirección y dirección e-mail).
- El tamaño de los postres será de 6-8 raciones.
- Los postres habrá que dejarlos en el lugar para que después del concurso se den a degustar.
- Las recetas incluirán los siguientes datos:
  - Nombre del postre.
  - Lista de ingredientes y la procedencia del producto local.
  - Descripción de la elaboración.

### **5. Jurado:**

El jurado está compuesto como sigue:

- Cocineros.
- Un representante del Ayuntamiento
- Pasteleros

### **5. Criterios para valorar los postres**

Como máximo se dará 50 puntos a cada postre según los siguientes criterios:

- Sabor (hasta 20 puntos)
- Presentación y apariencia (hasta 10 puntos)
- Originalidad (hasta 20 puntos)

### **6. Difusión del concurso**

Los participantes conceden a los organizadores permiso para publicar el nombre de los participantes y las recetas.