



BASES REGULADORES DEL CONCURS DE DOLÇOS AMB GARROFA D'ALCALALÍ

Exposició de motius

L'Ajuntament d'Alcalalí, en l'exercici de les seues competències en matèria de promoció cultural, desenvolupament rural i posada en valor del patrimoni local, impulsa el Concurs de Dolços amb Garrofa d'Alcalalí com una actuació de caràcter divulgatiu i promocional.

Esta iniciativa s'emmarca en l'Estudi de prospecció, recuperació i viabilitat sobre la comercialització de la garrofa a Alcalalí, elaborat amb l'objectiu d'analitzar i activar el potencial econòmic, social i cultural d'este cultiu tradicional del municipi. L'esmentat estudi identifica la necessitat de desenvolupar accions de sensibilització, valorització i promoció que permeten millorar la percepció social de la garrofa, fomentar-ne la transformació gastronòmica i generar condicions favorables per a la seua futura comercialització.

La garrofa forma part del paisatge agrari, de la memòria col·lectiva i de la identitat d'Alcalalí. La seua revalorització, especialment a través de la gastronomia local i de la participació ciutadana, constitueix una eina eficaç per a reforçar la cohesió social, promoure el consum de proximitat i donar suport a estratègies municipals de desenvolupament rural sostenible.

En este context, el concurs es concep com una acció de baix cost i alt impacte social, alineada amb les conclusions de l'estudi de viabilitat i orientada a posar en valor la garrofa com a ingredient culinari, saludable i versàtil.

Base Primera. Objecte

L'objecte de les presents bases és regular l'organització i la participació en el Concurs de Dolços amb Garrofa d'Alcalalí, amb la finalitat de fomentar l'elaboració de dolços en què la garrofa siga un ingredient principal, promovent-ne l'ús gastronòmic, la transformació i la vinculació amb la identitat local.

Base Segona. Règim jurídic

El concurs es regirà pel que disposen la Llei 38/2003, de 17 de novembre, general de subvencions, i el Reial decret 887/2006, de 21 de juliol, pel qual s'aprova el Reglament general de subvencions; per l'Ordenança municipal reguladora de «Premis de concursos festius, esportius, culturals, literaris, etc.», publicada en el BOP núm. 87, de 8 de maig de 2024; així com pel que estableixen les presents bases.

Base Tercera. Persones destinatàries

Podrà participar qualsevol persona major d'edat, de manera individual, sense necessitat de tindre experiència professional en rebosteria. Cada participant podrà presentar una única elaboració.

Base Quarta. Requisits de les elaboracions

Les elaboracions hauran de ser dolços o productes de rebosteria.

La garrofa haurà de ser un ingredient essencial de la recepta, en qualsevol de les seues formes (farina, pasta, xarop o altres).

Les receptes hauran de ser originals o reinterpretacions de receptes tradicionals.

Els dolços hauran de presentar-se llestos per a la seua degustació per part del jurat.

Base Cinquena. Forma i termini d'inscripció

La inscripció serà gratuïta i podrà realitzar-se fins al 10 de febrer, a través del web www.feslali.com

L'Ajuntament facilitarà a les persones participants 300 grams de farina de garrofa, que podran recollir-se en el mateix Ajuntament els dies 11, 12 i 13 de febrer.

Base Sisena. Desenvolupament del concurs

El concurs se celebrarà el dia 15 de febrer, a les 12.30 h, a la plaça de l'Ajuntament, i s'integrarà en el marc de la X Edició de Feslali "El febrer és Alcalali".

Les elaboracions hauran de lliurar-se en el lloc i l'horari establits, degudament identificades amb el nom de la recepta, els ingredients i el procediment d'elaboració.

Base Setena. Jurat

El jurat estarà compost per un nombre imparell de persones designades per l'Ajuntament, vinculades a la gastronomia, la cultura local, el sector agrícola o l'àmbit tècnic.

El jurat podrà declarar desert qualsevol dels premis si considera que les elaboracions no assoleixen la qualitat mínima requerida.

La qualitat mínima requerida s'establirà atenent els criteris següents:

- Ús i protagonisme de la garrofa.
- Presentació.

Base Octava. Criteris de valoració

Les elaboracions es valoraran d'acord amb els criteris següents:

- Qualitat gastronòmica i sabor.
- Originalitat i creativitat.
- Vinculació amb la tradició i el producte local.

Base Novena. Premis

S'estableixen els premis següents:

Premi al dolç més saborós elaborat amb garrofa.

Premi a la innovació i la creativitat amb garrofa.

Premi a la tradició i al producte local.

Cada persona guanyadora rebrà un val de 75,00 € per a consumir en comerços d'Alcalalí.

Base Desena. Difusió, propietat intel·lectual i drets d'imatge

Les persones participants cedeixen a l'Ajuntament d'Alcalalí, amb caràcter no exclusiu, els drets de reproducció i difusió de les receptes i elaboracions presentades, amb citació expressa de l'autoria, amb finalitats de promoció cultural, gastronòmica o turística del municipi.

La participació en el concurs implica l'autorització per a la presa i l'ús d'imatges de l'activitat.

Base Onzena. Protecció de dades

Les dades personals facilitades per les persones participants seran tractades d'acord amb la normativa vigent en matèria de protecció de dades i s'utilitzaran exclusivament per a la gestió del concurs.

Base Dotzena. Acceptació de les bases

La participació en el concurs suposa l'acceptació íntegra de les presents bases.

Base Tretzena. Interpretació i resolució

L'Ajuntament d'Alcalalí es reserva la facultat d'interpretar les presents bases i de resoldre qualsevol qüestió no prevista en estes, i les seues decisions tindran caràcter definitiu.