



## **BASES REGULADORAS DEL CONCURSO DE DULCES CON ALGARROBA DE ALCALALÍ**

### **Exposición de motivos**

El Ayuntamiento de Alcalalí, en el ejercicio de sus competencias en materia de promoción cultural, desarrollo rural y puesta en valor del patrimonio local, impulsa el Concurso de Dulces con Algarroba de Alcalalí como una actuación de carácter divulgativo y promocional.

Esta iniciativa se enmarca en el *Estudio de prospección, recuperación y viabilidad sobre la comercialización de la algarroba en Alcalalí*, elaborado con el objetivo de analizar y activar el potencial económico, social y cultural de este cultivo tradicional del municipio. Dicho estudio identifica la necesidad de desarrollar acciones de sensibilización, valorización y promoción que permitan mejorar la percepción social de la algarroba, fomentar su transformación gastronómica y generar condiciones favorables para su futura comercialización.

La algarroba forma parte del paisaje agrario, de la memoria colectiva y de la identidad de Alcalalí. Su revalorización, especialmente a través de la gastronomía local y de la participación ciudadana, constituye una herramienta eficaz para reforzar la cohesión social, promover el consumo de proximidad y apoyar estrategias municipales de desarrollo rural sostenible.

En este contexto, el concurso se concibe como una acción de bajo coste y alto impacto social, alineada con las conclusiones del estudio de viabilidad y orientada a poner en valor la algarroba como ingrediente culinario, saludable y versátil.

### **Base Primera. Objeto**

El objeto de las presentes bases es regular la organización y participación en el Concurso de Dulces con Algarroba de Alcalalí, cuyo fin es fomentar la elaboración de dulces en los que la algarroba sea un ingrediente principal, promoviendo su uso gastronómico, su transformación y su vinculación con la identidad local.

### **Base Segunda. Régimen jurídico**

El concurso se regirá por lo dispuesto por lo dispuesto en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, y en el Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el

Reglamento General de Subvenciones; por la Ordenanza municipal reguladora de "Premios de concursos festivos, deportivos, culturales, literarios, etc." publicada en el BOP nº 87 de 08/05/2024; y por lo dispuesto en estas Bases.

#### **Base Tercera. Personas destinatarias**

Podrá participar cualquier persona mayor de edad, de forma individual, sin necesidad de experiencia profesional en repostería.

Cada participante podrá presentar una única elaboración.

#### **Base Cuarta. Requisitos de las elaboraciones**

1. Las elaboraciones deberán ser dulces o productos de repostería.
2. La algarroba deberá ser un ingrediente esencial de la receta, en cualquiera de sus formas (harina, pasta, sirope u otras).
3. Las recetas deberán ser originales o reinterpretaciones de recetas tradicionales.
4. Los dulces deberán presentarse listos para su degustación por parte del jurado.

#### **Base Quinta. Forma y plazo de inscripción**

La inscripción será gratuita y podrá realizarse hasta el día 10 de febrero, a través de la web [feslali.com](http://feslali.com).

A las personas participantes, el ayuntamiento facilitará 300 gramos de harina de algarroba, que podrán recoger en el propio Ayuntamiento los días 11, 12 y 13 de febrero.

#### **Base Sexta. Desarrollo del concurso**

El concurso se celebrará el día 15 de febrero, a las 12:30 h en la Plaza del Ayuntamiento, integrándose en el marco de la X Edición de Feslali "El febrer és Alcalalí"

Las elaboraciones deberán entregarse en el lugar y horario establecidos, debidamente identificadas con el nombre de la receta, ingredientes y procedimiento para su elaboración.

#### **Base Séptima. Jurado**

El jurado estará compuesto por un número impar de personas designadas por el Ayuntamiento, vinculadas a la gastronomía, la cultura local, el sector agrícola o el ámbito técnico.

El jurado podrá declarar desierto cualquiera de los premios si considera que las elaboraciones no alcanzan la calidad mínima requerida.

La calidad mínima requerida se establecerá en atención:

- Uso y protagonismo de la algarroba
- Presentación

#### **Base Octava. Criterios de valoración**

Las elaboraciones se valorarán atendiendo a los siguientes criterios:

- Calidad gastronómica y sabor.
- Originalidad y creatividad.
- Vinculación con la tradición y el producto local.
- 

#### **Base Novena. Premios**

Se establecen los siguientes premios:

- **Premio:** Premio al más sabroso elaborado con algarroba.
- **Premio:** Premio a la innovación y creatividad con algarroba.
- **Premio:** Premio a la tradición y al producto local.

Cada ganador recibirá un vale de 75,00 € para consumir en comercios de Alcalalí.

#### **Base Décima. Difusión, propiedad intelectual y derechos de imagen**

Las personas participantes ceden al Ayuntamiento de Alcalalí, con carácter no exclusivo, los derechos de reproducción y difusión de las recetas y elaboraciones presentadas, siempre citando la autoría, con fines de promoción cultural, gastronómica o turística del municipio.

La participación en el concurso implica la autorización para la toma y uso de imágenes del evento.

**Base Undécima. Protección de datos**

Los datos personales facilitados por las personas participantes serán tratados conforme a la normativa vigente en materia de protección de datos y utilizados únicamente para la gestión del concurso.

**Base Duodécima. Aceptación de las bases**

La participación en el concurso supone la aceptación íntegra de las presentes bases.

**Base Decimotercera. Interpretación y resolución**

El Ayuntamiento de Alcalalí se reserva la facultad de interpretar las presentes bases y resolver cualquier cuestión no prevista en las mismas, siendo sus decisiones definitivas.