



Colla de Dolçainers i Tabaleters de Castelló



X CONCURS D'ALLIOLI 'CIUTAT DE CASTELLÓ'

La 'Colla de Dolçainers i Tabaleters de Castelló' celebrarà amb motiu de les festes Fundacionals de la Magdalena que tindran lloc en el mes de març de 2018, el tradicional concurs d'allioli, que es celebrarà el dimecres 7 de març de 2018 a la Plaça de les Aules.

El concurs es regularà per les següents Bases, sent d'obligat compliment per a tots els participants.

BASES

1. La inscripció és lliure i oberta a tot el públic i romandrà oberta fins completar la quota. La participació serà per persones individuals i el límit de participants serà de 70.
2. La inscripció es farà al telèfon:
José Manuel Marín 696 260 956
O a la direcció de correu electrònic colladolcainerscs@gmail.com
Caldrà aportar nom complet, DNI, telèfon i edat en cas de tenir 14 anys o menys.
3. Els participants aportaran els atifells necessaris per a l'elaboració de l'allioli. No es podran utilitzar aparells elèctrics. L'elaboració ha de ser manual.
**Es recomana: morter, massa, ganivet i drap de clau.*
4. L'organització facilitarà els ingredients necessaris que seran únicament alls, ous, oli i sal.
5. Els concursants que ho desitgin podran optar al premi **Millor allioli d'Autor**, aportant els ingredients que vulgui per a l'elaboració, fent-ho constar a l'hora de la inscripció.
6. El premi al **Millor allioli juvenil**, se entregarà al millor allioli fet per els participants de 14 anys o menys.
7. S'estableixen 5 categories a premiar:
Primer premi al millor allioli dotat amb Trofeu, Morter i Pernil.
Segon premi al millor allioli dotat amb Trofeu i Morter.
Tercer premi al millor allioli dotat amb Trofeu i Morter.
Premi al **millor allioli d'autor** dotat amb Trofeu.
Premi al **millor allioli juvenil** dotat amb Trofeu.
8. El dia del concurs caldrà presentar-se al control a les 11:30h. El concurs començarà a les 12:00h y tindrà una duració de 30 minuts.
9. La inscripció en el present concurso implica l'acceptació de las presents bases. Qualsevol imprevist que aparegui durant el desenvolupament del concurs serà resolt per el jurat. El veredict del jurat serà inapel·lable.



Colla de Dolçainers i Tabaleters de Castelló



X CONCURSO DE AJOACEITE 'CIUTAT DE CASTELLÓ'

La 'Colla de Dolçainers i Tabaleters de Castelló' celebrará con motivo de las fiestas Fundacionales de la Magdalena que tendrán lugar en el mes de marzo de 2018, el tradicional concurso de ajoaceite, que se celebrará el miércoles 7 de marzo de 2018 en la Plaza de las Aulas.

El concurso se regulará por las siguientes Bases, siendo de obligado cumplimiento para todos los participantes.

BASES

1. La inscripción es libre y abierta a todo el público. La participación será por personas individuales y el límite de participantes será de 70.
2. La inscripción se hará al teléfono:
José Manuel Marín 696 260 956
O en la dirección de correo electrónico colladolcainerscs@gmail.com

Habrá que aportar nombre completo, DNI, teléfono y edad en caso de tener 14 años o menos.
3. Los participantes aportarán los utensilios necesarios para la elaboración del ajoaceite. No se podrán usar aparatos eléctricos. La elaboración tiene que ser manual.
**Se recomienda: mortero, maza, cuchillo y paño de cocina.*
4. La organización facilitará los ingredientes necesarios que serán únicamente ajos, huevos, aceite y sal.
5. Los concursantes que lo deseen podrán optar al premio **Mejor ajoaceite de Autor**, aportando los ingredientes que quiera para la elaboración, haciéndolo constar a la hora de la inscripción.
6. El premio al **Mejor ajoaceite juvenil**, se entregará al mejor ajoaceite hecho por los participantes de 14 años o menos.
7. Se establecen 5 categorías a premiar:
Primer premio al mejor ajoaceite dotado con Trofeo, Mortero y un Jamón.
Segundo premio al mejor ajoaceite dotado con Trofeo y Mortero.
Tercer premio al mejor ajoaceite dotado con Trofeo y Mortero.
Premio al **mejor ajoaceite de autor** dotado con Trofeo.
Premio al **mejor ajoaceite juvenil** dotado con Trofeo.
8. El día del concurso habrá que presentarse al control a las 11:30h. El concurso dará comienzo a las 12:00h y tendrá una duración de 30 minutos.
9. La inscripción en el presente concurso implica la aceptación de las presentes bases. Cualquier imprevisto que surja durante el desarrollo del concurso será resuelto por el jurado. El veredicto del jurado será inapelable.