



DURANGO
Udala • Ayuntamiento

SAN FAUSTO JAIK 2024

REGLAMENTO DEL CONCURSO DE SUKALKI

1. Cada equipo participante, deberá estar representado por dos personas mayores de edad, cuya inscripción se hará por escrito a la organización en INTXAURRONGO (Laubideta kalea 6A, 1) Durango.
2. El plazo de inscripción se iniciará el 24 de septiembre del 2024 hasta completar el aforo. Horario de 09:30 a 14:30h.
3. La adjudicación de las plazas se realizará hasta completar aforo por riguroso orden de inscripción en Intxaurrondo formalizando el pago de 5€.
4. La organización pondrá a disposición de las personas concursantes: mesas, sillas, puntos de tomas de agua y contenedores de basura. De la misma manera se ocupará de la identificación de las cazuelas para el jurado.
5. El acceso al recinto se abrirá a las 8:30 para facilitar a las personas participantes las labores de carga y descarga del material necesario y su ubicación en el lugar correspondiente. No se permitirá aparcar junto a los portones del recinto festivo.
6. Los equipos participantes deberán presentar la hoja de inscripción.
7. **Los equipos participantes deberán aportar los únicos ingredientes autorizados:** Carne de vacuno, exclusivamente la falda, el zancarrón o la aguja, patatas, pimientos, pimientos choriceros, cebollas, guisantes, zanahorias, tomates, ajos, sal, vino, brandy, aceite de oliva o manteca de cerdo, Se deberá preparar el sukalki para un mínimo de 8 personas.
8. **Los equipos participantes deberán aportar:** cocina, botella de gas butano, marmita o rondón y demás utensilios necesarios para cocinar.
9. Toda la elaboración del Sukalki deberá realizarse dentro del recinto del concurso. No se permite el uso de ollas a presión o de cocina rápida en la elaboración del Sukalki. Se recomienda el uso de trípodes para los quemadores con el fin de mantener en buen estado las mesas de madera.
10. Las cazuelas que concursan serán entregadas a las 13:30 horas a la organización, siendo devueltas a los/as concursantes una vez emitido el fallo del jurado. La entrega y recogida de la cazuela la realizará una o dos persona de cada equipo participante, mostrando el distintivo de acreditación.
11. En el caso de que no se respete el Reglamento durante el Concurso en lo referente tanto a los ingredientes autorizados como a los horarios indicados acarreará la descalificación del equipo implicado.
12. El jurado lo compondrán personas reconocidas por su conocimiento de este plato en particular y por sus competencias culinarias. La imparcialidad del jurado se asegura identificando cada cazuela con un número que se colocará en el exterior de cada cazuela.
13. El fallo del jurado designado por la organización será inapelable. La entrega de premios se realizará en Landako Gunea tras la deliberación del jurado.
14. Los equipos participantes que previamente en la inscripción lo hayan solicitado, podrán quedarse a comer, disponiendo de mesa y sillas para 8 comensales máximo, siendo la organización de la comida y aportación de más mobiliario a cuenta de cada equipo. El evento finalizará a las 19:00, procediéndose a las labores de recogida.
15. La Organización se reserva el derecho de resolver cualquier duda, imprevisto o interpretación que se deriven de las presentes bases como estime oportuno, así como realizar cuantos cambios considere necesarios para garantizar el buen funcionamiento del Concurso.

SE SOLICITA LA COLABORACION DE TODAS LAS PERSONAS PARTICIPANTES, PARA DISFRUTAR PLENAMENTE DE ESTE EVENTO

DÍA DEL CONCURSO: sábado, 12 de octubre de 2024
LUGAR: LANDAKO GUNEA