



BASES REGULADORES DEL 2n CONCURS DE PASTISSETS – Sant Antoni 2025

L'objecte de les presents Bases és regular la participació al 2n Concurs de pastisserts de Sant Antoni 2025.

L'Ajuntament del Perelló organitza aquest concurs, dintre dels actes programats amb motiu de la seva festa major de Sant Antoni, amb l'objectiu de fomentar la tradició local i promoure la participació popular.

I.- Participants:

Poden participar tots els veïns i veïnes del Perelló.

La participació en el concurs implica l'acceptació dels requisits establerts a la Llei 38/2003, de 17 de novembre General de Subvencions. A aquests efectes, els participants hauran d'emplenar un full de declaració responsable conforme accepten aquestes Bases i compleixen els requisits per a ser beneficiari del premi del concurs.

II.- Presentació de sol·licituds:

Les inscripcions es podran fer de manera presencial a l'Oficina de Turisme o per correu electrònic a turisme@elperello.cat.

El termini de presentació de les sol·licituds serà el que determini la resolució de la convocatòria corresponent.

III.- Requisits i obligacions dels participants:

- Es pot participar de forma individual, en parella o en grup.
- Cal elaborar 6 pastisserts de cabell d'àngel.
- La massa i el farcit del pastisset s'han de portar fets de casa.
- Els pastisserts s'han d'elaborar al moment i coure's al forn que proporcionarà l'organització.
- L'organització facilitarà les llaunes per enforar i la safata per presentar els pastisserts al jurat.
- Els participants seran els responsables de que els ingredients i l'elaboració compleixin les normatives sanitàries vigents.
- Els pastisserts han de preparar-se amb la màxima higiene possible, utilitzant productes en perfecte estat.
- Els participants hauran de portar tots els ingredients i estris necessaris per a l'elaboració i presentació dels pastisserts.
- La participació implica l'acceptació d'aquestes bases i la cessió dels pastisserts per a la degustació gratuïta dels assistents al concurs.



IV.- Valoracions:

Cada participant rebrà un número d'identificació per garantir l'anonimat durant la valoració.

El jurat tastarà els pastissos i els puntuarà de l'1 al 5 en les següents categories:

- **Presentació:** Aspecte general, forma i color.
- **Sabor:** Equilibri i qualitat de la confitura.
- **Textura:** Massa, cruixent i suavitat.
- **Aroma:** Fragància del producte.

V.- Jurat:

L'organització es reserva el dret d'escollir els membres del jurat que seran 5 persones vinculades a les entitats locals i professionals del sector de la pastisseria. Aquest es definirà una setmana abans del concurs.

El jurat tastarà, observarà i valorarà els pastissos segons els criteris establerts.

El jurat es reserva el dret d'interpretar aquestes bases en cas de dubte o decidir sobre qualsevol aspecte no previst.

VI.- Obsequis i premis:

- **1r premi:** lot de productes típics valorat en 100 € + davantal brodat.
- **2n premi:** lot de productes típics valorat en 75 € + davantal brodat.
- **3r premi:** lot de productes típics valorat en 50 € + davantal brodat.
- Cada inscripció al concurs rebrà un davantal personalitzat com a obsequi.

Els crèdits pressupostaris als quals s'imputen els imports dels obsequis i premis relacionats en aquestes bases constaran a la convocatòria corresponent amb indicació de la quantia màxima que es destinarà als mateixos.

VII.- Resolució i notificacions:

Un cop finalitzada la valoració, es procedirà a l'entrega de premis dels tres lots i els davantals.

VIII.- Altres:

L'organització es reserva el dret de modificar qualsevol aspecte d'aquestes bases si ho considera necessari per al bon funcionament del concurs.

El Perelló, octubre de 2024

Ruben Cano Brull

Regidor de Festes i Fires