

SANTO TOMAS FERIA 2023 Donostia/San Sebastián

EUSKAL HERRIKO XXVII. TXISTOR LEHIAKETA XXVII CONCURSO DE CHISTORRA DE EUSKAL HERRIA

Abenduaren 21eko Donostiako Santo Tomas eguna dela eta, Donostia/San Sebastián Festak-ek Euskal Herriko XXVII. Txistor Lehiaketa antolatzen du ondoren adierazten diren oinarriak kontuan harturik.

Con motivo de la feria de Santo Tomás de Donostia/San Sebastián a celebrarse el 21 de diciembre, Donostia/San Sebastián Festak convoca el XXVII Concurso de Chistorra de Euskal Herria de acuerdo con las siguientes

OINARRIAK

- 1) **Lekua, data eta ordutegia:** Lehiaketa 2023ko abenduaren 21ean izango da, Santo Tomas egunez, goizeko 11:00etatik aurrera, Donostiako Gipuzkoa plazan.
- 2) **Parte hartzaileak:** Parte hartu ahal izateko, ezinbesteko baldintza izango da txistor EKOIZLE / EGILE izatea eta hartarako zerga-lizentzia izatea Euskal Herriko edozein lurraldetakoa.
1. **Izen ematea:** inskripzioa egiteko, interesdunek eskuragarri izango dituzten inprimakiak bete beharko dituzte ondorengo helbidean:
<https://www.donostiakultura.eus/eu/festak/taula/santo-tomas-feria>

Izen emateko epea **2023ko urriaren 31, 23:55ean** bukatzen da.

Eskabidearekin batera ondorengo dokumentazioa aurkeztu beharko da:

- Identifikazio fiskalaren txartela.
 - Betebehar fiskal eta sozialen ordainketak eguneraturik dituzula adierazten duen agiria.
 - Curriculum-a, historia.
 - NAN kopia.
 - Txistorraren martxamoa.
 - Sanitar erregistroaren zenbakia.
- 3) **Ezaugarriak:** Lehiatzaile bakoitzak LAU TXISTOR-UZTARRI aurkeztu beharko ditu **2023ko abenduaren 20an, asteartea**, goizeko 10:00etatik 13:30etara, **Gipuzkoa plazan** Txistorra Lehiaketarako ezarriko den karpan.

BASES

- 1) **Lugar, fecha y hora:** El Concurso se celebrará el día 21 de Diciembre de 2023, Santo Tomás, a partir de las once de la mañana, en la Plaza de Gipuzkoa de Donostia.
- 2) **Participantes:** Podrán participar en el concurso las personas PRODUCTORAS / ELABORADORAS de chistorra que estén en posesión de la Licencia Fiscal correspondiente en cualquiera de los territorios de Euskal Herria.
1. **Inscripciones:** La inscripción se realizará cumplimentando los formularios que estarán a disposición de las personas interesadas en la dirección
<https://www.donostiakultura.eus/es/fiestas/tablon/feria-santo-tomas>

El plazo de presentación de solicitudes finalizará el día **31 de octubre de 2023 a las 23:55 h.**

Junto con el impreso de solicitud habrán de presentar:

- Tarjeta de identificación fiscal
 - Certificado de estar al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales y sociales.
 - Curriculum, historial.
 - Fotocopia del DNI.
 - Marchamo de la chistorra.
 - Nº Registro sanitario de la explotación.
- 3) **Características:** cada concursante deberá presentar a la Organización, UN LOTE DE CUATRO RISTRAS de chistorra, **el martes día 20 de Diciembre de 2023** en horario comprendido de 10:00h a 13:30h en la carpa que se instalará en la **plaza de Gipuzkoa** para la celebración del Concurso de Chistorra.

Ez da Txistorrarik jasoko ordutegi honetatik kanpo

Tradiziozko erara egiten ez diren txistorrik ez dira onartuko (txipiroien tintarekin, etab...)

Txistorrak aurkezterakoan, zenbaki bana emango zaie, identifikatu ahal izateko.

Lehiatzaileak txistorra aurkeztu baino ez du egingo, antolatzaileek izendaturiko sukaldariak prestatu beharko baititu. Antolatzaile beraiek epai-mahaikoei prestatutako txistorra dastatu eta sailkatzeko emango diete.

- 4) **Epai-mahaia:** Epai-mahaia Gastronomiako aditu ospetsuek osatuko dute, eta aurreko urtean irabazi duen egileak (honek ezin izango du parte hartu aurtengo lehiaketan). Aurreko urtean irabazi zuen egilearen txistorra salmentan jarriko da lehiaketaren karpan.

Epai-mahaiak txistorraren itxura, osaketa, zaporea, hestekia eta balioztatzen laguntzen duten beste alderdi batzuk kontuan izango ditu.

- 5) **Sariak:** Honako sariak banatuko dira:

- 1.-500 € eta txapela
- 2.-300 € eta plaka
- 3.-200 € eta plaka

Sari Banaketa 2023ko abenduaren 21ean, eguerdiko 13.30etan egingo da, Gipuzkoa Plazan. Banaketarakoan irabazleak edo beraien ordezkari bat bertan ez egotea sariei uko egin diotela ulertuko da.

No se recogerá ningún género fuera de este horario.

No se admitirá ningún tipo de chistorra que no esté elaborada a la manera tradicional (con tinta de chipirón, etc...)

En el momento de la entrega del género, éste será debidamente numerado, para su identificación.

El / la concursante se limitará a presentar el género que posteriormente será elaborado por uno o varios cocineros convocados al efecto. La chistorra cocinada será entregada al Jurado por miembros de la organización para su degustación y clasificación.

- 4) **Jurado:** El Jurado estará compuesto por personas cualificadas dentro del mundo de la Gastronomía, y el ganador de la edición anterior (que no podrá tomar parte en la presente edición y cuya chistorra será puesta a la venta en el stand del concurso).

El Jurado puntuará la presencia del producto, su calibre, su composición, sabor, picado regular, presencia de grasa, tripa y cuantos elementos ayuden a calificarlo.

- 5) **Premios:** Se otorgarán los siguientes premios:

- 1º.- 500€ y Txapela
- 2º.- 300€ y plaka
- 3º.- 200€ y plaka

El reparto de premios tendrá lugar el mismo día 21 de Diciembre de 2023 a las 13.30 h en la plaza de Gipuzkoa. La ausencia de los/las ganadores/as o representantes de los mismos en el momento de la entrega se considerará una renuncia a los premios.

Donostia 2023ko iraila

Donostia/San Sebastián septiembre 2023