

SANTO TOMAS FERIA 2026

Donostia / San Sebastián

“TXISTORRA GASTRONOMIAN” IV. GASTRONOMIA LEHIAKETA

IV CONCURSO GASTRONÓMICO “LA CHISTORRA EN LA GASTRONOMIA”

DKFestak, Gastronomiazko Euskal Anaiartearen Kofradia, Super Amara, eta Donostiako Udalako Osasun Publiko Departamentua laguntzarekin, Santo Tomas egunean, “Txistorra gastronomian” IV. Gastronomia Lehiaketa antolatu du Abenduaren 21ean Elkano kalean, 11:00etatik aurrera.

Lehiaketaren helburua da Santo Tomas eguneko protagonista den txistorra osagai nagusietako bat bezala hartuta gastronomia-errezeta desberdinak prestatzea

DKFestak, en colaboración con la Cofradía Vasca de Gastronomía, Super Amara y el Departamento de Salud Pública del Ayuntamiento de Donostia, organiza el IV Concurso Gastronómico “Cocinando con chistorra”, que tendrá lugar el día 21 de diciembre, a partir de las 11:00 h en la calle Elkano.

Es objeto del concurso es la elaboración de recetas gastronómicas tomando como uno de los ingredientes principales la chistorra, protagonista del día de Santo Tomás.

OINARRIAK

1. Bi lagunez osatutako taldeek parte har dezakete. Sukaldari zaletuak izan behar dute, eta www.donostiakultura.eus/eu/festak/taula/santo-tomas-feria web orrian eman behar dute izena.
2. Izena emateko epea 2026ko Azaroaren 12an hasiko da eta Azaroaren 28an edo 12 taldek izena eman dutenean amaituko da.
3. Izena eman duten taldeen kopurua 8koa edo txikiagoa bada, Antolakuntzak erabakiko du egingo den ala ez, eta izena eman duten taldeei aldez aurretik jakinaraziko die.
4. Prestatu beharreko plateraren osagai nagusietako bat txistorra izango da.
5. Parte hartzen duten taldeek egoki deritzoten errezeta aurkeztu beharko dute. Errezeta horrek gutxienez 4 osagai izan beharko ditu (txistorra barne) eta 6 lagunentzat prestatuko da.
6. Egingo den errezeta Abenduaren 5eko 13:30ak baino lehen jakinarazi beharko zaio antolakuntzari

BASES

1. Podrán participar equipos formados por 2 personas aficionadas a la cocina que se hayan inscrito en la página web: (www.donostiakultura.eus/es/festak/taula/santo-tomas-feria), cumplimentando el formulario correspondiente.
2. La inscripción comenzará el 12 de noviembre y finalizará el 28 de noviembre de 2026 o cuando se hayan inscrito 12 grupos
3. Si el número de equipos inscritos fuera igual o inferior a 8, la Organización determinará su celebración o no, poniendo este extremo en conocimiento de los equipos inscritos con antelación suficiente.
4. La chistorra deberá ser uno de los ingredientes principales del plato a elaborar.
5. Los equipos participantes deberán presentar la receta que consideren oportuna, que deberá contar con al menos 4 ingredientes (chistorra incluida) y se preparará para 6 personas.
6. La receta que se pretenda llevar a cabo deberá comunicarse a la organización antes del día 5 de

(osagai bakoitzaren beharrezko kantitateak adieraziz), SUPER AMARA babesleak beharrezko osagaiak prestatu eta eman ahal izan ditzan.

7. Errezeta egiteko 75 minutu emango dira.

8. Parte hartzaileek eraman beharko dituzte gainerako tresnak (zartaginak, eltzeak, labanak, koi-larak, sardexkak...) eta aurkezpenarako ontzia eta apaingarriak.

9. Erakunde antolatzaileak lehiakideei emango dizkie: gazezko sukaldea, gasa, ura eta mahaia. Halaber, ontziak epaimahaikideentzat zenbakitzeaz arduratuko da.

10. Epai-mahaia Gastronomiako aditu ospetsuek osatuko dute eta hartutako erabakia apelaezina izango da.

Honako alderdi hauek hartuko dituzte kontuan:

- 1- Aukeratutako osagai guztiak erabiltzea, hondakinak eta hondarrak saihestuz.
- 2- Ordena eta garbitasuna.
- 3- Aurkezpena eta platereratzea.
- 4- Originaltasuna eta sormena.
- 5- Zaporea eta ongailua.
- 6- Ehunak eta egosketak.

11. SARIAK, **Super Amara** babeslearen eskaintza, hauek izango dira:

- 1.a 450 € erosketa-baleetan eta Txapela
- 2.a 300 € erosketa-baleetan
- 3.a 200 € erosketa-baleetan

12. Sariak 2026ko Abenduaren 21ean bertan banatuko dira, behin epaia eman ondoren. Sariak banatzerakoan irabazleak edo beren ordezkari bat bertan ez badaude, sarietako uko egin diotela ulertuko da.

diciembre a las 13.30 horas (indicando las cantidades necesarias de cada ingrediente) para que la patrocinadora, SUPER AMARA, pueda preparar y aportar los ingredientes necesarios.

7. El tiempo que se concederá para realizar la receta será de 75 minutos.

8. Las personas que participen en el concurso deberán aportar los utensilios de cocina (sartenes, cazuelas, cuchillos, cucharas, tenedores...), recipiente para la presentación final y elementos decorativos.

9. La organización pondrá a disposición de las personas que participen en el concurso, cocina de gas, gas, agua y mesas. De la misma manera se ocupará de la numeración de las cazuelas o platos para el jurado.

10. El Jurado estará compuesto por personas cualificadas dentro del mundo de la Gastronomía, y su fallo será inapelable.

Los aspectos que serán tenidos en cuenta son:

- 1- Utilización de todos los ingredientes elegidos, evitando desperdicios y restos
- 2- Orden y limpieza
- 3- Presentación y emplatado
- 4- Originalidad y creatividad.
- 5- Sabor y condimentación.
- 6- Texturas y cocciones.

11. Los PREMIOS, cortesía de la patrocinadora **Super Amara**, serán los siguientes:

- 1º.- 450 € en vales de compra y txapela
- 2º.- 300 € en vales de compra
- 3º.- 200 € en vales de compra

12. El reparto de premios tendrá lugar el mismo día 21 de diciembre de 2026, una vez emitido el veredicto. La ausencia de los ganadores o representantes de los mismos en el momento de la entrega se considerará una renuncia a los premios.

Donostian, 2026ko Iraila

San Sebastián, septiembre de 2026