

XVIII CONCURSO y JORNADA GASTRONÓMICA DE "LA SARTANÈ MAELLANA"

ORGANIZA:



Ayuntamiento de MAELLA

COLABORAN:

bonArea
C/. Mayor, 7
Tel. 976 63 86 99



Pastelería Mora
NIF: 73152651-R
Tel: 693 015 231
C/Zaragoza, Nº 14
50710 Maella (Zaragoza)

HORMIGA ROJA, S.L.
Barrio Sebastián, s/n. - 50710 MAELLA (Zaragoza)
Teléfonos 976 638 549 - 696 646 526

Comarca de
Bajo Aragón-Caspe
Baix Aragó-Casp

**FRUTICOLA
MAELLANA**
B.º de San Sebastián, s/n.
Tel. 976 63 81 65

**SUPERMERCADO
PROXIM**
Virgen del Portal, 3
Tel. 976 63 82 21

Almazara Gil Egerique
C/. Teruel, s/n. - 676 49 26 09 - 976 63 82 36

**FRUTAS
MAGUI**
Cno. El Fútbol, s/n.
Tel. 976 63 84 19

**COOPERATIVA
SAN LORENZO**
Avda. de Aragón, 110
Tel. 976 63 80 04

VINOS MONTANER
Avda. Aragón, 85
Tel. 976 63 83 84

**ALCAÑIZ
MILLAN, S.L.**
C/. Fabara, 7 - Tel. 976 63 82 25

**CARNICERÍA
MARIA JOSE**
CALLE BAJA 34
MAELLA (ZARAGOZA)
618842055
976638667

**SUPERMERCADO Y
TIENDA MERCHE**
CoALIMENT
Zaragoza, 17 - Tel. 976 63 82 75

EROSKI
contigo
C/Zaragoza, 13 (Maella)
Teléfono: 976.194.935

San Esteban, 5
Teléfonos
619 749 211
606 010 576

**Pan y dulces
AnaCris**
Barramón

Tall y Tast
Carnicería & Take away

**Guimera
Select Fruits**

Dr. Santiago Pardo Mindán
Odontología Funcional y del Sueño
Zaragoza - San Sebastián
68861846, info@drsanstiaspardo.es

LA TIPOGRAFICA SANZ - CASPE

XVIII CONCURS DE LA SARTANÈ

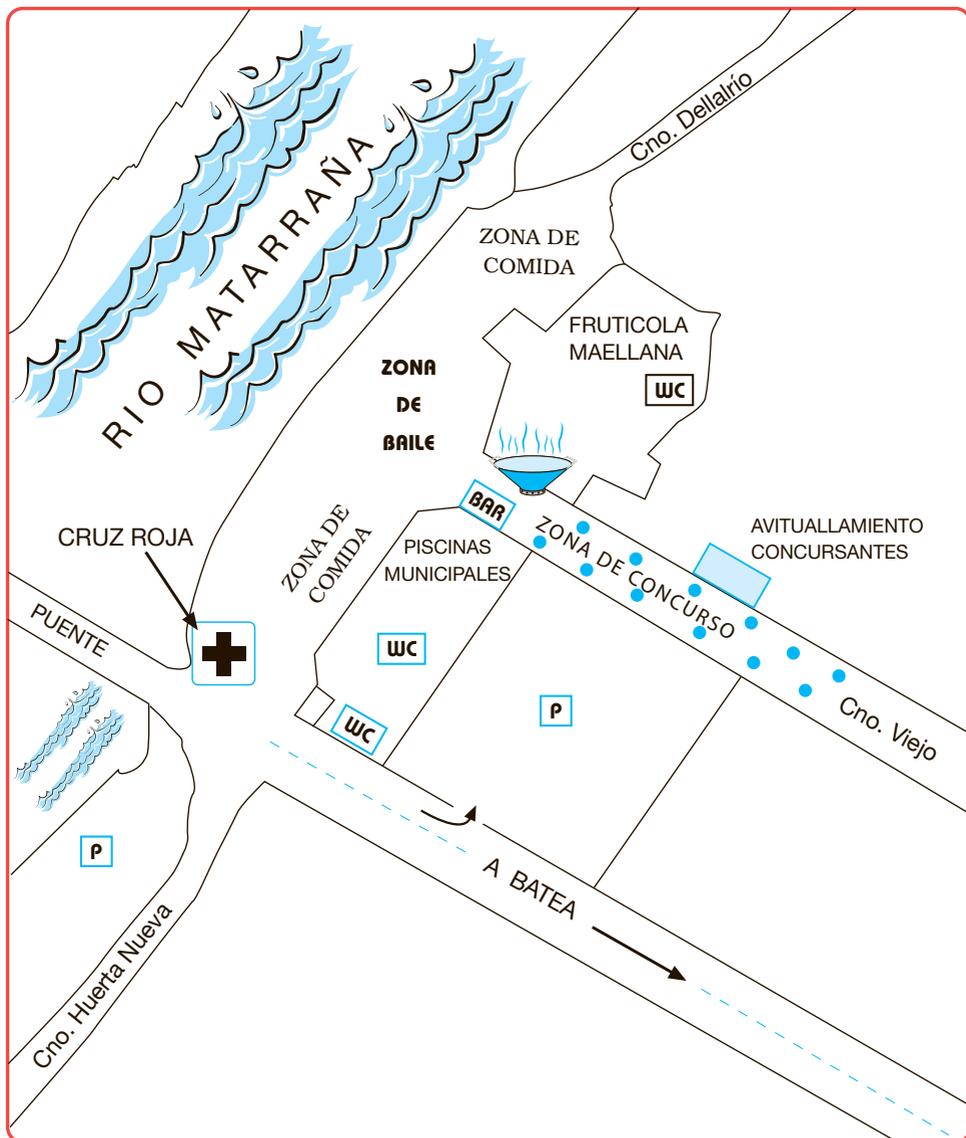


MAELLA 22 DE ABRIL DE 2023

PLANO GENERAL DEL CONCURSO Y DEGUSTACION

HORARIO PREVISTO

11:00.- CONCENTRACIÓN Y NORMAS **12:30.- OLIVAS Y VINO**
13:00.- COMIENZA EL CONCURSO **14:05.- VALORACIÓN JURADO**
14:30.- COMIDA COMUNITARIA **16:00.- ANIMACIÓN Y PREMIO**



BASES DEL CONCURSO

1. Pueden participar cuantas personas lo deseen, previa acreditación de haber formalizado su inscripción y pago de 1 € por comensal.
2. Cada sartanè habrá de calcularse para un mínimo de 6 personas.
3. Los concursantes aportarán tanto los útiles para cocinar, como los ingredientes y condimentos necesarios. La Organización facilitará leña, aceite, agua, arroz y vino.
4. La elaboración del plato deberá contener los ingredientes tradicionales básicos: sofrito, costilla de cerdo, carne de conejo y/o pollo y/o falda de cordero, patatas y arroz.
5. Cada concursante podrá añadir su toque personal, siempre que no desvirtúe la esencia de la sartanè.
6. Es obligatorio que todas las cuadrillas inscritas participen en el concurso.
7. El utensilio para la elaboración de la sartanè tiene que ser el tradicional, no siendo válidas las paelleras planas.
8. Las sartanès deberán estar elaboradas a las 14 horas. Un plato de cada una se presentará al JURADO para su degustación y valoración.
9. Se otorgará un único premio consistente en un trofeo exclusivo con su correspondiente documento acreditativo.
10. El fallo del jurado será inapelable.
11. Cada cuadrilla aportará 1 € por persona como fianza de colaboración en la organización de la sartanè. Dicha fianza se devolverá a las cuadrillas que hayan colaborado. (Plazo para recoger la fianza 3 meses).

COMENSALES FUERA DE CONCURSO

Todos los que deseen participar de la FIESTA DE LA SARTANÈ podrán hacerlo mediante un vale que dará derecho a un plato de degustación de la **SARTANE COLECTIVA** más la bebida y el postre que preparará el Ayuntamiento.

Adquiera los vales en el Ayuntamiento o resérvelos por teléfono (976 63 80 11), si es de fuera de la localidad.

VALES Venta anticipada: 10 € (del 3 al 17 de abril, a las 12.00 horas)

VALES a partir del día 17 de abril, a las 12 h.: 12 € (hasta completar plazas)

(Cortar por la línea de puntos y entregar o enviar al Ayuntamiento)

INSCRIPCIÓN EN EL XVIII CONCURSO DE SARTENADAS

Nombre y apellidos del cocinero:

Representa a la cuadrilla o peña:

(no es imprescindible reseñar nombre)

Sartanè para comensales €

Acepta las bases del concurso,

Maella, de de 2023

Firma,

Los concursantes aceptan las bases del concurso.

FECHA LÍMITE DE ADMISIÓN DE INSCRIPCIONES Y RESERVAS: Del 3 al 17 de abril, a las 12 horas.

No se admitirán inscripciones fuera de plazo bajo ningún concepto.