



### **BASES DEL CONCURSO: PRIMER PUCHERO CANARIO MERCADILLO AGRÍCOLA Y ARTESANO DE BARLOVENTO.**

#### **1. ORGANIZACIÓN**

El I Concurso de Puchero Canario está organizado por el Ayuntamiento de Barlovento con la finalidad de promover y difundir la gastronomía tradicional canaria, fomentar la participación ciudadana y dinamizar las actividades culturales y festivas del municipio.

#### **2. FECHA Y LUGAR**

El concurso se celebrará el día 10 de mayo de 2026, en el Mercadillo Agrícola y Artesano de Barlovento, a partir de las 10:00 horas.

#### **3. PARTICIPANTES**

Podrán participar personas mayores de 18 años, de forma individual o en grupo (máximo 5 personas).

Cada participante o equipo podrá presentar un solo puchero canario.

La participación implica la aceptación total de estas bases.

La organización podrá establecer un límite máximo de participantes por razones logísticas; en ese caso, las inscripciones se atenderán por riguroso orden de llegada.

#### **4. CARACTERÍSTICAS DEL PLATO**

El plato presentado deberá corresponder a la **receta tradicional del Puchero Canario**, pudiendo incorporar los ingredientes característicos de esta elaboración, tales como carnes, garbanzos, papas, verduras y otros productos propios de la gastronomía de Canarias.





## Ayuntamiento de Barlovento

---

Los participantes tendrán que elaborar el plato, en el lugar del evento.

Los participantes tendrán que usar sus propios utensilios para la elaboración del puchero (caldero, tabla, tenedores y cuchillos, entre otros).

La organización facilitará a los participantes un espacio adecuado para la elaboración del puchero, dotado de mesas, fogón, carpa y un punto de agua destinado a la correcta higiene de los ingredientes.

La entidad pondrá a disposición de cada participante, la misma cantidad de ingredientes para la elaboración del puchero canario.

### Ingredientes y cantidades:

La organización facilitará carne de res, pollo, tocino y cerdo, legumbres, garbanzos, verduras y hortalizas (piña de millo, col, zanahoria, calabaza, boniato y papas). El resto de ingredientes dentro de la receta tradicional deben aportarlos los participantes.

Cada participante deberá aportar raciones suficientes para su degustación por parte del jurado.

La organización facilitará a los participantes los platos hondos orgánicos desechables para la presentación de su propuesta.

### **5. INSCRIPCIÓN:**

En la inscripción deberá indicarse:

- Nombre y apellidos, teléfono de la persona que realice dicha inscripción y, en su caso, grupo (máximo 5 personas) a la que representa.
- Podrán participar en este concurso todas las personas que se inscriban previamente en el Ayuntamiento de Barlovento (Agencia del Empleo y Desarrollo Local), en el teléfono 922186002- Ext.9.1/648433811.
- Fecha límite de inscripción el 6 de mayo de 2026, a las 15:00 horas.





## Ayuntamiento de Barlovento

---

### **6. PREMIOS**

Mejor Puchero tradicional: lote de productos de cocina valorados en 300 € y diploma.

#### **Entrega de premios**

##### **Horario de entrega al jurado:**

- 13:00 h – Recepción de los pucheros.
- 13:00-13:30 h – Fallo del concurso (en función del número de participantes).

Cada participante presentará 3 raciones del mismo puchero, listas para su cata.

Recomendaciones para garantizar la cata: entregar el puchero a temperatura de servicio.

### **7. ANONIMATO Y RECEPCIÓN**

La recepción de los platos se realizará en el Mercadillo Agrícola y Artesano de Barlovento. En el momento de la recepción se anotará el nombre de la persona participante y se asignará un número a su puchero según su categoría, de manera que el jurado no tenga conocimiento de quién realiza la entrega.

### **8. JURADO**

El jurado estará compuesto por:

Un representante del Ayuntamiento de Barlovento.

Un representante de los puestos del Mercadillo Agrícola y Artesano de Barlovento.

Una persona con formación y experiencia en sector gastronómico insular.

### **9. CRITERIOS DE VALORACIÓN**

El jurado valorará las elaboraciones atendiendo a los siguientes criterios:

Sabor global y equilibrio del guiso.





## Ayuntamiento de Barlovento

---

Punto de cocción y textura de legumbres, carnes y verduras.

Aromas, limpieza de sabores y armonía del conjunto.

Respeto a la identidad del plato, (tradicional, y fidelidad);

Uso de producto local y de temporada (especialmente verduras y legumbres del entorno).

Presentación y servicio.

En caso de empate, prevalecerá la puntuación en "sabor global y equilibrio".

### **10. FALLO Y ENTREGA DE PREMIOS**

El fallo del jurado será inapelable y se comunicará públicamente en torno a las 13:30-14.00 h (aprox.).

La organización se reserva la posibilidad de declarar desierto cualquiera de los premios si el jurado considera que las elaboraciones no alcanzan un nivel mínimo.

### **11. DERECHOS DE IMAGEN Y DIFUSIÓN**

Las personas participantes autorizan a la organización a realizar fotografías y/o vídeos durante el evento y a difundirlos con fines informativos y de promoción del evento.

Quien no desee aparecer deberá comunicarlo por escrito en el momento de la inscripción.

### **12. ACEPTACIÓN DE LAS BASES**

La inscripción y participación en el concurso implican la aceptación íntegra de estas bases. La organización podrá resolver cualquier cuestión no prevista y, por causa justificada, modificar horarios o aspectos logísticos, comunicándolo con la máxima antelación posible.

### **13. SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE**

Cada participante es responsable de la correcta manipulación, conservación y transporte del alimento, cumpliendo las normas básicas de higiene alimentaria. Se recomienda mantener la elaboración a temperatura segura hasta su entrega y utilizar recipientes limpios y aptos para uso alimentario.





## Ayuntamiento de Barlovento

---

La organización no se hace responsable de posibles incidencias derivadas del incumplimiento de estas recomendaciones.

### **14. PROTECCIÓN DE DATOS**

Los datos personales facilitados en la inscripción se utilizarán únicamente para la gestión del concurso y la comunicación con las personas participantes, y podrán ser cedidos a las entidades organizadoras con la misma finalidad. Las personas participantes podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición y limitación mediante solicitud al Ayuntamiento de Barlovento.

### **15. INFORMACIÓN Y CONTACTO**

Para resolver dudas o recibir información adicional: Oficina de Desarrollo Local. Tel. 648.433.811. [aedl@barlovento.es](mailto:aedl@barlovento.es).

En Barlovento, a veintitrés de abril de 2026.

