



Concello de Lugo

2º CONCURSO DE *POLBEIRAS E POLBEIROS*
SAN FROILÁN 2015
Mercado Municipal de Abastos

Presentación

Con motivo da celebración do San Froilán 2015, o Concello de Lugo convoca o 2º CONCURSO DE *POLBEIRAS E POLBEIROS* SAN FROILÁN 2015. O concurso ten como obxectivo incentivar e premiar os coñecementos e habilidades das *polbeiras e polbeiros* profesionais do ámbito de Galicia en materia de elaboración e servizo do “*Polbo á feira*” como alimento tradicional das feiras e festas do San Froilán e así seguir mantendo unha gastronomía que xa forma parte da nosa cultura.

REGULAMENTO

Inscricións

1.- Poderán participar no concurso aquelas/es profesionais especializados/as na cocción e no servizo do *polbo* que desenvolvan a súa actividade no territorio de Galicia.

2.- As e os profesionais que queiran participar no concurso deberán inscribirse enviando a solicitude de inscrición que se xunta ao final do documento* por correo-e ou fax.

Concello de Lugo
Concellería de Cultura, Turismo, Xuventude e Promoción da Lingua
Tel. 982 297212 / 17 / 16 / 57
Correo-e cultura@concellodelugo.org
Fax. 982 297106

3.- A aceptación e inscrición de participantes desenvolverase por estrita orde de inscrición e cun máximo de 8 *polbeiras e polbeiros*.

Desenvolvemento do 2º Concurso de *Polbeiras e Polbeiros* San Froilán 2015.

1.- A data máxima de inscrición de participantes será o día 22 de setembro.

2.- O desenvolvemento do concurso levarase a cabo no Mercado Municipal de Abastos, na rúa Quiroga Ballesteros.

3.- As e os concursantes poderán instalarse nos lugares de concurso a partir das 16.30 horas do día 8 de outubro.

4.- As 8 persoas concursantes actuarán simultaneamente acompañadas dunha persoa que dirixirá o acto e diante do xurado e do público asistente ao concurso no Mercado Municipal de Abastos.

5.- Cada membro do xurado puntuará obrigatoriamente sobre 55 puntos repartidos entre os seguintes criterios:

- 15 puntos (máxima puntuación): sabor do *polbo*.
- 15 puntos (máxima puntuación): textura e punto de cocción do *polbo*.
- 15 puntos (máxima puntuación): adobo do *polbo*.
- 10 puntos (máxima puntuación): corte e presentación do *polbo*.

6.- A/O *polbeira/o* con mellor puntuación será declarada/o gañador/a do 2º CONCURSO DE *POLBEIRAS/OS SAN FROILÁN 2015*.

7.- Ao resto de participantes entregaráselles un diploma de participación.

8.- No caso de existir empate en puntuación, o xurado resérvase o dereito de valorar distintas cuestións paralelas, sempre en beneficio dun bo servizo e degustación do "*Polbo á Feira*".

9.- A Organización facilitaralle a cada participante un posto de traballo no espazo destinado ao concurso no Mercado Municipal de Abastos onde atopará:

- 1 mesa de traballo.

10.- Cada participante deberá levar consigo:

- O Polbo
- O adobo.
- O caldeiro e o fogón.
- Unha botella de propano.
- Os escarvantes.
- Pratos de madeira para o xurado e o público que acuda á degustación.
- Calquera utensilio que crea preciso para o seu traballo e servizo do *polbo*.

11.- O xurado estará formado por cinco profesionais do sector.

Primeiro premio: 1000 euros.

*Este premio estará suxeito ás retencións correspondentes.



Concello de Lugo

Segundo premio: aloxamento dunha noite para dúas persoas + almuerzo + circuito termal no BALNEARIO DE LUGO.

Para todas as persoas participantes: lote de produtos do Mercado Municipal e diploma acreditativo.

A cerimonia e entrega de premios levarase a cabo no momento no que o xurado faga público o seu veredicto, e terá lugar no propio Mercado Municipal de Abastos ás 20.00 horas do día 8 de outubro de 2015.

12.- Degustación. Será limitada a un máximo de 300 persoas, que deberán retirar previamente o ticket no propio mercado por importe de 1 € ese mesmo día entre as 17,00 e as 19,30 horas.

Aquelas cuestións non previstas neste regulamento e que deriven da súa aplicación serán resoltas por consenso do xurado.

A organización resérvase o dereito de modificar este regulamento por causas de forza maior.

As persoas participantes aceptan este regulamento na súa totalidade no momento da súa inscrición.



MURALLA
patrimonio da humanidade