

## BASES II CONCURSO DE MENESTRAS DE CINTRUÉNIGO

1 de mayo de 2019

1. Podrán participar todas personas que lo deseen y solo se podrá presentar una menestra por participante (por participantes entendemos una persona o un grupo de personas, máximo de cuatro, que deciden voluntaria y expresamente presentarse en conjunto).
2. Toda menestra deberá tener 4 ingredientes básicos de la menestra navarra clásica: Espárragos, Alcachofas, Habas y Guisantes. Cada participante podrá añadir cualquier tipo de ingrediente que crea oportuno, con el fin de dar a su plato un toque de originalidad y sabor.
3. La menestra a concurso se presentará antes de las 12:00 h. en el Quiosco de Los Paseos, en un recipiente que será facilitado por la organización. Este recipiente se podrá retirar en los días previos en la oficina del ayuntamiento o bien desde las 11 h. en el Quiosco de los Paseos el mismo día del concurso.
4. El jurado estará compuesto por personal con conocimientos en restauración y un representante del Ayuntamiento.
5. La organización del concurso identificará cada menestra con un número que se anotará en el exterior de un sobre cerrado y en cuyo interior figurará el nombre del concursante, apellidos y teléfono.
6. El jurado no conocerá la identidad del propietario de cada menestra y realizará la cata a partir de las 12:05 h.
7. Se establecen los siguientes premios:
  - A la Menestra más sabrosa: cena en un establecimiento de la localidad y un estuche de vino.
  - Premios para todos los participantes: Lotes con productos de Conservas Camporel, de Finca Señorío de Rioja, Bodega Carbonera Dominio La Sierpe y Josefa's.
8. Los premios se entregarán en el mismo día tras la deliberación del jurado.
9. La participación en el concurso implica la aceptación de estas bases, así como la deliberación del jurado.

Patrocinan:



Bodega Carbonera S. Coop.



FINCA SEÑORÍO DE RIOJA  
*El auténtico sabor de la fruta cultivada en alta montaña*