

BASES DEL IV CONCURSO DE OLLAS FERROVIARIAS

Los Olmillos. Villamuriel de Cerrato (Palencia)

1. Fecha y lugar.

El IV concurso de ollas ferroviarias tendrá lugar el domingo día 14 de diciembre del 2025 en la Plaza de Los Olmillos (Villamuriel de Cerrato. Palencia) y dará comienzo a las 09:00 horas.

2. Inscripción.

2.1. El concurso es de ámbito nacional.

2.2. La inscripción es **gratuita**.

2.3. El plazo de inscripción es desde la publicación de las presentes bases hasta el 9 de diciembre del 2025, inclusive.

2.4. Las inscripciones se formalizarán a través en el teléfono **680603864** debiendo cumplimentar el anexo I, el cual incluye los siguientes datos:

- Nombre y Apellidos o nombre del grupo que se presenta.
- Teléfono de contacto
- Localidad de procedencia
- Numero de ollas a presentar
- Raciones por olla
- Raciones para donar
- Solicita mesa (N.º de mesas)

2.5. Cada participante podrá realizar cuantas ollas se comprometa, aunque solo podrá participar 1 en el concurso, otorgándose un único premio por participante y/o grupo.

2.6. La organización asignará a cada participante o grupo un número, así como un plato con ese número. Ese plato será el recipiente en el que se entregue la ración para el jurado.

3. Condimentos y utensilios.

3.1. La olla consistirá en elaborar un guiso de patatas con costillas.

3.2. La organización aportará a cada participante los ingredientes básicos: patatas y costillas en función de las raciones que elabore cada participante. No estando permitido cambiar los ingredientes entregados por otros.

3.3. Los ingredientes básicos se entregarán junto a las mesas solicitadas a las 9.00H en el centro social nuevo de "Los Olmillos" firmando un recibí de entrega (Anexo II). Las mesas prestadas deberán devolverse una vez finalizado el evento en lugar de entrega.

3.4. Los ingredientes básicos serán adquiridos por el Ayuntamiento de Villamuriel de Cerrato.

3.5. El resto de ingredientes y condimentos que cada participante precise incorporar libremente al guiso correrá a cargo de cada ollero, así como todos aquellos utensilios y materiales necesarios para su elaboración.

3.6. Los participantes tienen a su disposición un punto de agua.

4. Elaboración

- 4.1. La elaboración de la olla será «in situ» y de cara al público, quedando descalificada la olla que no se realice en su totalidad de forma presencial.
- 4.2. El encendido de las ollas es a partir de las 9:00h y se apagarán a las 13.30, coincidiendo con el comienzo de la cata de los jueces.
- 4.3. No serán valoradas las ollas que no presenten sus platos a tiempo.

5. Jurado

- 5.1. El jurado estará formado como mínimo por: 1 miembro de cada partido que conforma la corporación municipal y 1 miembro de la AAVV Los Olmillos.
- 5.2. No podrán ser miembros del jurado aquellas personas que se presenten al concurso o que tengan relación familiar directa con alguna de los participantes.
- 5.3. El jurado valorará el plato sin conocer a los participantes, por lo que el número asignado a cada participante permanecerá oculto. Únicamente se podrá descubrir una vez finalizada la valoración de todas las ollas, para poder conocer a los clasificados.
- 5.4. Con el fin de mantener la temperatura y sacar el optimo sabor de cada olla, la valoración se realizará de manera escalonada.
- 5.5. Los criterios a valorar por el jurado son:
 - Punto de cocción.
 - Punto de sal.
 - Sabor.
- 5.6. Cada criterio y olla será valorado por el jurado del 1-10, donde 1 es la menor puntuación y 10 la máxima mediante el anexo (III). La valoración de cada olla se obtendrá mediante la suma ponderada de las puntuaciones de cada juez.
- 5.7. En caso de empate en la puntuación, se clasificará la olla que mayor puntuación haya obtenido en el sabor. Si persistiera el empate se clasificaría la olla que más puntuación haya obtenido en la cocción.

6. Premios.

- 6.1. El fallo del jurado y la entrega de premios será el mismo día a partir de las 15:00h.
- 6.2. Categorías.
 - Primer premio: 450€
 - Segundo premio: 300€
 - Tercer premio: 150€
 - Olla más grande, más pequeña y más original: 50€/ cada una.

7. Degustación.

7.1. La degustación de las ollas comenzará a las 14.00H

7.2. Para la degustación es imprescindible adquirir el ticket.

7.3. Los tickets tendrán un importe general de 3€ y un importe específico de 2€ para socios de la asociación Los Olmillos y moteros que adquieran, en ambos casos, su ticket por anticipado.

8. Colaboradores.

Los aportes realizados por los colaboradores van destinados a los detalles que recibe cada participante y el Dj que ambienta las ollas hasta el concierto.

9. Aceptación de normas.

La participación en el concurso conlleva la aceptación de todas las normas establecidas en las bases.

10. Compromiso con el medio ambiente y los ODS de la agenda 20/30.

10.1. El carbón utilizado se depositará en el contenedor dispuesto para tal fin.

10.2. Los restos de comida desechables se depositarán en un contenedor específico con el fin de reutilizarlo.

10.3. Las raciones de comida sobrantes deberán ser donadas.

10.4. A lo largo de la plaza se dispondrán de diferentes contenedores con el fin de depositar los desechos.

11. Organización.

La organización se reserva el derecho de declarar desierto el concurso, o alguno de los premios, y está facultado para hacer las modificaciones que considere oportunas para el correcto desarrollo del concurso.

**Anexo I. Inscripción IV ollas ferroviarias Los Olmillos
(Villamuriel de Cerrato)**

- Nombre y Apellidos o nombre del grupo que se presenta:

- Teléfono de contacto: _____

- Localidad de procedencia: _____

- Numero de ollas a presentar: _____

- Raciones por olla: _____

- Raciones para donar: _____

- Nº mesas a solicitar: _____

En _____, a _____ de _____ del 2025

Fdo: _____

Los participantes aceptan las bases de participación en su totalidad y el criterio de la organización en la resolución de cualquier cuestión derivada del concurso, no pudiendo ser impugnadas. La organización se reserva el derecho de declarar desierto el concurso, o alguno de los premios, y está facultado para hacer las modificaciones que considere oportunas para el correcto desarrollo del certamen.

Los datos de esta inscripción serán exclusivamente utilizados para la gestión y organización de este evento, no siendo cedidos a ningún tercero.

**Anexo II. Entrega de material. IV ollas ferroviarias Los Olmillos
(Villamuriel de Cerrato)**

El concursante _____

(Nombre y Apellidos o nombre del grupo que se presenta) con teléfono de contacto:

_____ recibe de la organización de las IV ollas
ferroviarias:

- ☐ Los ingredientes básicos (Costilla y patatas) acorde a las raciones a elaborar.
- ☐ Un total de _____ mesas que serán entregadas en el mismo punto de recogida al finalizar el concurso.
- ☐ Carbón.

En _____, a _____ de _____ del 2025

Fdo: _____

Anexo II: Hoja de valoración del jurado

Nº Olla	Valoración (del 1 al 10)			Puntuación total (Del 1-10)
	Punto cocción	Punto sal	sabor	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				

Nº Olla	Valoración (del 1-10)			Puntuación total (Del 1-10)
	Punto cocción	Punto sal	sabor	
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				
51				
52				
53				
54				
55				
56				
57				
58				
60				