



BASES X CONCURSO DE GUARRINO

I. OBJETO

El Excmo. Ayuntamiento de El Real de la Jara hace pública las bases del X Concurso de Guarrino, un evento gastronómico que se pone en marcha por décimo año consecutivo desde el Área de Cultura y Festejos de este municipio sevillano de la Sierra Norte de Sevilla. Queremos involucrar a todos los vecinos y visitantes en el fomento de nuestra cultura gastronómica, para condecorar este plato típico de nuestra tierra.

I. FECHA, LUGAR Y HORA

La prueba comenzará a las 12h. **del día 10 de octubre de 2026** en la Plaza de Andalucía. A esa hora, todos los participantes deberán tener la carne picada y los ingredientes preparados para la señal de comienzo. El cocinado tendrá lugar a partir de este momento.

II. PARTICIPANTES E INSCRIPCIÓN

Podrán participar en dicho concurso culinario todas las personas que lo deseen, de forma individual o en grupo (mínimo 3 personas). Si es de forma individual, la receta debe ser cocinada únicamente por una sola persona. La persona que participe de forma individual se le asignará solamente un espacio para una persona.

Todos los participantes deberán ser mayores de edad. Se establece un máximo de 15 inscripciones que se ubicarán dentro de la Carpa Municipal. Si se excede de este número de inscripciones, podrán participar siempre y cuando se instalen fuera de ella y en el caso de adversidades climatológicas cada participante tiene que proporcionarse sus propios medios para protegerse de ellas. **Se fija como cuota de inscripción la cantidad de 8€ si se presenta de forma individual y 15€ para grupos.**



Ayuntamiento
El Real de la Jara
Cultura y Festejos



BASES X CONCURSO DE GUARRINO

Cada grupo o persona concursante, al inscribirse, deberá aportar:

- **Nombre del cocinero/a y teléfono de contacto.**
- **Alias del grupo al que represente.**
- **Nombre de la receta.**

Aquellos que deseen participar deberán dirigirse a la oficina de Cultura y Festejos del Ayuntamiento de El Real de la Jara en horario de 9:00 a 14:00h para inscribirse hasta el próximo **lunes 5 de octubre a las 14:00h.**

Cada grupo o persona participante se responsabiliza de la limpieza de su área de cocina asignada. El equipo que no se responsabilice de la limpieza de su puesto quedará exento de participar en la próxima edición.

I. SORTEO SITIOS

El sorteo de los sitios para cocinar tendrá lugar el 6 de octubre a las 12:00h en el Salón de Plenos del Ayuntamiento.

II. RECETA

El plato a elaborar debe entenderse como la tradicional Caldereta de Guarrino o Guarrino Frito, aunque admite variantes para ganar puntos en originalidad.

Los ingredientes cárnicos serán exclusivamente de guarrino y los aliños que se utilizan en la elaboración de este plato típico.

Para la realización del guarrino se dará un tiempo máximo de dos horas, tiempo considerado para aproximadamente **3 KG de guarrino que es la cantidad con la que se debe concursar.**

No se puede cocinar encima de las mesas proporcionadas por el ayuntamiento.



BASES X CONCURSO DE GUARRINO

Los utensilios necesarios (hornillos, bombona de butano, menaje, etc.) para la realización del guarrino, (no pudiendo utilizarse leña como combustible), los pondrá cada participante.

III. PROCEDIMIENTO

A las 11:30h, cada grupo tendrá asignado el sitio que le ha sido otorgado en el sorteo con dos mesas y 4 sillas. Cada participante o grupo podrá llevar más si lo precisan siempre respetando el espacio de los participantes contiguos.

A las 12:00h se dará comienzo al cocinado que deberá estar finalizado para las 14:00h, momento en el que un representante de cada grupo deberá entregar 2 platos:

- Uno con la ración de guarrino prevista para la presentación que deberá ser aportado por los participantes.
- Otro con la ración de guarrino que será degustada por el jurado y cuyo recipiente será aportado previamente por la organización. Dicho plato tiene que ser entregado a las 14:00h en el Ayuntamiento.

El Jurado estará compuesto por profesionales del cerdo ibérico.

El fallo del Jurado será inapelable.

I. PUNTUACIÓN Y PREMIOS

Se puntuará de 0 a 5 la elaboración, ingredientes, presencia y sabor, así como el ambiente del grupo en el caso de optar al premio del "Grupo más original".



Ayuntamiento
El Real de la Jara
Cultura y Festejos



BASES X CONCURSO DE GUARRINO

PREMIOS:

1º CLASIFICADO: Cesta de productos locales valorada en 100 euros.

2º CLASIFICADO: Cesta de productos locales valorada en 50 euros.

PREMIO “GRUPO MÁS ORIGINAL”: Tickets barra valorados en 25 euros.

La entrega de premios tendrá lugar el día 4 de octubre al finalizar el concurso.

La participación en el concurso supone la aceptación de las anteriores bases.

NOTA INFORMATIVA: Cada participante/grupo podrá hacer con el guarrino cocinado lo que desee, bien degustarlo en el grupo o bien repartirlo de forma gratuita a los visitantes que nos acompañen ese día.