



## **BASES CONCURSO DULCE DE LA CONMEMORACIÓN DEL TERCER CENTENARIO DEL PATRONAZGO DE NRA SRA LA VIRGEN DEL ROSARIO DE BULLAS Y DE LA CONSTRUCCIÓN DEL TEMPLO.**

### **1.- OBJETIVO**

El objetivo de este concurso es la elaboración y elección de un dulce artesanal para conmemorar el tercer centenario del patronazgo de Nuestra Sra. La Virgen del Rosario de Bullas, que adquirirá en adelante el nombre del “Dulce del 300”.

### **2.- TEMÁTICA**

Los dulces deberán estar elaborados con repostería tradicional y podrán ser vendidos en todos los establecimientos de repostería de Bullas a precios populares, similares a otros típicos de la localidad.

### **3.- PARTICIPANTES**

Podrán participar todos los profesionales que tengan establecimiento de repostería/pastelería abierto en Bullas.

Cada concursante podrá participar con un máximo de tres propuestas.

Los dulces deberán ser obligatoriamente de elaboración artesanal.

### **4.- INSCRIPCIÓN**

Los interesados en participar en el concurso, podrán formalizar su inscripción mediante solicitud presentada al efecto a través de la sede electrónica o en el Registro General del Ayuntamiento de Bullas, sito en Plaza de España, Nº 2.

El plazo de inscripción, que comenzará con la publicación de estas bases, finalizará el miércoles 13 de diciembre de 2023, a las 14:00 horas.

### **5.- DEGUSTACIÓN**

La degustación se hará el día 15 de diciembre a la 12:00 horas, en el Museo del Vino.

Los concursantes inscritos deberán comparecer con su dulce o dulces, como máximo, a las 11:30 horas del día 15 de diciembre de 2023, en el Museo del Vino de Bullas.

El dulce o los dulces se presentarán, en la fecha y hora indicados en el apartado anterior, listos para degustar y en perfectas condiciones de consumo, acompañados de la receta escrita de los mismos, en sobre cerrado.



## **6.- JURADO**

El jurado estará compuesto por las siguientes personas:

- El Concejal de Patrimonio del Ayuntamiento de Bullas.
- 2 miembros de la Cofradía de Nuestra Señora del Rosario.
- Dos personas expertas en repostería.

## **7.- CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DEL GANADOR**

El jurado del premio valorará la presentación, la originalidad y el sabor del dulce, así como la utilización de materias primas típicas de Bullas y su adaptación al objeto del concurso.

## **8.- PREMIOS**

Al ganador/a del concurso se le otorgará un distintivo de autor de este dulce conmemorativo, que podrá instalar en las dependencias de su establecimiento, así como con un año de publicidad gratuita en la radio municipal Onda de Bullas.

## **9.- DERECHOS DE EXPLOTACIÓN DE LA RECETA**

El ganador/a del concurso cede al Ayuntamiento de Bullas los derechos de autor y los derechos frente a la competencia desleal correspondientes a la receta ganadora, incluyendo los derechos de reproducción, comunicación y transformación.

Sin perjuicio de ello, durante el año primer año, el ganador/a del concurso conservará el derecho exclusividad para la venta del dulce ganador en su establecimiento.

A partir del primer año, cualquier establecimiento que haya concurrido a este concurso podrá elaborarlo y venderlo.

## **10.- ACEPTACIÓN**

La participación de este concurso supone la total aceptación de las presentes bases.

La organización del concurso se reserva el derecho a dejar el concurso desierto en caso de ser necesario.

Cualquier incidencia no prevista en estas bases será resuelta por la organización.