



FIRMADO POR

La Alcaldesa de Ayuntamiento de Requena  
Rocío Cortés Grao  
24/01/2024



Ayuntamiento de  
**REQUENA**

NIF: P4621500J

Servicio de Comercio

Expediente 1737147E

Vista la propuesta de la Concejalía de Comercio sobre aprobación de bases reguladoras del CONCURSO ELABORACIÓN DE CACHULÍ XXIX MUESTRA DEL EMBUTIDO ARTESANO Y DE CALIDAD DE REQUENA IX EDICIÓN, por las que el M.I. Ayuntamiento de Requena, a través de la Concejalía de Comercio, pretende mantener en el recetario local los platos típicos de nuestra gastronomía, fomentando y difundiendo su elaboración.

En el ejercicio de las atribuciones de la Alcaldía señaladas en el art. 21 de la Ley 7/85, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, y como órgano competente:

Por la presente, RESUELVO:

**PRIMERO:** Aprobar las citadas bases para la realización de la IX Edición del Concurso de Elaboración de Cachulí, que se transcriben a continuación:

**“BASES DEL CONCURSO DE ELABORACIÓN DE CACHULÍ XXIX MUESTRA DE EMBUTIDO ARTESANO Y DE CALIDAD DE REQUENA IX EDICIÓN**

**1.- OBJETO**

Las presentes bases tienen como objeto establecer las normas que han de regir la concesión de los premios a los participantes en el Concurso de elaboración de cachulí. Con ello se pretende dar a conocer la gastronomía de nuestro municipio a través de sus platos típicos.

**2.- PARTICIPANTES**

Podrán participar en el concurso todas las personas que lo deseen, individualmente o en grupos.

**3.- INSCRIPCIONES**

La inscripción al concurso será gratuita, debiendo realizarse en el Servicio de Atención y Tramitación del Ayuntamiento de Requena (SAT) o a través de la sede electrónica con el formulario de instancia general. El plazo de inscripción será desde del 31 de enero al 7 de febrero. La inscripción al concurso conlleva una tarjeta de aparcamiento que se podrá recoger en el SAT ( Servicio de Atención y Tramitación) del Ayuntamiento de Requena una vez gestionada la inscripción, dentro del plazo de la misma.

**4.- PREMIOS**

Se concederán los siguientes premios acompañados del diploma correspondiente:

**-1er Premio:**

- 3 botellas de vino donadas por las bodegas colaboradoras en la Muestra.
- 1 bollo donado por la Asociación de Panaderos y Artesanos del Bollo.
- 1 bandeja de queso de Cuevas de Afinado donado por Hoya de la Iglesia.
- 4 paquetes de cápsulas de café de donados por Cafés Reke.
- 1 Lote de embutidos donados por la Asociación de Embutido Artesano y de Calidad de Requena.
- 1 botella de crema de orujo donada por Arte Licor.

**-2º Premio:**

- 2 botellas de vino donadas por las bodegas colaboradoras en la Muestra.
- 1 bollo donado por la Asociación de Panaderos y Artesanos del Bollo.
- 1 lote de embutidos donados por la Asociación de Embutido Artesano y de Calidad de Requena.



FIRMADO POR

El Secretario de Ayuntamiento de Requena  
Blanca Martínez Martínez  
24/01/2024



AYUNTAMIENTO DE REQUENA

Código Seguro de Verificación: J7AA AAJA UVHV EKRW 7ARK

**Resolución Nº 371 de 24/01/2024 "Res. aprobación Bases concurso cachulí 2024" - SEGRA 793228**

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://requena.sedipualba.es/>

Pág. 1 de 2



FIRMADO POR

La Alcaldesa de Ayuntamiento de Requena  
Rocío Cortés Grao  
24/01/2024



**Ayuntamiento de  
REQUENA**

NIF: P4621500J

**Servicio de Comercio**

Expediente 1737147E

- 3 paquetes de cápsulas de café donados por Cafés Reke.
- 1 botella de licor de hierbas donada por Arte Licor.

**-3º Premio:**

- 2 botellas de vino donadas por las bodegas colaboradoras en la Muestra.
- 1 bollo donado por la Asociación de Panaderos y Artesanos del Bollo.
- 3 paquetes de cápsulas de café donados por Cafés Reke.
- 1 botella de crema de piña donada por Arte Licor.

**5.- PROCEDIMIENTO**

El Ayuntamiento de Requena facilitará los ingredientes básicos a utilizar para la elaboración, pudiendo los/las concursantes añadir otros que consideren que enriquecen la receta.

Ingredientes aportados por el ayuntamiento:

- 250 gr de tajadillas de magro.
- 250 gr de tocino.
- 250 gr de harina de guijas.
- Patata.
- Ajos tiernos.
- Aceite.
- Sal.

Los ingredientes se recogerán el domingo por la mañana en el stand de Turismo.

También se facilitará la leña necesaria, debiendo el/la concursante utilizar sus propias trébedes para colocar la sartén, así como los utensilios necesarios.

**6.- FALLO Y ACTO DE ENTREGA**

El jurado estará compuesto por el Concejal de Comercio, un representante de la Asociación de Comerciantes y Profesionales de los Servicios de Requena, un representante de la Asociación de Amas de Casa Tyrius de Requena y un representante de la Asociación de Embutido Artesano y de Calidad de Requena. En caso de que alguno no estuviese presente, se sustituirá por algún representante de las asociaciones que colaboran en la Muestra.

A las 14.00 horas, la organización entregará un plato a cada inscrito/a, en el que se pondrá el cachulí elaborado por cada concursante, asignándose un número que garantice el anonimato del elaborador para el jurado.

**7.- OTRAS CONSIDERACIONES GENERALES**

Estas bases serán publicadas en la página web del Ayuntamiento ([www.requena.es](http://www.requena.es)), y en sus redes sociales.

El fallo del jurado es inapelable.

La participación en el concurso comporta la aceptación de las presentes bases."

**SEGUNDO:** Publicar estas bases en la página web del Ayuntamiento y en sus redes sociales.

Por la Secretaría se toma razón para su transcripción en el Libro de Resoluciones, a los efectos de garantizar su integridad y autenticidad (art. 3.2.e) RD 128/2018).

Y para que así conste y tenga el efecto correspondiente, se firma la presente a fecha de la firma electrónica al margen contenida.

La Alcaldesa  
D<sup>a</sup> Rocío Cortés Grao

La secretaria  
D<sup>a</sup> Blanca Martínez Martínez



FIRMADO POR

El Secretario de Ayuntamiento de Requena  
Blanca Martínez Martínez  
24/01/2024



AYUNTAMIENTO DE REQUENA

Código Seguro de Verificación: J7AA AAJA UVHV EKRW 7ARK

**Resolución N° 371 de 24/01/2024 "Res. aprobación Bases concurso cachulí 2024" - SEGRA 793228**

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://requena.sedipualba.es/>

Pág. 2 de 2