



7 de julio, domingo



LVI. SUKALKI EGUNA (en el PARQUE URIGUEN)

BASES DEL CONCURSO DE SUKALKI DE MUNGIA

El Sukalki es un guiso de carne de vacuno, no es un estofado. Para su elaboración se utilizan ingredientes de la cocina tradicional de Bizkaia y en torno a él se celebra desde hace más de 50 años un evento gastronómico muy querido por las y los mungiaras.

1. INGREDIENTES:

- **Carne de vacuno**, exclusivamente la falda, el zancarrón o la aguja.
- **Patatas** (deben ser cocinadas juntamente con la carne para conseguir el mismo sabor que la carne y la salsa); su tamaño debe ser el habitual de los tradicionales guisos de caserío, pudiendo ser redondas o lasqueadas.
- **Pimientos choriceros** (primordial para el sabor y el color del guiso).
- **Cebollas** (importante en el sabor y el color del guiso).
- **Guisantes, Zanahorias, Tomates, Ajos, Aceite de oliva o manteca de cerdo, Sal y Vino blanco.**
- Para la elaboración de este plato, quien concurse podrá utilizar el **caldo** que considere oportuno.

2. NORMAS DE ELABORACIÓN:

- Toda la elaboración del Sukalki deberá realizarse dentro del recinto del concurso.
- No se permite el uso de ollas a presión o de cocina rápida en la elaboración del Sukalki.
- El contenido de las cazuelas que se presenten al concurso deberá tener un mínimo de seis raciones.
- Se recomienda el uso de suelos sobre-elevados o barbacoas con el fin de mantener en buen estado el césped de Uriguen Parkea. (en el caso de elaborarlo con fuego de leña).

3. PARTICIPACION DE LA JUVENTUD:

novedad

- Con el objetivo de transmitir a las cuadrillas de jóvenes la fiesta del Sukalki (fiesta popular de buen ambiente, que reúne a diferentes cuadrillas y ensalza la cultura gastronómica de nuestro pueblo), se van a crear dos categorías en el concurso: la tradicional y otra para las cuadrillas de menores de 30 años.
- Las cazuelas se valorarán aparte y se elaborarán listas diferenciadas.
- Cada categoría tendrá sus premios.
- Habrá un grupo de personas expertas en cocina que que ayudará a los y a las jóvenes. Estarán debidamente identificados y pasarán por los lugares donde estén para prestarles la ayuda necesaria.

4. INSCRIPCIÓN:

La inscripción de las cazuelas será gratuita y se podrá realizar el mismo día entre las **10:00 y las 11:30 horas**, en el mismo recinto del concurso.

5. PRESENTACIÓN DE CAZUELAS:

La entrega de las cazuelas se realizará entre las **13:00 y las 14:00 horas**.

6. Puntuación:

El jurado puntuará las cazuelas ateniéndose al siguiente criterio:

- Presentación del guiso, máximo de 5 puntos.
- Sabor, máximo de 10 puntos.
- El punto, máximo de 10 puntos

7. ENTREGA DE PREMIOS:

La entrega de premios dará comienzo a las 17:30 horas, a la conclusión de la tradicional tamborrada, con GURE AMETSA Txistulari Elkarte.

8. MADERA Y BASURAS:

- La Organización no repartirá la leña para la elaboración del Sukalki, (quien tenga interés en cocinar con fuego de leña, deberá de proveerse por sus propios medios de la leña).
- La Organización repartirá bolsas para la recogida selectiva de residuos. El recinto dispondrá de contenedores específicos para cada tipo de residuo en un espacio habilitado para ello.
- Se recomienda, como es tradición, acudir con falda o pantalón azul y camisa o camiseta blanca.
- Se ruega dejar limpia la zona del recinto utilizado.

9. PROHIBICIONES:

- La circulación de vehículos dentro del recinto del concurso salvo la Organización y vehículos de Emergencia.
- Cercar espacios dentro del recinto festivo del Sukalki.

10. HIELO:

Se podrá adquirir hielo en el mismo recinto del Concurso a lo largo de la mañana (txosna).

Nota:

- **El hecho de participar en el Concurso implica la aceptación total de sus bases.**
- **La Organización se reserva el derecho de resolver cualquier duda, imprevisto o interpretación que se deriven de las presentes bases como estime oportuno así como realizar cuantos cambios considere necesarios para garantizar el buen funcionamiento del Concurso.**

Organiza: LARRAMENDI IKASTOLA.

ACTOS COMPLEMENTARIOS

- 10:30** PASACALLES con DULZAINERAS/OS.
- 11:30** PASACALLES con GURE AMETSA Txistulari elkarte.
- 12:30** PASACALLES con trikitalaris (IDOIA y ROBERTO).
- 14:00** PASACALLES con la FANFARRIA TXIKURI.
- 19:00** Inicio del pasacalles hasta la Plaza Fueros con la fanfarria TXIKURI.
- 22:00** En Foruen Plaza, ROMERÍA. **24:00** FIN de FIESTAS frente al Ayuntamiento, despedida de Marijata y quema de pañuelos.



MUNGIA
UDALA