

# Bases del IV Concurso de Ollas Ferroviarias de Herrera de Pisuergra 2026

El concurso se celebrará el sábado, 07 de marzo de 2026, quedando abierto el plazo de inscripción desde la publicación de estas bases hasta las 15:00 h del miércoles día 04 de marzo de 2026.

## ***Fecha y Lugar:***

- El concurso es de ámbito local y tendrá lugar el sábado 07 de marzo de 2026, dando comienzo a las 09:00 h en la Plaza Mayor de Herrera de Pisuergra (siempre que las condiciones meteorológicas lo permitan, si no, se buscará otro emplazamiento para el adecuado desarrollo del concurso).

## ***Inscripción:***

- La inscripción será gratuita, pudiendo participar en el concurso cualquier persona que haya formalizado la inscripción hasta las 15:00 h. del día 04 de marzo de 2026, a través de los teléfonos: [651-57 89 66](tel:651-578966) / [678-67 76 58](tel:678-677658), mediante whatsapp o a través del correo electrónico [culturasocialfestejos@herreradepisuergra.es](mailto:culturasocialfestejos@herreradepisuergra.es), enviando los siguientes datos de inscripción:

- 1.- Nombre y apellidos
- 2.- Teléfono de contacto
- 3.- Procedencia
- 4.- Número de raciones de la olla
- 5.- Empadronado o no en Herrera de Pisuergra

- Las inscripciones serán a título personal y solo se admitirá la inscripción de una olla por participante o grupo. Al inicio del concurso, la organización asignará un número de participación a cada olla inscrita.

## ***Condimentos:***

La olla consistirá en elaborar un guiso de alubias.

- La organización proporcionará los siguientes productos: alubias remojadas conforme a las raciones de la olla, panceta, chorizo y morcilla en la misma proporción, siendo estos productos de la marca “Alimentos de Palencia”. No se admitirá ningún alimento que no haya sido proporcionado por la organización.

- En el caso de utilizar verduras, éstas serán a cargo del concursante, así como el resto de los condimentos necesarios (sal, aceite, pimentón...) y todos los utensilios necesarios para la elaboración de la olla.

- Los productos serán entregados por la organización a las 9:00 de la mañana del día 07 de marzo en la Plaza Mayor de Herrera de Pisuergra.

- La elaboración de la olla será "in situ" y de cara al público, quedando descalificada la olla que no se realice en su totalidad en el lugar indicado. Dicho guiso deberá realizarse al completo en la olla ferroviaria, no estando permitida ni el caldo ni el preparado aparte de ninguno de los alimentos.

### ***Premios:***

Se adjudicarán los siguientes premios:

- 1º Premio: 250 €
- 2º Premio: 175 €
- 3º Premio: 125 €
- Premio local: 100 €

Los premios no serán acumulables.

### ***Jurado:***

- La presentación de la olla será de 13:00 a 14:00 horas, quedando descalificadas las ollas presentadas fuera de la hora indicada.
- Las ollas se irán puntuando por el jurado según se van entregando.
- Durante la valoración de los preparados, el número asignado a cada participante permanecerá oculto, únicamente se podrá descubrir una vez valorada la olla.
- El jurado estará formado por miembros nombrados por la organización, valorando el punto de cocción de la alubia y el sabor general del guiso.  
La valoración de cada olla se obtendrá con la suma ponderada de las puntuaciones de cada juez.
- Si se produjera un empate en la puntuación, se clasificará la olla que mayor puntuación haya obtenido en el apartado de cocción. Si persistiera el empate, se clasificará la olla que más puntuación haya obtenido en el apartado de sabor.
- La entrega de los premios tendrá lugar el mismo día 07 de marzo en la Plaza Mayor de Herrera de Pisuerga.
- Los participantes aceptan estas 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.
- La decisión del jurado será inapelable y la participación en el concurso conlleva la aceptación de todas sus normas