



Logroño

XVI CONCURSO DE CALDERETAS RIOJANAS SAN MATEO 2025

Día 22 de septiembre a las 10 h



ORGANIZACIÓN el día del evento

- 1º) A las 10 h. de la mañana se repartirán las patatas, debiendo presentar el cartel de la mesa donde aparezca el nº de la misma, para ir tachando del listado.
- 2º) Una vez retiradas, la organización no se hace responsable de las patatas, en caso de sustracción, pérdida o robo de las mismas.
- 3º) Serán por cuenta de los participantes el resto de los ingredientes y enseres culinarios necesarios para la elaboración de la mejor CALDERETA RIOJANA 2025.
- 4º) Se pondrán a disposición varios estampites a lo largo de la calle Gonzalo de Berceo para abastecer de agua a todos los puestos.
- 5º) A las 11:00 h. comenzará el concurso y finalizará a las 13:30 h. Dando un margen de dos horas y media para su elaboración.
- 6º) El jurado estará compuesto por un total de 12 personas (6 grupos de 2 personas cada uno) y valorarán la mejor caldereta riojana elaborada por cada 20 mesas, de tal forma que el jurado se configura de la siguiente manera:
 - a. JURADO 1: valorará las mesas de la 1 a la 13 y de la 57 a la 63.
 - b. JURADO 2: valorará las mesas de la 14 a la 24 y de la 64 a la 72.
 - c. JURADO 3: valorará las mesas de la 25 a la 36 y de la 73 a la 80.
 - d. JURADO 4: valorará las mesas de la 37 a la 46 y de la 81 a la 90.
 - e. JURADO 5: valorará las mesas de la 47 a la 56 y de la 91 a 100.
 - f. JURADO 6: valorará las mesas de la 101 a la 120.
- 7º) Habrá 7 premios que consistirán en cestas cuyo contenido será: botella/s de vino, productos de la huerta riojana y paelleras, a:
 - a. Las 6 mejores calderetas riojanas (1 por jurado).
 - b. Al puesto mejor decorado.
8. **Fin del evento:** a las 17 h.