

AYUNTAMIENTO DE CIRUELOS

BASES PARA CONCURSO SARDINA CIROLERA 2026

1. OBJETO DEL CONCURSO

El presente concurso tiene como finalidad fomentar la creatividad y la participación ciudadana a través de la confección de una sardina artística, promoviendo el uso de materiales reciclados y beneficiosos para el medio ambiente.

2. PARTICIPANTES

Podrán participar todas las personas, colectivos, asociaciones o centros educativos que deseen formar parte del concurso.

3. CARACTERÍSTICAS DE LA SARDINA

La sardina será de libre confección en cuanto a diseño, color y materiales utilizados.

Se deben emplear materiales reciclados o ecológicos, evitando aquellos perjudiciales para el medio ambiente.

El tamaño mínimo de la sardina debe ser de medio metro de ancho.

Se permite el uso de cualquier técnica artística para su elaboración.

4. ENTREGA Y PLAZOS

La inscripción y entrega de las sardinas se realizará dentro del plazo estipulado por la organización.

Las sardinas inscritas en el concurso deberán estar presentes en Plaza de España a las 17:00 el domingo 15 de febrero donde dará inicio el tradicional Entierro de la Sardina, recorriendo el pasacalles hasta la calle Real.

Las sardinas que no se presenten y estén inscritas no tendrán derecho a optar al premio.

5. PREMIO

Se otorgará un único premio a la sardina ganadora, que consistirá en: 60 € .

Diploma acreditativo

Además, la sardina ganadora, se hará público al acabar el pasacalles, el domingo 15 de febrero, además, se librerá del fuego y pasará a ser expuesta en la biblioteca pública municipal junto a las sardinas CIROLERAS ganadoras de ediciones anteriores.

6. CONDICIONES GENERALES

La participación en el concurso implica la aceptación de estas bases.

La organización se reserva el derecho de interpretar y resolver cualquier aspecto no contemplado en estas bases.

7. JURADO

El jurado estará compuesto por personas designadas por el Ayuntamiento. En caso de empate en alguna de las votaciones, se procederá a una nueva votación pudiendo puntuar solo a las opciones empatadas.