

## BASES I I CONCURSO DE PAELLAS EN MADRIGUERAS

Sábado, 22 de junio de 2024

**1º-** El II Concurso Gastronómico de paellas se celebrará el 22 de junio de 2024.

**2º-** Podrá participar cualquier particular, cocinero profesional, empresa o institución, con independencia del lugar de residencia, al tratarse de un concurso de ámbito nacional.

**3º-** El desarrollo de las actividades se realizarán en el Parque Municipal

**4º- El plazo de inscripción finaliza**, a efectos de que la organización del concurso pueda estimar las necesidades de aforo e instalaciones, el **18 de junio**, el precio será de **10€**.  
La inscripción se realizará en la Universidad Popular.

**5º-** El pago de la inscripción se puede realizar mediante transferencia en los siguientes números de cuenta o en la Universidad Popular:

Unicaja Banco: ES40 2103 7348 8900 3000 6855  
Globalcaja ES25 3190 0026 3300 0838 5023  
Santander ES98 0049 2490 4411 1000 2620  
Eurocajarural ES09 3081 0541 6328 8999 3222  
Caja Mar ES12 3058 7039 1727 3220 0014  
Caixabank ES97 2100 2100 3902 0058 8024

**Titular de la cuenta:** Ayuntamiento de Madrigueras

**Concepto:** SE DEBERÁ INDICAR NOMBRE Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE

(Se recuerda que lo recaudado en las inscripciones irá destinado a la Asociación Española Contra el Cáncer)

6º- El cambio de fecha, en su caso , sería comunicado a los participantes antes del jueves 20 de junio, a las 15:00h, mediante correo electrónico y difusión en la página de Facebook creada para el evento **Aficionados de los arroces**. Se recomienda seguir la citada página para estar al corriente de las distintas noticias relacionadas con el evento.

7º- Se establecerá un área de trabajo, el Parque Municipal, para elaborar las paellas, donde la organización pondrá a disposición de cada inscripción 8 sillas.

8º- Las paellas serán a estilo libre del concursante, pudiendo dar su toque particular mediante cualquier tipo de ingrediente, y deberán cocinarse en paelleras que tengan como mínimo 50 cm diámetro. No se establece un tamaño máximo, cada participante podrá utilizar el que desee.

Al jurado le serán entregadas 2 raciones en platos diferenciados.

9º- Quedará excluido de valoración, sin reembolso de la inscripción cualquier tipo de meloso, caldoso o similares, que no se correspondan con el concepto de paella en cualquiera de sus variedades.

10º- Toda la elaboración de la paella se deberá realizar íntegramente en el área de trabajo, por lo que **NO SE PERMITE** el uso de bases, caldos, carnes, pescados o verduras cocinados o tratados anteriormente fuera del concurso. Será motivo de no valoración por parte del jurado el incumplimiento de lo establecido anteriormente.

11º- Los concursantes deben entregar a la organización dos raciones de arroz en dos platos diferentes, a la hora que se le asigne.

La organización facilitará los dos platos a cada participante, antes del inicio de las valoraciones. Un plato será valorado y puntuado por el jurado y el otro será expuesto al público en general en un lugar que se designará para ello.

12º- Todos los concursantes deberán **aportar sus propios ingredientes** (arroz, carne, pescado, verduras, otros...) y **sus propios utensilios** (cuchillo, tabla, mesa principal o auxiliar, sillas, paellera, fuego, etc.). Se permite la cocción mediante cualquier uso de paellero a gas, eléctrico o similar, debiendo aportar todo lo necesario para participar en el concurso el propio participante. **El gas o electricidad necesaria, NO correrá a cargo de la organización.**

El concurso se va a celebrar este año en su totalidad en un espacio al aire libre, por lo que se aconseja que los concursantes prevean cualquier medida de sombra si lo estimasen necesario.

13º - La organización pondrá a disposición de los concursantes puntos de agua señalizados para su uso. Igualmente se dispondrá de un punto de venta de bebidas, y aseos en las instalaciones.

14º- Se habilitará una zona para la carga y descarga de las herramientas y material que necesiten los participantes. A las 10:30 de la mañana todos los vehículos deberán estar fuera de las instalaciones del Parque Municipal y no se volverá a permitir el acceso hasta que finalice la entrega de premios.

**15º-** Las platos presentados serán valorados con un máximo de **100 puntos**, de la siguiente manera  
Hasta un máximo de **20 puntos** se otorgarán durante la realización de las paellas en base a criterios de organización y desarrollo en el puesto de trabajo.

Hasta un máximo de **80 puntos** se otorgarán durante la valoración en la mesa del jurado en base a la presentación de los platos, puntos de cocción, equilibrio de ingredientes, textura, gusto, etc.

El jurado estará compuesto por 6 personas designadas por la Organización.

La organización se reserva el derecho a modificar el contenido anterior por causas sobrevenidas.

**18º-** El fallo del jurado y la posterior entrega de premios se llevarán a cabo el mismo día del concurso, tras su finalización, en el recinto de la celebración del mismo, sobre las 16:00h aproximadamente.

Desde la entrega del plato al jurado hasta la hora de la entrega de los premios, se dispondrá de tiempo para que todos los participantes, acompañantes y asistentes puedan comer.

**19º-** Se establece un número máximo de **80 inscripciones**, y todas dispondrán 8 sillas para su uso durante el concurso.

**El participante, cuyos datos figuren en la hoja de inscripción será el responsable durante el evento de la custodia de mobiliario prestado, evitar pérdidas, desperfectos o quemaduras y dejarlo en el mismo estado en el que se lo encontró (sillas apiladas).Así mismo, deberá dejar limpia toda su área de trabajo.**

**20º-** Para poder participar, todas las personas inscritas deberán **aceptar y respetar estas bases**, así como prestar el consentimiento a la publicación de videos y fotos del evento.

**21º-** La totalidad de lo que se recaudado el próximo día 22 de junio mediante las inscripciones irá destinado íntegramente a la Asociación Española contra el Cáncer.

## **FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN**

(Se debe adjuntar este formulario por correo electrónico con los datos cumplimentados junto con el justificante de pago)

Nombre:

Apellidos:

Teléfono Móvil:

Correo electrónico:

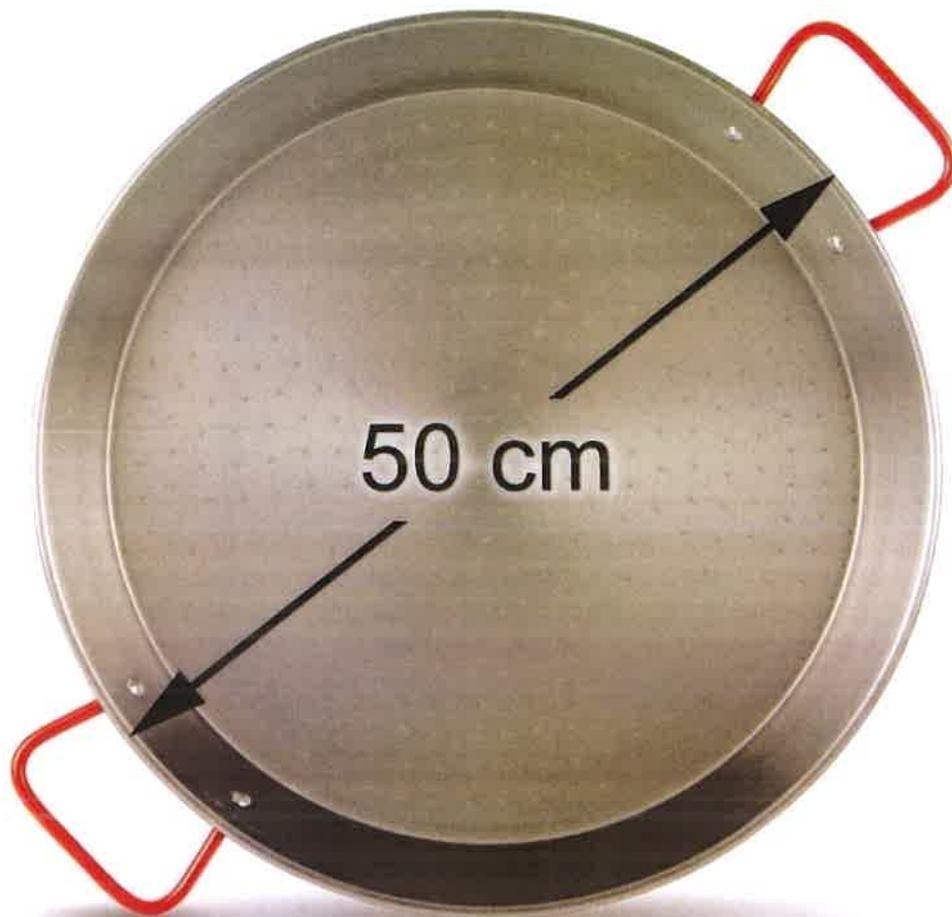
Municipio residencia:

DNI:

Nombre Empresa o Restaurante ( en su caso ):

# **TAMAÑO MÍNIMO DE LA PAELLERA**

**NO HAY TAMAÑO MAXIMO**



**GRACIAS POR PARTICIPAR**



**CON TU COLABORACIÓN ESTÁS  
AYUDANDO A DAR UN PASO MÁS EN LA  
INVESTIGACIÓN CONTRA EL CÁNCER**