

# BASES MAESTROS DE LA PAELLA

## I CONCURSO DE MAESTROS PAELLEROS DE SEVILLA

1. Podrán participar en el Concurso, previa invitación que cursará la organización todas aquellas personas que soliciten su participación entre el 1 de septiembre de 2022 y el 30 de septiembre de 2022 a través del correo electrónico [reservas@marimaria.es](mailto:reservas@marimaria.es)

2. La Comisión Organizadora, que estará integrada por el equipo de la terraza MariMaría, tiene potestad para invitar a los cocineros y cocineras que considere oportuno para participar en el Concurso.

3. Para la I edición, la Comisión Organizadora seleccionará un máximo de 10 concursantes. Esta podrá, no obstante, ampliar los concursantes hasta 15 o reducir el número máximo si las circunstancias así lo aconsejan.

4. Los concursantes podrán participar acompañados de una persona ayudante de cocina.

5. Las personas participantes elaborarán una paella de 20 raciones, la paella será de carne (pollo, conejo y/o cerdo). Con las verduras que cada concursante considere.

Eso sí: en ningún caso se podrán emplear alimentos precocinados, así como caldos o productos envasados. Todas las elaboraciones deberán realizarse *in situ*, en lugar y el horario destinados al cocinado del Concurso.

6. La Comisión organizadora enviará a las personas invitadas a participar en el Concurso el formulario de inscripción y una autorización de cesión de los derechos de los participantes en favor de la terraza MariMaría. La documentación anterior se tendrá que entregar en el local de la terraza antes del 8 de octubre de 2022.

7. El Concurso tendrá lugar en la Terraza MariMaría (C/ Hernán Cortés, s/n - Parque Carlos Cano, BORMUJOS), y se iniciará a las 12:00 horas del sábado 15 de octubre de 2022.

8. En el espacio que MariMaría reserve a los participantes del Concurso para cocinar las paellas se tendrán que respetar las siguientes normas:

- Únicamente podrán estar el/la cocinero profesional y el/la ayudante de cocina.
- Se tendrá que vestir el delantal del Concurso que facilitará la Organización.
- Se tendrá que identificar a cada participante en el Concurso, así como el tipo de paella que llevará a cabo.
- Los participantes no podrán fumar durante el proceso de elaboración de la paella. Se le suministrará por parte de la organización durante todo el concurso las bebidas que precisen.

9. Los premios a los cuales se puede optar son los siguientes:

- Premio del Jurado Profesional. Mejor Paella de Sevilla.

- Premio del Jurado Popular.

10. Los premios se entregarán el mismo día del concurso en la terraza MariMaría una vez el Jurado Calificador haya deliberado.

11. El Jurado Calificador estará formado, a propuesta de la Comisión Organizadora, por un máximo de 8 miembros nombrados entre representantes del Ayuntamiento de Bormujos, así como personalidades reconocidas en el mundo de la gastronomía. Su composición se hará pública antes del inicio del Concurso, y sus decisiones serán inapelables.

12. Los criterios que seguirá el Jurado Calificador para puntuar las paellas participantes serán los siguientes:

- a) La cocción del arroz: de 1 a 5 puntos.
- b) El gusto: de 1 a 5 puntos.
- c) El color: de 1 a 3 puntos.
- d) La simetría de los ingredientes: de 1 a 3 puntos.
- e) El punto del socarrat: de 1 a 5 puntos.

La paella tendrá que estar preparada y se presentará al Jurado Calificador a la hora fijada por la Comisión Organizadora.

13. A fin de que todas las personas que concursan estén en iguales condiciones para optar al premio, la Comisión Organizadora proporcionará a cada concursante un total de 35 € para que compren los ingredientes necesarios para su receta escogida.

Cada concursante deberá contar con los materiales necesarios tales como bombona, roscos, paellera, espumadera...

14. Cualquier cuestión que pueda surgir en el desarrollo del Concurso, y no esté especificada en estas Bases, será resuelta por la Comisión Organizadora.

15. La participación en este Concurso supone la aceptación total de las Bases, y de las decisiones de la Comisión Organizadora.