

BASES MAESTROS DE LA PAELLA

III 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 27 de febrero de 2023 y el 16 de marzo de 2023 a través del correo electrónico 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 esta 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 40 raciones, con un mínimo de 1 kg de arroz. 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 el lugar y el horario destinados al cocinado del Concurso.

6. 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 25 de marzo de 2023.

7. 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.
- Los participantes no podrán fumar durante el proceso de elaboración de la paella.

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

- Premio del Jurado Profesional. Mejor Paella de Sevilla. (200€)
- Premio del Jurado Popular. (100€)

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

10. 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.

11. 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.

12. 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 30 € para que compren los ingredientes necesarios para su receta escogida, que deberán llevar a la terraza el día del evento.

Cada concursante deberá comprar todos los ingredientes MENOS EL ARROZ, que será suministrado por el patrocinador del evento Doña Ana, siendo el tipo de arroz Doña Ana Marisma.

Cada concursante deberá contar con los materiales necesarios tales como bombona, roscos, paellera, espumadera y el resto de menaje que considere necesario para su elaboración.

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

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