



AYUNTAMIENTO DE **GINES**

BASES DEL XV CONCURSO DE PAELLAS GINES 2023

6 de diciembre de 2023

1º- El XV Concurso de Paellas de Gines se celebrará el 6 de diciembre de 2023 dando comienzo a las 11:00 horas y siendo las 14:00 horas la hora fijada para la presentación de las mismas.

Todos los participantes deben estar a las 11:00 horas en su stand correspondiente, **situado en el Parque municipal Concejala Dolores Camino.**

2º- Todos los concursantes deberán aportar sus propios utensilios (cuchillo, tabla, paellera, fuego, etc...).

3º- Además de los utensilios necesarios, los participantes aportarán todos los ingredientes que estimen oportunos **salvo el arroz, que lo entregará la organización.**

4º - La organización repartirá, además, en cada stand **pan, y platos y cubiertos desechables** para que el jurado y el público asistente puedan realizar la degustación correspondiente.

5º- Toda la elaboración de la paella se tendrá que hacer en el stand a partir del momento de inicio del concurso, fijado a las 11.00 horas.

6º- La paella deberá ser realizada por dos personas como máximo: cocinero/a y ayudante, excepto si se hace más de una en un mismo stand, en cuyo caso podrán ser tres los participantes.

7º- En cada stand no podrá haber ninguna persona que no sea concursante, siendo esto motivo de penalización.

8º- Queda terminantemente prohibido fumar en el interior del stand durante la elaboración de la paella, conllevando penalización el incumplimiento de este punto.

9º- La paella podrá elaborarse a gusto del participante añadiéndole éste los ingredientes que estime oportunos.

10º- Las paellas han de ser de un mínimo de 3 kilos. La puntuación variará según el tamaño de la paella, otorgándose más puntos a las de mayor tamaño.

11º- Las paellas serán valoradas por un jurado experto atendiendo, entre otros, a criterios como **la elaboración, el sabor y presentación**.

12º- La inscripción será gratuita y podrá formalizarse en los números de teléfono 672.001.415 - 672.001.419, en el correo comunicacion@aytogines.es y en el propio Ayuntamiento de Gines (C/ Conde de Ofalia, nº2).

El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el 1 de diciembre de 2023, siendo el número máximo de inscritos de 30.

13º - Se contemplan los siguientes premios:

- **1er Premio:** 150€ + 10 Kilos de Arroz Brillante Sabroz + Mandil de Oro (premio éste último que recibirán de manos de los ganadores/as de la edición anterior) + diploma.

- **2º Premio:** 100€ + diploma.

- **3er Premio:** 50€ + diploma.

- **Premio a la “Paella más original”:** diploma.

- **Premio a la “Paella mejor decorada”:** diploma.

- **Premio al “Chef y Pinche mejor equipados/as”:** diploma.

- **Premio “Sabroz”** (Paella más gustosa o con mejor sabor): 10 Kilos de Arroz Brillante Sabroz + diploma.

- **Premio al pinche o pinches “más enrollados/as”**: diploma.

- A todos los participantes se les hará entrega de un diploma como agradecimiento y recuerdo por su participación.

14º - El jurado estará compuesto por personas cualificadas y expertas en la materia pertenecientes a la Escuela de Hostelería del IES Heliópolis, de Sevilla.

15º- El fallo del jurado y la posterior entrega de premios se llevarán a cabo el mismo día del concurso a su finalización en el propio recinto de la celebración del mismo.

16º- Para poder participar, todas las personas inscritas deberán aceptar y respetar estas bases.

Gines, noviembre de 2023.