



AYUNTAMIENTO DE **GINES**

BASES DEL XVI CONCURSO DE PAELLAS GINES 2024

6 de diciembre de 2024

OBJETIVO

El Concurso de Paellas de la localidad viene organizado por el Ayuntamiento de Gines siendo su objetivo propiciar un espacio de encuentro y convivencia en el marco de la celebración el 6 de diciembre del Día de la Constitución (festivo nacional) a través de la gastronomía tradicional y casera. Concretamente, lo anterior se hace mediante la puesta en marcha de este concurso de paellas.

BASES

1º- El XVI Concurso de Paellas de Gines se celebrará el 6 de diciembre de 2024 dando comienzo a las **11:30 horas** y siendo las **14:30 horas** la hora fijada para la presentación de las mismas para su valoración por parte del jurado.

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

2º- El sitio concreto con el stand correspondiente donde cada participante deberá elaborar su paella será asignado desde el Ayuntamiento en el propio

lugar de celebración atendiendo a las necesidades de espacio de cada participante (dependiendo del número de paellas que elaboren).

Por su parte, cada concursante deberá aportar sus propios utensilios (cuchillo, tabla, paellera, fuego, etc.) para la elaboración de su plato.

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 íntegramente en el stand a partir del momento de inicio del concurso, **fijado a las 11:30 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, pudiendo cada participante presentar una o más paellas a concurso.

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 perteneciente al último curso del grado Cocina y Gastronomía de la Escuela de Hostelería del IES Heliópolis de Sevilla, atendiendo, entre otros, a criterios como **el tamaño, la elaboración, el sabor y la presentación.**

12º- Una vez presentado cada plato al jurado y tras darse aviso por parte de la organización, las paellas serán repartidas de forma gratuita entre todos los asistentes.

INSCRIPCIÓN

13º- La inscripción será gratuita y podrá formalizarse en el formulario on line habilitado a tal efecto en la Sede Electrónica del Ayuntamiento de Gines (en <https://ayuntamientodegines.sedelectronica.es>) así como presencialmente en la Oficina de Asistencia en materia de registro en la sede central del Consistorio (C/ Conde de Ofaia, nº2) en horario de atención al público.

El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el 2 de diciembre de 2024 inclusive.

Los concursantes podrán participar tanto a título individual como de forma grupal o en representación de algún colectivo concreto, no alterando esto ningún punto de las bases.

PREMIOS

14º - 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.

JURADO

15º - El jurado estará compuesto por personas cualificadas y expertas en la materia pertenecientes al último curso del grado Cocina y gastronomía de la Escuela de Hostelería del IES Heliópolis de Sevilla.

16º- El fallo del jurado es inapelable, dándose a conocer su veredicto y procediéndose a la posterior entrega de premios el mismo día del concurso a su finalización del mismo en el propio recinto de la celebración.

ACEPTACIÓN

17º- Para poder participar, todas las personas inscritas deberán aceptar y respetar estas bases, firmando además junto al formulario de inscripción una declaración responsable de cumplir con toda la normativa vigente en materia sanitaria, de salubridad y de manipulación de alimentos.

18- Cualquier incidencia no prevista en estas bases será resuelta por la organización.

En el caso de previsión climatológica adversa o cierre del parque por previsión de riesgo meteorológico, la organización podrá anular la celebración posponiendo la actividad a otra fecha. En ese caso la organización avisará a las personas inscritas por correo electrónico y/o teléfono, y en la página web del Ayuntamiento <https://ayuntamientodegines.es/>

Gines, noviembre de 2024.