



BASES GENERALES DE PARTICIPACIÓN EQUIPOS PAELLEROS

Habrán DOS categorías de competición: Paella Libre y Paella Valenciana y se competirán en las dos categorías. Podrá participar todo aquel que sepa cocinar una Paella.

Las inscripciones para la competición se deberán realizar a través de la web **www.paellawinefest.com** con una fecha limite de dos semanas antes de la competición.

Para estar oficialmente registrados cada equipo tiene que pagar a través de la web los derechos de inscripción de la competición, rellenar y firmar la forma que nos exige el Departamento de Salud y mandarla de vuelta a nuestra organización para recibir el permiso correspondiente para ese día, la organización pagará ese permiso.

Cada equipo de Paellas estará compuesto por un mínimo de dos y un máximo de cuatro integrantes.

Cada equipo tendrá un capitán que representará al equipo.

En las DOS competiciones el tamaño mínimo de la Paellera será de 70 centímetros o 28 pulgadas.

La cantidad de arroz por paella será de un mínimo de tres kilogramos o seis libras.

Todos los ingredientes se deben cocinar durante el evento, no se permite traer alimentos cocinados o precocinados.

En las dos categorías se podrá cocinar con gas propano o carbón y en algunas ciudades está permitido cocinar con leña (la organización lo confirmará mediante un email).

NORMAS BÁSICAS A CUMPLIR POR CADA EQUIPO

Se pide a cada equipo que cumpla las normas básicas de higiene y limpieza que marca el Health Department de California.

Cada equipo deberá de tener en su carpa un extintor pequeño o grande. Un protector para colocar en el suelo en la zona que se cocine la Paella con una medida mínima de 2x2 metros o 6x6 pies.

Un Iglo de agua con grifo de 5 galones con agua caliente para lavarse las manos, un cubo para verter el agua, jabón de manos y papel para secarse las manos.

Un recipiente o bote para colocar su aceite o grasa sobrante de la paella.

Todos los ingredientes tienen que ser de procedencia de California y la organización y el Health Department les pedirá un resguardo de la factura de su compra.

Todos los ingredientes tienen que ser transportados en coolers con hielo. Cada ingrediente tiene que estar separado en contenedores o bolsas individuales para evitar la posible contaminación con otros alimentos.

Recuerden **NO SE PUEDE TRAER NINGÚN ALIMENTO COCINADO, NI CALDOS PREPARADOS** todo se debe cocinar el día del concurso.

Se recomienda que se utilicen guantes y gorro mientras se cocina.

Los equipos que no tengan este equipo básico o que no cumplan estas normas básicas no podrán participar en el concurso y no se les devolverá el importe de la inscripción.

El director del evento les pedirá a su llegada al parque que le muestren este equipo básico y sus ingredientes para confirmar que todo está bien.

La organización proveerá a cada equipo de una carpa de 10x10, una mesa de 6 pies, y dos sillas, el capitán del equipo será responsable de este mobiliario y en caso de quemar o romper algún elemento deberá pagar por ello.

Cada equipo podrá traer el mobiliario y los elementos decorativos que precisen y que quepan dentro de su carpa de 10x10.

Platos, servilletas y tenedores serán entregados por la organización.

En la competición no se admitirán Paellas negras o Fideuá pero SI se pueden cocinar para satisfacción del público y la promoción de su negocio.

El jurado será oficialmente notificado en nuestra web dos semanas antes del inicio del Evento.

La decisión del jurado será inapelable y no se podrá reclamar los resultados.

La organización se reserva el derecho para incluir, anular o cambiar cualquier norma cuando así lo considere necesario informando a los participantes vía email.



COMPETICIÓN PAELLA VALENCIANA

DERECHOS DE INSCRIPCIÓN \$100 POR EQUIPO (Para las dos categorías)

Con este registro se participa en las 2 categorías, Valenciana y Libre. Las plazas serán limitadas solo para 40 equipos.

Los equipos serán de un mínimo de 2 personas y un máximo de 4 personas incluyendo al Capitán.

Cada equipo traerá sus ingredientes.

Cada equipo recibirá un máximo 4 pases para su equipo + 4 tickets generales de cortesía para su familia o amigos VALORADO EN \$250.

Los ingredientes obligatorios para la Paella Valenciana serán :

Pollo, Conejo o Puerco, Arroz, Tomate, Judía verde plana o redonda, Garrafón (Giant Lima Beans), Caracoles de tierra (opcional), Ajo, Azafrán, Pimentón dulce, Colorante, Aceite de Oliva, Agua y Sal. Sera descalificada la Paella que contenga algún ingrediente diferente a estos aquí mencionados.

El jurado calificara:

1. La cocción del arroz
2. El gusto del arroz
3. El color del arroz
4. La simetría de los ingredientes
5. El punto de socarrat.

Los premios serán:

Mejor Paella Valenciana: UN viaje para DOS personas a Sueca Valencia para participar el DIEZ de Septiembre del 2017 en el Campeonato del Mundo de Paella Valenciana representando a su región. (Las fechas son inamovibles y en caso de que el equipo ganador no pudiera viajar en esa fecha se lo tiene que notificar a la organización antes del 30 de Junio y el equipo sub-campeón sustituirá al equipo ganador en el certamen de Sueca)

Segunda mejor Paella Valenciana :

Trofeo y kit de regalo.



Paella

wine & beer
festival

COMPETICIÓN PAELLA LIBRE

DERECHOS DE INSCRIPCIÓN \$100 POR EQUIPO (Para las dos categorías)

Cada equipo recibirá un máximo 4 pases para su equipo + 4 tickets generales de cortesía para su familia o amigos valorados en \$250. .

Cada equipo traerá sus ingredientes.

Los ingredientes serán libres siempre que la base sea el arroz.

Las reglas serán las mismas que en la Paella Valenciana.

El jurado calificara:

1. La textura del arroz
2. El color del arroz
3. El sabor del arroz

Los premios serán :

Mejor Paella Libre:

Un viaje para 2 personas a Cancún con vuelos y hotel fechas convenidas por la organización.

Segunda mejor Paella Libre :

Trofeo y kit de regalo.

Premio especial del publico **PEOPLE CHOICE** con trofeo para el equipo ganador.