



BASES CONCURS LOCAL PAELLA DE MIRAMAR

El concurs local Paella de Miramar és una iniciativa de l'Ajuntament de Miramar per fer partícips a tots els veïns i veïnes del municipi de les festes patronals d'una jornada de fraternitat i agermanament entre tots els miramarins/es a més de promocionar el nostre postres típic com és la "coca borratxa", i aquest any torna altra vegada després de l'èxit de la primera edició.

1. Podran participar tots els veïns i veïnes del poble que vulguen.
2. L'organització proveirà els ingredients bàsics: arròs, verdura i carn. A més, el jurat valorarà positivament qui més s'aproxime a la recepta tradicional de la paella valenciana, amb els ingredients facilitats com a protagonistes.
3. Per cada equip hi haurà un màxim de 10 components majors de 18 anys sense comptar amb menors d'edat, que es poden sumar als 12 components. Per cada component de més s'haurà de pagar 2 euros.
4. L'Ajuntament prepararà taules i cadires per als participants del concurs per a poder dinar amb el seu grup. També donarà a l'inici de la jornada, i una única vegada, beguda i picadeta per a cada grup participant.
5. La inscripció es farà a l'Autoservei Furió o al Centre Esportiu "El Molí". Inscripcions fins al 31 de juliol. Una vegada passades aquestes dates no es podran admetre modificacions.
6. Al full d'inscripció, s'indicarà tot correctament junt amb el nombre de components de l'equip.
7. El concurs començarà a les 11:30 h. Des d'eixa hora es pot començar a fer la paella al lloc indicat (entrada al poliesportiu).
8. La recollida d'aliments es farà a la carnisseria Blas i l'Autoservei "Furió".
9. Cadascú portarà les eines per a l'elaboració de la paella (paella, paeller, butà...) i haurà de deixar net el lloc una vegada acabat de cuinar. Es recomana portar ombrall per a cuinar.
10. L'horari de presentació de les paelles serà des de les 14:00 h fins a les 14:30 h.
11. Procediment de l'avaluació:
 - A. A les 14:00 h les paelles hauran d'estar llestes perquè el jurat passarà a veure-les, per valorar-ne la presentació. Tot seguit, caldrà que la persona de contacte de cada grup porte un platet, que previament es proporcionarà per l'organització, a la taula indicada per a aquest fi, on el jurat valorarà el punt de cocció, qualitat dels ingredients de la paella, olor i gust en boca. Una vegada realitzat aquest procediment es podrà començar a dinar.
 - B. Acabat el procediment d'avaluació, el jurat valorarà, decidirà els finalistes i es comunicarà després de dinar.
12. El jurat estarà format per membres professionals del món de la gastronomia un membre d'una associació del poble.
13. La participació en el concurs suposa la total acceptació de les presents bases.

14. Per participar cal que, almenys, un membre de l'equip siga major d'edat.
15. Aquest any tindrem 2 premis de degustació en la secció de paelles. Premi a la millor paella valenciana tradicional i premi a la millor paella en ceba. Els premis s'entregarà en metàl·lic acompanyat d'un trofeu i un diploma.
16. El preu d'inscripció serà de 30 € per equip, que s'abonarà en el moment de la inscripció. Sense comptar amb els membres menors d'edat o components extres.
17. El premi a la coca borratxa serà per a la millor degustació.

