



BASES & REGLAMENTO E INSCRIPCION



INTRODUCCIÓN

Ya son seis años consecutivos que organizamos el Concurso nacional de paellas de Bolivia, que está avalado por la ACADEMIA BOLIVIANA DE GASTRONOMIA miembro de la ACADEMIA IBEROAMERICANA y de la ACADEMIA DEL VINO, dentro del ranking internacional de concursos de paellas.

Este año como novedad, en el pabellón del predio de Fexpocruz este año la innovación y la libertad culinaria a la hora de cocinar la paella será el estandarte.

Como todos los años se espera una gran participación de equipos formados por dos cocineros. Por la mañana el turno será para los aficionados y estudiantes de las escuelas de gastronomía. Y por la tarde noche para los profesionales y licenciados de las escuelas gastronómicas.

Deseamos a todos los participantes que esta jornada dominical del 27 de octubre, disfruten, lo pasen muy bien y tengan la mejor de las suertes cocineras para alzarse como campeones.

Este fue el resultado de la anterior edición que recibirán su galardón durante el desarrollo de este evento de 2024:



PÓDIUM 5º CONCURSO DE PAELLAS Y FIDEUÁS DE BOLIVIA 2023

Categoría Amateur Paellas:

- Primer Lugar – Chef José Eduardo Guzmán y Andrea Catalá
- Segundo Lugar – Chef William Farrel y Patricia Aransely
- Tercer Lugar – Chef Geovanni San Miguel y Guido Balderrama

Categoría Amateur Fideuá:

- Primer Lugar – Chef Roberto Ortiz y Ana Patricia Ortiz
- Segundo Lugar – Chef Reinaldo Diaz Salek y Carlos Javier Chalup
- Tercer Lugar – Chef María del Pilar Fuertes y Ana Guillem



Categoría Profesionales Paellas:

- Primer Lugar – Giragrill 2 – Chef Mario Echazu y Sergio Andre Melgar
- Segundo Lugar - Orígenes – Chef Fabricio Morales y Mel Saray Flores
- Tercer Lugar – INFOCAL – Chef Luis Horacio Saobury y Charly Verazain



Categoría Profesionales Fideuá:

- Primer Lugar – Valenciano Paellas – Chef Francisco Carbonell y Ruldin Zarco
- Segundo Lugar – La Condesa – Chef Miguel Pascual y Nicolas Pascual
- Tercer Lugar – (Desierto)

En esta 6^a edición del concurso estará en Santa Cruz un invitado especial venido desde España, el famoso Chef maestro paellero el chef Kike Martí, fundador de “Arrázame”, que será el asesor principal del jurado en esta 5a edición del concurso nacional de Bolivia de Paellas



El chef valenciano Martí, es uno de los cocineros emblemáticos en la paella afincado actualmente en Mallorca, a sus espaldas tiene más 80.000 raciones en toda la cuenca del Mediterráneo, España y Europa y en países de todo el mundo donde juega la selección española de fútbol.



El chef Kike Martí, pertenece a la Selección Española de Cocina profesional, la Roja de la Cocina Profesional, como maestro arrocero, representa a España por todos los eventos a nivel nacional e internacional donde juega la selección española de fútbol. Gracias a su participación en dicha selección lo convocaron como Maestro Arrocero de “El gourmet de La Roja” (Selección española de Fútbol).



BASES DEL 6º CONCURSO NACIONAL DE PAELLAS

1. EQUIPOS: Podrán participar todos aquellos que lo deseen y sepan cocinar paella. El concurso se divide en dos secciones distintas:

- SECCIÓN PROFESIONALES: Cocineros, Chef de restaurantes y establecimientos gastronómicos o egresados de universidades y escuelas de gastronomía.
- SECCIÓN AMATEUR: Aficionados que no trabajen en restaurantes ni en establecimientos gastronómicos ni tengan titulación de escuelas de gastronomía y

estudiantes no egresados de las escuelas de gastronomía, estos tienen descuento en la inscripción.

Plazas Limitadas que serán admitidas por riguroso orden de llegada de la inscripción.

LA INSCRIPCION se realiza on line desde este link

<https://forms.gle/zM4hTt3E5mKBa4kx9>

2. TIPO DE PAELLA QUE ENTRAN EN CONCURSO: Todos, tanto profesionales y amateurs cocinarán una paella de 1 kilo del arroz oficial “PAELLA GRANO DE ORO”: Este año solo habrá dos categorías:

+ PAELLA LIBRE: Donde con absoluta libertad e innovación, utilizando los ingredientes caldos y materia prima que traigan. Además, podrá utilizar ingredientes del mesón de HIPERMAXI que se detallan en estas bases. Solo es obligatorio usar el arroz y el aceite que les suministre la organización

+ PAELLA VALENCIANA: Ajustándose lo máximo posible a la receta de la genuina y autentica Paella Valenciana. Podrán traer sus trucos y caldos además de utilizar los alimentos expuestos en el mesón de HIPERMAXI. Solo es obligatorio usar el arroz y el aceite que les suministre la organización

** Todos los equipos si lo desean y se ven con fuerza pueden hacer los dos tipos de paella durante el concurso y al mismo tiempo.*

3. LA NORMA DE LA SOSTENTABILIDAD GASTRONOMICA: Es importantísimo saber que este concurso se enmarca dentro del Manifiesto de Gastronomía sostenible que recientemente ha sido firmado por las Academias Iberoamericanas de gastronomía. Por tanto, estará muy penalizado por el jurado, el botar o utilizar despóticamente los insumos previstos para cocinar la paella.

4. HORARIOS DEL CONCURSO: El concurso se realizará el domingo 27 de octubre de 2023 en el pabellón asignado en el predio de FEXPOCRUZ.

● **AFICIONADOS:** A las 10 am comenzará la preparación del set de cada equipo y elección de ingredientes que la organización ofrece a los participantes que estará en el mesón de HIPERMAXI. A las 10:30 am comienza el concurso, terminando exactamente a las 13:30 que se presentará un plato al jurado. Entregado el plato del jurado la paella queda para la degustación de las personas invitadas por cada equipo.

● **PROFESIONALES:** A las 17:00 pm comenzará la preparación del set de cada equipo y elección de ingredientes que la organización ofrece a los participantes que estará en el mesón de HIPERMAXI. A las 17:30 pm comienza el concurso, terminando exactamente a las 19:30 que se presentará un plato al jurado. Entregado el plato del jurado la paella queda para la degustación de las personas invitadas por cada equipo.

5. PRODUCTOS: Cada equipo podrá escoger libremente y sin costo los productos del mesón de HIPERMAXI para cocinar la paella valenciana la paella libre, sabiendo que solo se puede agarrar aquellos productos que se van a utilizar para cocinar; en caso que a un equipo le sobren productos o bote alimentos seleccionados del mesón para cocinar serán sancionados por los jueces de pista.

Además, cualquier equipo puede traer productos o insumos elaborados, caldos, trucos que desee utilizar, con toda libertad respetando siempre la norma de la sostenibilidad. Cada equipo debe traer aquellos elementos y artilugios para cocinar las paellas Fogon, leña si la cocina a leña, cucharones, espátulas, ollas de caldo, trapos etc

6. PUBLICO E INVITADOS: Todo equipo inscrito ya sea de AFICIONADOS o PROFESIONAL, se le entregará 7 (siete) invitaciones al concurso, para que puedan repartir entre amigos y familiares. Estos invitados podrán entrar al recinto gratuitamente para disfrutar de las paellas en concurso dentro de la pista central, además de lo que las marcas patrocinadoras ofrecen en sus stands alrededor de la pista central, los productos alimenticios, bebidas y paellas fuera de concurso.

También pueden asistir y ver el concurso el público en general, que no podrá degustar las paellas de los concursantes, pero si que podrá disfrutar de las distintas paellas que cocinarán las marcas patrocinadoras, así como comer y tomar de los stands los productos que cada marca ofrece, el costo de esta entrada al recinto es de 50 bs. -

8.- INSCRIPCION: Para concursar en este 6° Concurso de Paellas, deberá inscribirse antes del 20 de octubre de 2024, en el formulario on line y realizar pago de inscripción desde este link. Las plazas para concursar son limitadas y se admitirán por riguroso orden de llegada a la organización.

<https://forms.gle/zM4hTt3E5mKBa4kx9>

8. MATERIAL OBLIGATORIO: Cada equipo debe acudir al concurso con su paella (paila) y fogón de aros de gas cocineta, con su correspondiente garrafa de gas para cocinar y los utensilios que considere necesarios. Solo se puede utilizar un kilo de arroz de la marca oficial “PAELLA GRANO DE ORO” suministrado por la organización. No se puede cocinar con arroces o con el aceite que no sean de la marca oficial de este concurso. También se puede realizar a leña quien elija esta opción realizará la paella en el espacio preparado por la organización en el exterior del Pabellón del predio de FEXPOCRUZ.



9. FALLO DEL JURADO El fallo del jurado internacional -asesorado por el Chef Español Kike Martí Y EL ACADEMICO Chef Fernando Catalá- y las sanciones de los jueces de pista son

inapelables. Durante el concurso en la zona donde se cocinará, habrá jueces que velarán para que se cumplan las reglas que se anunciarán pertinentemente antes de comenzar el concurso.

Dentro de la pista central donde se celebra el concurso solamente podrán estar los equipos que participan, el público puede seguir las evoluciones desde la valla protectora de la pista central, y degustar durante el concurso de los productos que ofrecen las marcas patrocinadoras y de paellas fuera de concurso.

Terminada la deliberación del jurado, solamente los invitados de los equipos podrán entrar a la pista central para degustar las paellas cocinadas por los participantes.

Una vez se tenga el fallo del jurado se entregarán premios a los tres primeros de cada categoría. Dichos premios se anunciarán una semana antes del Concurso. Todos los participantes recibirán un diploma acreditativo del 6º Concurso Nacional de Paellas de Bolivia.

El jurado esta formado por los miembros de la Embajada y Consulado de España, Academia de gastronomía y del Vino de Bolivia e Instituciones empresariales.

11. LAS PLAZAS PARA PARTICIPAR: En esta 6^a Edición del CONCURSO DE PAELLAS DE BOLIVIA 2024 son limitadas a 20 equipos por categoría y se aceptarán sólo los equipos por riguroso orden de inscripción. La inscripción se podrá realizar a partir del 30 de septiembre terminando la misma el 20 de octubre. Para inscribirse hay que llenar la ficha de inscripción, habiendo abonado la cuota de participación.

INSCRIPCION: <https://forms.gle/zM4hTt3E5mKBa4kx9>



LISTA DE ALIMENTOS QUE PODRÁ ENCONTRAR EN EL MESÓN DE “HIPERMÁXi”

- ARROZ para PAELLA “GRANO DE ORO” (1 kilo por equipo)
- ACEITE AOVE “ARREDONDO” (1/2 litro por equipo)

- SAZONES VARIOS (Colorantes de azafrán, pimentón en polvo, cubitos de caldo, sal, palillo, sazones de paella, romero y otras hierbas...etc.)
- VERDURAS VARIADAS (Tomates, cebollas, pimentones, vainita, habas, ...etc.)
- POLLO TROCEADO DE SOFIA
- COSTILLA DE CHANCHO SOFIA
- Garrafas de agua

También en el mesón los concursantes encontrarán productos aleatorios sorpresa que aportará HIPERMAXI. 5 días antes del concurso los equipos recibirán exactamente todo lo que tendrá el mesón de HIPERMAXI

Para realizar la paella además de los insumos y alimentos que se traigan los concursantes, se entrega gratuitamente por deferencia del sponsor oficial HIPERMAXI y las marcas oficiales GRANO DE ORO, EMBOL, CARMENCITA, ACEITE ARREDONDO, POLLO Y CHANCHO DE SOFIA, CAMPOS DE SOLANA...etc.

En el Stand de HORECA o en su tienda de Equipetrol podrán los que deseen adquirir el set Andreu ideal para cocinar la paella de 10 raciones que equivale a un kilo de arroz

SOSTENIBILIDAD GASTRONOMICA: No se pueden despreciar, o botar productos que no se utilizaran por falta de previsión ya que no se respeta el principio de Sostenibilidad Gastronómica del manifiesto de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

- Cada equipo debe traer sus útiles de cocina para cocinar las paellas, así como aquellos elementos materiales que deseen. La organización regalará a todos los participantes el mandil oficial del Concurso que es obligatorio lucir durante que duré la competición.

Este 6º CONCURSO NACIONAL DE PAELLAS DE BOLIVIA está avalado por la ACADEMIA BOLIVIANA DE GASTRONOMIA MIEMBRO DE LA ACADEMIA IBEROAMERICANA Y DE LA ACADEMIA DEL VINO, DENTRO DEL RANKING INTERNACIONAL DE CONCURSOS DE PAELLA

INFORMACION Y CONTACTO:

WhatsApp: +591 76658587 / +591 79812386

