



20 **Paella** 23  
F E S T



*Freixenet*  
MÉXICO

SÁBADO  
**13 DE  
MAYO**

**El Festival de la Paella Valenciana de Freixenet México es la celebración entre dos culturas que tiene como objetivo promover la gastronomía de Valencia, así como el enoturismo y cultura del vino en México.** Resultando una mezcla de tradiciones entre ambos países, el Festival de Paella en nuestro país se vuelve referente a nivel internacional, traspasando cualquier frontera y ubicando a México como campeón mundial y acreedor a la **“Mejor Paella del Mundo”**.

**Freixenet México es sede semifinalista del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca,** y cuenta con una trayectoria de 21 ediciones realizadas en donde nos involucramos y cuidamos hasta el más mínimo detalle para la promoción y celebración de dicho evento gastronómico, constituyéndose así como uno de los eventos enogastronómicos más destacados de México; el cual reúne a más de 40 participantes nacionales e internacionales en un magno Concurso de Elaboración de Paella en diferentes categorías.

El nivel de la competencia se equipara a la final en Sueca, España. La competencia es juzgada por un panel de expertos que evalúan la paella, basándose en factores como el sabor, aroma, textura, presentación, simetría, socarrat y cocción; en donde contamos con la participación de destacados chefs, periodistas culinarios y líderes gastronómicos como parte del jurado. El ganador de la semifinal con sede en nuestra bodega tiene la oportunidad de asistir a la prestigiosa final celebrada en Sueca, España.

**Freixenet México es una sede incomparable,** cuya dualidad de escenarios vinícolas y paisajes del semidesierto queretano, hacen de este espacio el lugar perfecto para celebrar el maridaje de la Paella con el Vino. Esta hermosa casa vinícola cuenta con la cava más profunda de Latinoamérica, donde destaca la producción de vino espumoso nacional, además de ser el principal punto del turismo enológico en el Centro de México.

El Festival de Paella Valenciana de Freixenet México es una gran oportunidad tanto para amateurs universitarios y chefs profesionales para demostrar sus habilidades, experiencia y creatividad en la cocina, así como su entusiasmo por destacar su talento a nivel internacional. Así mismo incentiva la promoción del intercambio cultural y apreciación entre España y México.

Además de la comida, el festival también cuenta con una variedad de actividades culturales, presentaciones musicales, show de flamenco, así como exposiciones enológicas para lograr una experiencia gastronómica, cultural y de entretenimiento única.

**Si eres fan de la Paella, el Vino o en general de la cocina española, el Festival de la Paella es para ti. Te invitamos a celebrar el maridaje de paella y vino en la 22ª edición del Festival de la Paella, del 12 al 13 de mayo.**

BASES VIGÉSIMA SEGUNDA  
EDICIÓN FESTIVAL DE LA PAELLA  
**CONCURSO INTERNACIONAL  
DE PAELLA VALENCIANA**  
CATEGORÍA PROFESIONAL

CATEGORÍA PROFESIONAL

SÁBADO

1. La convocatoria está abierta a todo cocinero profesional/hotel o restaurante, de ámbito nacional e internacional.
2. Para la edición de este año, las plazas son limitadas y bajo invitación del comité organizador.
3. El cocinero puede estar acompañado de un máximo de 1 ayudante de cocina durante el concurso y otros 2 ayudantes de cocina y 1 cajero para la venta de paella el sábado 13 de mayo.
4. Freixenet México enviará a los interesados el formulario de inscripción. Este formulario se deberá de enviar con todos los datos completos, junto con el comprobante de pago de cuota de inscripción a Freixenet México al correo:  
**comiteorganizadorpaellas@freixenetmexico.com.mx**
5. La fecha límite para enviar los documentos y formalizar su participación en el evento será el lunes 24 de abril del 2023.
6. Los participantes deberán vestir el uniforme correspondiente a la entidad que representan, además de portar uniforme reglamentario. Durante la preparación de la paella, será imprescindible la perfecta identificación de la entidad concursante. Los participantes no podrán realizar durante el Concurso ninguna publicidad ajena a la entidad que representan.

7. El Concurso tendrá lugar en las instalaciones de Freixenet México e **iniciará las 11:00 horas del sábado 13 de mayo de 2023.** Todos los horarios de presentación y montaje están sujetos a cambios sin previo aviso (Revisar reglamento del concurso).

8. El Equipo debe elaborar 2 paellas:

**a) Paella tradicional Valenciana**

Una paella de 15 raciones, según la receta confeccionada por el Comité Organizador del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, y avalada por Freixenet de México, la cual se entregará a tiempo para el jurado calificador.

La paella estará preparada y se presentará al Jurado Calificador a la hora fijada por el Comité organizador. (Revisar reglamento).

La composición del Jurado Calificador se hará pública, antes del inicio del Concurso y la decisión del Jurado Calificador es inapelable.

**El Jurado Calificador puntuará:**

- a) Cocción del arroz
- b) Gusto
- c) Color
- d) Simetría de los ingredientes y
- e) El punto de "socarrat" del arroz

BASES VIGÉSIMA SEGUNDA  
EDICIÓN FESTIVAL DE LA PAELLA  
**CONCURSO INTERNACIONAL  
DE PAELLA VALENCIANA**  
CATEGORÍA **PROFESIONAL**

**CATEGORÍA PROFESIONAL**

**SÁBADO**

Para que todos los concursantes estén en las mismas condiciones para optar al premio, la Comisión Organizadora proporcionará a cada concursante los siguientes ingredientes y herramientas:

- 1.500 kg de arroz de Sueca (arroz tipo bomba).
- 1 litro de aceite de oliva.
- 4 docenas de vaquetas (caracoles).
- 1.500 kg de garrofó (haba).
- 1.500 kg de Ferraura (judía verde plana).
- 1 kg de tomate maduro.
- 1 cabeza de ajos.
- 1 paquete de azafrán en hebras (1 g).
- 1 g de azafrán molido.
- 225 g de pimentón.
- 1 pollo entero (aprox. 2 kg).
- 1 conejo (aprox 2 kg).
- 1 kg de Tavella (Vaina).
- Sal y agua CS.

**NOTA:** (Los ingredientes se encuentran sujetos a cambios por ingredientes locales o estipulados por el comité organizador).

**Herramientas:** 1 paellera de 70 cm de diámetro, 1 espátula y 1 barbacoa con trébedes. Estos se proveerán por parte de Freixenet México.

Los concursantes se presentarán con el resto de los utensilios necesarios. Será descalificada automáticamente la paella que contenga algún ingrediente diferente a la fórmula presentada por la organización.

**b) Paella para Venta**

Para la paella estilo libre, cada concursante deberá abastecer por lo menos 160 degustaciones por día de 120 gr por porción **(160 deg. sábado)** las cuales tendrán como venta al público en el precio estándar marcado por el comité organizador (revisar reglamento).

Los ingredientes y materiales necesarios para la preparación de la paella deberán ser proporcionados por cada concursante, por lo cual, deben prevenir lo necesario para su elaboración, así como el equipo necesario (paelleras, barbacoas y demás utensilios).

Al inscribirse, cada concursante puede ser acreedor a dos premios, uno en la categoría Paella Valenciana Profesional, y otra en categoría Paella Estilo Libre.

BASES VIGÉSIMA SEGUNDA  
EDICIÓN FESTIVAL DE LA PAELLA  
**CONCURSO INTERNACIONAL  
DE PAELLA VALENCIANA**  
CATEGORÍA **PROFESIONAL**

**CATEGORÍA PROFESIONAL**

**SÁBADO**

**11. La inscripción incluye:**

- Master Class de Paella Valenciana a realizarse los días 11 y 12 de mayo. (Hora y sede por confirmar).
- Diploma Master Class de Paella Valenciana.
- Stand para venta el sábado 13 de mayo en el mismo espacio de competencia.

**12.** Cualquier cuestión que pueda surgir en el desarrollo del Concurso, y no esté especificada en estas bases, será resuelta por la Comisión Organizadora.

**13.** La participación en este Concurso supone la aceptación total de las bases, y de las decisiones de la Comisión Organizadora.

**14.** Los ganadores del Concurso estarán atados a este durante 1 año, y deberán solicitar permiso a la organización para cualquier acción promocional que pudieran realizar. En caso de que no se respetara esta obligación, se sancionará con la prohibición de participar en cualquier otra edición del Concurso, sin perjuicio de otras acciones legales que pudieran adoptarse.

BASES VIGÉSIMA SEGUNDA  
EDICIÓN FESTIVAL DE LA PAELLA  
**CONCURSO INTERNACIONAL  
DE PAELLA VALENCIANA**  
CATEGORÍA **PROFESIONAL**

**PREMIACIÓN CATEGORÍA VALENCIANA PROFESIONAL**

### 1er Premio

- Representación de Querétaro en el 61º Concurso Internacional de Paella Valenciana Sueca, a celebrarse en septiembre de 2023 en Valencia España. Incluye dos boletos de avión y dos noches de hospedaje.
- Kit de vinos galardonados.
- Medalla de participación.
- Reconocimiento con valor curricular.

### 2do Premio

- Pase doble para Evento Gala de Navidad (diciembre 2023, fecha por confirmar) en Freixenet México con hospedaje incluido.
- Kit de vinos galardonados.
- Medalla de participación.
- Reconocimiento con valor curricular.

### 3er Premio

- Pase Doble para Concierto Estelar de la Fiesta de la Vendimia (04 de agosto de 2023) en Freixenet México.
- Medalla de participación.
- Reconocimiento con valor curricular.

**PREMIACIÓN CATEGORIA MEJOR PAELLA DEL EVENTO**

### 1er Premio

- Reconocimiento Con Acreditación del Concurso Internacional de Paella Valenciana Sueca.
- Pase Doble para Concierto Estelar de la Fiesta de la Vendimia (04 de agosto de 2023) en Freixenet México.
- Kit para Preparar Paella (Paellera + Trébedes).
- Un año de vino gratis (Cupón Mensual por \$1,750 para comprar en línea en Club Cuvée México durante 12 meses).
- Reconocimiento con valor curricular.

Todos los premios son bajo reservación y sujetos a disponibilidad.



BASES VIGÉSIMA SEGUNDA  
EDICIÓN FESTIVAL DE LA PAELLA  
**CONCURSO INTERNACIONAL  
DE PAELLA VALENCIANA**  
CATEGORÍA **PROFESIONAL**

**CUOTA DE INSCRIPCIÓN**

- a. El participante deberá de realizar el pago de \$4,500.00 (Impuestos Incluidos) por motivo del registro al Concurso del Festival de la Paella en la Categoría de Paella Valenciana. La forma de pago será a través de una transferencia o un depósito bancario a la siguiente cuenta:

Banco	Banamex
Beneficiario	Freixenet de México,
Número de Cuenta	2894672
Clabe Interbancaria	002686700328946720
Sucursal	7003, Ezequiel Montes, Qro.

- b. El comprobante de pago debe ser enviado al siguiente correo para su identificación:

[eventosfsv@freixenetmexico.com.mx](mailto:eventosfsv@freixenetmexico.com.mx)

[comiteorganizadorpaellas@freixenetmexico.com.mx](mailto:comiteorganizadorpaellas@freixenetmexico.com.mx)

- c. Para la emisión de facturas favor de enviar RFC, y en caso de requerir especificar Uso del CFDI y Método de Pago.

- d. En caso de cancelar su participación, no aplican reembolsos o devoluciones.

**INFORMES E INSCRIPCIONES**

**441 277 0147**

[eventosfsv@freixenetmexico.com.mx](mailto:eventosfsv@freixenetmexico.com.mx)

[comiteorganizadorpaellas@freixenetmexico.com.mx](mailto:comiteorganizadorpaellas@freixenetmexico.com.mx)

Código interno:

**Nombre del Concursante**

**Entidad a la que Representa**

**Dirección de la institución**

Calle: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_

Numero: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Colonia: \_\_\_\_\_ C.P.: \_\_\_\_\_

Teléfono Fijo: \_\_\_\_\_ Celular: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

**Nombre del cocinero ayudante para el concurso**

Como aparece en la INE

1.

**Nombres de cocineros para venta**

Como aparece en la INE

1.

2.

**Nombre de cajero**

Como aparece en la INE

1.

**Redes sociales**

De la empresa o entidad que representa, en caso de aplicar.

Página Web: \_\_\_\_\_

Facebook: \_\_\_\_\_ Otras: \_\_\_\_\_

**¿Requerirá factura?**

\*Indispensable enviar su RFC y domicilio fiscal para la elaboración de la factura.

**¿Está de acuerdo y conforme con el reglamento del evento?**

Enviar esta ficha de inscripción al email [comiteorganizadorpaellas@freixenetmexico.com.mx](mailto:comiteorganizadorpaellas@freixenetmexico.com.mx)