



20 **Paella** 23
F E S T



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 **UNIVERSIDAD**

CATEGORÍA UNIVERSIDAD

VIERNES

1. La convocatoria está abierta a cualquier Institución Educativa de nivel superior, siempre y cuando el equipo concursante esté conformado por un máximo 5 alumnos y 1 chef o profesor que esté supervisando y/o asesorando a los alumnos, aunque de resultar ganadores de cualquier premio, la final en valencia es para 2 personas y las experiencias son exclusivamente para 5 personas.
2. Freixenet de México, hace la invitación a toda universidad que deseen participar.
3. Existirá un número limitante para la inscripción de instituciones educativas en el concurso, las cuales deberán respetar las bases de este, cumplir los requisitos de inscripción y las políticas del Concurso.
4. Para verificar que los participantes son alumnos inscritos, se tendrá que enviar una constancia de estudios en donde se nombre a cada uno de los participantes, ésta deberá estar debidamente sellada y en una hoja membretada por parte de la institución educativa. El día del evento los alumnos deberán portar la credencial vigente de la institución que representan.
5. Todos los participantes deberán cubrir la cuota de inscripción para poder quedar registrados en el concurso, además, llenar la ficha de Inscripción con sus datos completos.
6. Una vez se envíen los documentos, constancia de estudios, comprobante de pago y ficha de inscripción al correo:
comiteorganizadorpaellas@freixenetmexico.com.mx
Se les enviará una confirmación de participación y las políticas generales del evento.
7. La fecha límite para enviar los documentos y formalizar su participación en el evento será el lunes 24 de abril de 2023.
8. Los alumnos participantes deberán vestir el uniforme correspondiente a la entidad que representan, además de portar el 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.
9. El Concurso tendrá lugar en las instalaciones de Freixenet de México, e iniciará las **12:00 horas del viernes 12 de mayo del 2023.**
Todos los horarios de presentación y montaje están sujetos a cambios sin previo aviso.

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

CATEGORÍA UNIVERSIDAD

VIERNES

10. Para que todos los concursantes estén en las mismas condiciones para ser acreedores a los premios, la comisión organizadora proveerá a cada equipo participante los ingredientes y herramientas descritas a continuación.

Paella Valenciana Universidades:

- 1.500 kg de arroz de Sueca (arroz tipo bomba).
- 1 litro de aceite de oliva.
- 4 docenas de vaquetas (caracoles).
- .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).

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 utensilios necesarios. Será descalificada automáticamente la paella que contenga algún ingrediente diferente a la fórmula presentada por la organización.

La premiación de la paella categoría Universidades se dará a conocer el mismo Viernes 12 de Mayo al finalizar el concurso.

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

Al inscribirse, cada concursante puede ser acreedor a dos premios; el primero participar el día Sábado en la categoría profesional donde puede ser acreedor a los premios de dicha categoría; el segundo un fin de semana en la Ruta del Arte, Queso y Vino.

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

CATEGORÍA UNIVERSIDAD

VIERNES

11. La inscripción incluye:

- Master Class de Paella Valenciana a realizarse los días a realizarse los días 11 y 12 de mayo. (Hora y sede por confirmar).
- Diploma Master Class de Paella Valenciana por persona.

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 **UNIVERSIDAD**

PREMIACIÓN CATEGORÍA UNIVERSIDAD VALENCIANA

1er Premio

- Pase a la final del día domingo 13 de mayo en Freixenet de México para concursar en la categoría profesional, donde el ganador representará a Querétaro en el 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.
- Reconocimiento Con Acreditación del Concurso Internacional de Paella Valenciana Sueca.
- Fin de semana en la Ruta del Arte, Queso y Vino, incluye una noche de hospedaje/comida y cena para los 5 participantes + 1 profesor.
- Kit de vinos galardonados.
- Medalla de participación.
- Reconocimiento con valor curricular.

2do Premio

- Tour Un Día en la Cava con el Sommelier en Freixenet para los 5 participantes + 1 profesor.
- Kit de vinos galardonados.
- Medalla de participación.
- Reconocimiento con valor curricular.

3er Premio

- Tour Cata de Vinos en Freixenet México para los 5 participantes + 1 profesor.
- Kit de vinos galardonados.
- Medalla de participación.
- 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 **UNIVERSIDAD**

CUOTA DE INSCRIPCIÓN

- a. La institución educativa deberá de realizar el pago de \$3,800.00 (Impuestos Incluidos) por motivo del registro al Concurso del Festival de la Paella en la Categoría de Universidades. 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

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

comiteorganizadorpaellas@freixenetmexico.com.mx

Código interno:

Institución Educativa

Nombre del Representante *

* El representante normalmente es el chef o profesor que acompaña a los alumnos.

Dirección de la institución

Calle: _____ Municipio: _____

Numero: _____ Estado: _____

Colonia: _____ C.P.: _____

Teléfono Fijo: _____ Celular: _____

Email: _____

Nombres de los alumnos

Edad

Como aparece en la INE o credencial escolar

1.

2.

3.

4.

5.

Profesor o tutor: Como aparece en la INE o credencial escolar

Redes sociales

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