



V CONCURS INTERNACIONAL DE PAELLES

SANTA CECILIA 2017 (19 de novembre)

Totes les persones participants que s'inscriuen per a participar en aquesta prova hauran d'acatar totes i cadascuna de les normes de participació:

1º- Per a inscriure's ha de constar com a representant del grup un membre de l'associació i s'abonarà 2€ per comensal amb la inscripció.

2º- El concurs tindrà lloc el diumenge 19 de novembre en la Plaça de Campanar.

3º- El jurat fallarà dos premis: a la paella amb la puntuació més alta (sopar per a dos en el Bear Club, pastes i mistela) i a la pitjor paella (que consisteix en la Mandarina d'Or 2017).

4º- L'organització lliurarà, segons el nombre de comensals, els següents ingredients a les 12:00 h del mateix dia.

- Arròs Dacsa
- Pollastre i conill
- Bajoca i garrofó
- Tomaca natural triturat
- Oli d'oliva
- Sal, safrà i pimentó
- Aigua i llenya
- Pastilla de carbó i paper de periòdic

Tant el recipient, els utensilis i qualsevol ingredient addicional serà a càrrec dels i de les concursants.

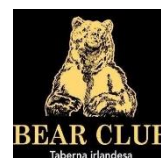
5º- El jurat valorarà:

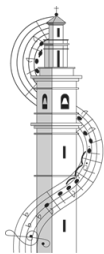
- a) Cocció de l'arròs
- b) Color i presentació
- c) El sabor
- d) El punt de socarrat

6º-. Els grups disposaran a partir de les 13:00 d'animació musical a càrrec de la Batukampa.

7º- El termini d'inscripció acaba el dimecres 15 de novembre i es farà en secretaria. Es requereix nom d'un/a representant, nombre de persones, i un nº de mòbil i e-mail. A més s'abonarà l'import de la inscripció en metàl·lic.

Patrocina:





V CONCURSO INTERNACIONAL DE PAELLAS SANTA CECILIA 2017 (19 de noviembre)

Todas las personas participantes que se inscriban para participar en dicha prueba tendrán que acatar todas y cada una de las normas de participación:

1º- Para inscribirse debe constar como representante del grupo un miembro de la asociación y se abonará 2€ por comensal junto a la inscripción.

2º- El concurso se desarrollará el domingo 19 de noviembre en la Plaza de Campanar.

3º- El jurado fallará dos premios: a la paella que consiga la puntuación más alta (cena para dos en el Bear Club, pastas y mistela) y a la peor paella (que consiste en la Mandarina de Oro 2017).

4º- La organización entregará, acorde al número de comensales, los siguientes ingredientes a las 12:00 h del mismo día.

- Arroz Dacsa
- Pollo y conejo
- Bichoqueta y garrofón
- Tomate natural triturado
- Aceite de oliva
- Sal, azafrán y pimentón
- Agua y leña
- Pastilla de carbón y papel de periódico

Tanto el recipiente, los utensilios y cualquier ingrediente adicional correrá a cargo de los/as concursantes.

5º- El jurado valorará:

- a) Cocción del arroz
- b) Color y presentación
- c) El sabor
- d) El punto de *socarrat*

6º- Los grupos dispondrán a partir de las 13:00 de animación musical a cargo de la Batukampa.

7º- El plazo de inscripción termina el miércoles **15 de noviembre** y se hará en secretaría. Se requiere nombre de un/a representante, número de personas, y un nº de móvil y e-mail. Además se abonará el importe de la inscripción en metálico.

Patrocina:

