

MUNICIPIOS

Ayuntamiento de Sueca

2023/11511 Anuncio del Ayuntamiento de Sueca sobre la convocatoria de subvenciones destinadas a las bases de LXII edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca. Identificador BDNS: 712697.

ANUNCIO

De conformidad con lo previsto en los artículos 17.3.b y 20.8.a de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se publica el extracto de la convocatoria cuyo texto completo puede consultarse en la Base de Datos Nacional de Subvenciones: <https://www.infosubvenciones.es/bdnstrans/GE/es/convocatoria/712697>.

PRIMERO.- PERSONAS BENEFICIARIAS.

Podrán participar en el Concurso, previa invitación que cursará la organización:

- Los propietarios/gerentes de la empresa de hostelería, profesionales de cocina, de ámbito nacional e internacional, mayores de edad, que actúan en representación de una empresa de hostelería (Restaurante/catering solo internacional) y acrediten, a fecha de la inscripción en el Concurso, que están de alta en la empresa, hasta el día de la celebración del Concurso.

- Los restaurantes locales participantes habrán de estar preferentemente acreditados por el Ayuntamiento.

SEGUNDO.- OBJETO.

La finalidad del Concurso es la implantación de unas normas de máxima calidad en la restauración, así como una mayor divulgación y reconocimiento de la Paella Valenciana de Sueca a escala internacional. A este efecto, quienes participan en el Concurso e incluyan en la carta de su restaurante la paella valenciana de Sueca, tendrán que elaborarla de acuerdo con la receta a que hace referencia la base quinta.

TERCERO.- BASES REGULADORAS.

No hay

CUARTO.- CUANTÍA.

Los premios a los cuales se puede optar son el siguientes:

Premios generales:

- 1.º premio Mejor Paella del mundo: 2.500 €
- 2.º premio: 1.500 €
- 3.º premio: 1.000 €



A los importes anteriores se los aplicarán los descuentos correspondientes a los impuestos en vigor.

Premios especiales:

- Premio a la mejor paella realizada por el cocinero/a extranjero: Pergamino.
- Premio a la mejor paella realizada por el cocinero/a español: Pergamino.
- Premio a la mejor paella realizada por el cocinero/a de la Comunidad Valenciana: Pergamino.
- Premio a la mejor paella realizada por el cocinero/a local: Pergamino.

QUINTO.- PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES.

La Comisión organizadora enviará a las personas invitadas a participar en el Concurso el formulario de inscripción, la hoja de mantenimiento de terceros y la declaración jurada en el que conste que los miembros del equipo de cocina participantes son trabajadores/as de la empresa de hostelería, en los términos de la base 1. El formulario de inscripción contendrá una autorización de cesión de los derechos de las personas ganadoras del Concurso en favor del Ayuntamiento. La documentación anterior se tendrá que presentar a través de la Sede Electrónica del Ayuntamiento de Sueca: www.sueca.es, hasta las 14.00 horas del viernes día 18 de agosto de este año.

SEXTO.- OTROS DATOS.

- La Comisión Organizadora, que estará integrada por el alcalde, la concejala delegada del Concurso, el personal de la empresa contratista del servicio de organización y gestión del Concurso, y personal asesor designado por la Corporación, tiene potestad para invitar a los cocineros y cocineras que anualmente considere oportuno para participar en el Concurso.

- Para la edición de este año, la Comisión Organizadora seleccionará un máximo de 40 concursantes. Esta podrá, sin embargo, ampliar los concursantes hasta 45 o reducir el número máximo si las circunstancias sanitarias así lo aconsejan.

- Los y las concursantes podrán participar acompañados de una persona ayudante de cocina, que tendrá que acreditar su alta en la empresa de hostelería, en los términos de la base 1.

- Las personas participantes tienen que elaborar una paella de 15 raciones, según la receta confeccionada por el Comité Organizador del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca.

- El Concurso tendrá lugar en Sueca, y se iniciará a las 9.00 horas del domingo 10 de septiembre de 2022.

- En el espacio que el Ayuntamiento reserve a las empresas participantes en el Concurso para cocinar las paellas se tendrán que respetar las siguientes normas:

Únicamente podrán estar el/la cocinero/a profesional y la/el ayudante de cocina.

Se tendrá que vestir el uniforme reglamentario que se utiliza habitualmente en su establecimiento, así como el delantal del Concurso que facilitará el Ayuntamiento.



Se tendrá que identificar la empresa de hostelería participando en el Concurso, y no se podrá realizar ninguna publicidad ajena a esta.

Los participantes no podrán consumir bebidas alcohólicas ni fumar durante el proceso de elaboración de la paella. Se los suministrará por parte de la organización durante todo el concurso agua y refrescos.

- Las personas premiadas de un año no podrán participar en la edición del Concurso del año siguiente.

- Los premios se abonarán mediante transferencia bancaria.

- El Jurado Calificador estará formado, a propuesta de la Comisión Organizadora, por un máximo de 8 miembros nombrados entre representantes del mundo de la gastronomía, así como personalidades reconocidas en otros campos sociales. Su composición se hará pública antes del inicio del Concurso, y sus decisiones serán inapelables.

- Los criterios que seguirá el Jurado Calificador para puntuar las paellas participantes serán los siguientes:

- a) La cocción del arroz: de 1 a 5 puntos.
- b) El gusto: de 1 a 5 puntos.
- c) El punto de achicharrado: de 1 a 5 puntos.
- d) El color: de 1 a 3 puntos.
- e) La simetría de los ingredientes: de 1 a 3 puntos.

Será descalificada automáticamente la paella que contenga algún ingrediente diferente a la fórmula presentada por la organización o la paella que no contenga alguno de los ingredientes facilitados por esta.

La paella tendrá que estar preparada y se presentará al Jurado Calificador en la hora fijada por la Comisión Organizadora.

- A fin de que todas las personas que concursan estén en iguales condiciones para optar al premio, la Comisión Organizadora proporcionará a cada concursante los siguientes ingredientes:

- 1.500 g de arroz de Denominación de Origen de València.
- 1 litro de aceite de oliva
- 3 docenas de vaquetes (caracoles)
- 1.500 g de garrofó, 500 g de tavella y 1.300 g de ferradura
- 1 kg de tomate maduro
- 1 cabeza de ajos
- 1 paquete de azafrán en briznas (1 g)
- 1 g de azafrán molido
- 225 g de pimiento rojo molido (en especias).
- 1 pollo especial
- 1 conejo
- Sal y agua de Sueca



Herramientas: 1 barbacoa redonda para paella, 1 trébede, leña, 1 caldero de 80 cm de diámetro, 1 paleta, 1 rallador, 1 cubo y 1 jarra.

Los cocineros y cocineras que concursan se presentarán con el resto de utensilios necesarios.

- Las personas ganadoras del Concurso estarán ligadas a este durante 1 año, y tendrán que comunicar a la organización cualquier acción promocional que pudieran realizar. En caso de que no se respetara esta obligación, se sancionaría con la prohibición de participar en cualquier otra edición del Concurso, sin perjuicio de otras acciones legales que pudieran adoptarse.

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

- La participación en este Concurso supone la aceptación total de las Bases, y de las decisiones de la Comisión Organizadora.

Sueca, a 16 de agosto de 2023. —El alcalde, Dimas Francisco Vázquez España.

