

MUNICIPIS

Ajuntament de Sueca

2023/11511 *Anunci de l'Ajuntament de Sueca sobre la convocatòria de subvencions destinades a les bases de LXII edició del Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca. Identificador BDNS: 712697.*

ANUNCI

De conformitat amb el que preveuen els articles 17.3.b i 20.8.a de la Llei 38/2003, de 17 de novembre, general de subvencions, es publica l'extracte de la convocatòria el text complet de la qual pot consultar-se en la Base de dades nacional de subvencions: <https://www.infosubvenciones.es/bdnstrans/GE/es/convocatoria/712697>.

PRIMER.- PERSONES BENEFICIÀRIES.

Podran participar en el Concurs, prèvia invitació que cursarà l'organització:

- Els propietaris/gerents de l'empresa d'hostaleria, professionals de cuina, d'àmbit nacional i internacional, majors d'edat, que actuen en representació d'una empresa d'hostaleria (Restaurant/servei d'àpats només internacional) i acrediten, a data de la inscripció en el Concurs, que estan d'alta en l'empresa, fins al dia de la celebració del Concurs.

- Els restaurants locals participants hauran d'estar preferentment acreditats per l'Ajuntament.

SEGON.- OBJECTE.

La finalitat del Concurs és la implantació d'unes normes de màxima qualitat en la restauració, així com una major divulgació i reconeixement de la Paella Valenciana de Sueca a escala internacional. A aquest efecte, els qui participen en el Concurs i inclouen en la carta del seu restaurant la paella valenciana de Sueca, hauran d'elaborar-la d'acord amb la recepta a què fa referència la base quinta.

TERCER.- BASES REGULADORES.

No hi ha

QUART.- QUANTIA.

Els premis als quals es pot optar són el següents:

Premis generals:

- 1r premi Millor Paella del món: 2.500 €
- 2n premi: 1.500 €
- 3r premi: 1.000 €

Als imports anteriors se'ls aplicaran els descomptes corresponents als impostos en vigor.



Premis especials:

- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a estranger: Pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a espanyol: Pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a de la Comunitat Valenciana: Pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a local: Pergamí.

QUINT.- TERMINI DE PRESENTACIÓ DE SOL·LICITUDS.

La Comissió organitzadora enviarà a les persones convidades a participar en el Concurs el formulari d'inscripció, el full de manteniment de tercers i la declaració jurada en què conste que els membres de l'equip de cuina participants són treballadors/res de l'empresa d'hostaleria, en els termes de la base 1. El formulari d'inscripció contindrà una autorització de cessió dels drets de les persones guanyadores del Concurs en favor de l'Ajuntament. La documentació anterior s'haurà de presentar a través de la Seu Electrònica de l'Ajuntament de Sueca: www.sueca.es, fins les 14.00 hores del divendres dia 18 d'agost d'enguany.

SEXT.- ALTRES DADES.

- La Comissió Organitzadora, que estarà integrada per l'alcalde, la regidora delegada del Concurs, el personal de l'empresa contractista del servei d'organització i gestió del Concurs, i personal assessor designat per la Corporació, té potestat per a convidar als cuiners i cuineres que anualment considere oportú per a participar en el Concurs.

- Per a l'edició d'enguany, la Comissió Organitzadora seleccionarà un màxim de 40 concursants. Aquesta podrà, no obstant això, ampliar els concursants fins a 45 o reduir el número màxim si les circumstàncies sanitàries així ho aconsellen.

- Els i les concursants podran participar acompanyats d'una persona ajudant de cuina, que haurà d'acreditar la seua alta en l'empresa d'hostaleria, en els termes de la base 1.

- Les persones participants han d'elaborar una paella de 15 racions, segons la recepta confeccionada pel Comitè Organitzador del Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca.

- El Concurs tindrà lloc a Sueca, i s'iniciarà a les 9.00 hores del diumenge 10 de setembre de 2022.

- En l'espai que l'Ajuntament reserve a les empreses participants en el Concurs per a cuinar les paelles s'hauran de respectar les següents normes:

Únicament podran estar el/la cuiner/a professional i el/l'ajudant de cuina.

S'haurà de vestir l'uniforme reglamentari que s'utilitza habitualment en el seu establiment, així com el davantal del Concurs que facilitarà l'Ajuntament.

S'haurà d'identificar l'empresa d'hostaleria participant en el Concurs, i no es podrà realitzar cap publicitat aliena a aquesta.



Els participants no podran consumir begudes alcohòliques ni fumar durant el procés d'elaboració de la paella. Se'ls subministraran per part de l'organització durant tot el concurs aigua i refrescos.

- Les persones premiades d'un any no podran participar en l'edició del Concurs de l'any següent.

- Els premis s'abonaran mitjançant transferència bancària.

- El Jurat Qualificador estarà format, a proposta de la Comissió Organitzadora, per un màxim de 8 membres nomenats entre representants del món de la gastronomia, així com personalitats reconegudes en altres camps socials. La seua composició es farà pública abans de l'inici del Concurs, i les seues decisions seran inapel·lables.

- Els criteris que seguirà el Jurat Qualificador per a puntuar les paelles participants seran els següents:

- a) La cocció de l'arròs: d'1 a 5 punts.
- b) El gust: d'1 a 5 punts.
- c) El punt de socarrat: d'1 a 5 punts.
- d) El color: d'1 a 3 punts.
- e) La simetria dels ingredients: d'1 a 3 punts.

Serà desqualificada automàticament la paella que continga algun ingredient diferent a la fórmula presentada per l'organització o la paella que no continga algun dels ingredients facilitats per aquesta.

La paella haurà d'estar preparada i es presentarà al Jurat Qualificador a l'hora fixada per la Comissió Organitzadora.

- A fi que totes les persones que concursen estiguen en les mateixes condicions per a optar al premi, la Comissió Organitzadora proporcionarà a cada concursant els següents ingredients:

- 1.500 g d'arròs de Denominació d'Origen de València.
- 1 litre d'oli d'oliva
- 3 dotzenes de vaquetes (caragols)
- 1.500 g de garrofó, 500 g de tavella i 1.300 g de ferradura
- 1 kg de tomaca madura
- 1 cabeça d'alls
- 1 paquet de safrà en brins (1 g)
- 1 g de safrà mòlt
- 225 g de pimentó roig molt (en espècies).
- 1 pollastre especial
- 1 conill
- Sal i aigua de Sueca

Eines: 1 barbacoa redona per a paella, 1 trébede, llenya, 1 calder de 80 cm de diàmetre, 1 paleta, 1 ratlladora, 1 poal i 1 pitxer.

Els cuiners i cuineres que concursen es presentaran amb la resta d'utensilis necessaris.



- Les persones guanyadores del Concurs estaran lligades a aquest durant 1 any, i hauran de comunicar a l'organització qualsevol acció promocional que pogueren realitzar. En cas que no es respectara aquesta obligació, se sancionaria amb la prohibició de participar en qualsevol altra edició del Concurs, sense perjudici d'altres accions legals que pogueren adoptar-se.

- Qualsevol qüestió que puga sorgir en el desenvolupament del Concurs, i no estiga especificada en aquestes Bases, serà resolta per la Comissió Organitzadora.

- La participació en aquest Concurs suposa l'acceptació total de les Bases, i de les decisions de la Comissió Organitzadora.

Sueca, a 16 d'agost de 2023. —L'alcalde, Dimas Francisco Vázquez España.

