

MUNICIPIOS

Ayuntamiento de Sueca

2025/04529 Anuncio del Ayuntamiento de Sueca sobre la convocatoria de subvenciones destinadas a las bases de la 64 edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca. Identificador BDNS: 827265.

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/827265>)

Bases de la 64 Edición del Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca 2025

Primero.- Beneficiarios

Podrán participar en el Concurs, previa invitación que cursará la Comisión Organizadora:

Los propietarios/gerentes de la empresa de hostelería, profesionales de cocina, de ámbito nacional e internacional, mayores de edad, que actúen en representación de una empresa de hostelería salvo, restaurante/catering internacional (ubicado fuera de España) y acredite, a fecha de la inscripción en el Concurs, que están dados de alta en la empresa, hasta el día de la celebración del Concurs.

Segundo.- Comisión Organizadora

La Comisión Organizadora, que estará integrada por el Alcalde, la Concejala delegada del Concurs, el director de la empresa contratista del servicio de organización y gestión del Concurs, tiene potestad para invitar a los cocineros/as que anualmente considere oportuno para participar en el Concurs, salvo a los clasificados en las semifinales, que serán seleccionados directamente y tendrán que aportar la documentación que se requiere en el apartado 5 de las bases.

Tercero.- Competidores

Para la edición de este año, la Comisión Organizadora seleccionará un máximo de 40 concursantes, 3 locales (municipio de Sueca), 12 Comunidad Valenciana, 10 nacionales, 10 internacionales (ubicados fuera de España), y otros 5, dependiendo de la demanda serán seleccionados. Ésta podrá, no obstante, ampliar los concursantes hasta 45 o reducir el número máximo si las circunstancias así lo requieren.



Los/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 del apartado 1 de las bases.

Los/las concursantes tienen que elaborar una paella de 15 raciones, según la auténtica receta del "Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca", avalada por la Comisión Organizadora.

Cuarto - Objetivo

La finalidad del Concurs es la implantación de unas normas de máxima calidad en la restauración, así como una mayor divulgación y reconocimiento de la auténtica receta de la Paella Valenciana de Sueca a escala internacional. A estos efectos, quienes participen en el Concurs e incluyan en la carta de su restaurante, la auténtica receta del "Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca", tendrán que elaborarla de acuerdo con la receta a que hace referencia el apartado 8 de las bases. El hecho de no respetar la auténtica receta podría ser causa de exclusión en futuras ediciones del Concurs y sus semifinales.

Quinto.- Presentación de Solicitudes

La Comisión Organizadora enviará a los participantes invitados a participar en el Concurs y a los finalistas de las semifinales, la hoja oficial de inscripción y la declaración jurada en que conste que los miembros del equipo de cocina participantes son trabajadores/as, de la empresa de hostelería, en los términos del apartado 1 de las bases. La hoja de inscripción contendrá una autorización de cesión de los derechos de las personas ganadoras del Concurs 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 30 de mayo de este año.

Sexto.- El Concurs

El Concurs tendrá lugar en Sueca el domingo 14 de septiembre de 2025. La organización los días previos, comunicará a los participantes las normas de participación y la hora de inicio del "Concurs".

En el espacio que el Ayuntamiento reserve a los cocineros/as participantes en el Concurs para cocinar las paellas se tendrán que respetar las siguientes normas:

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

Se tendrá que vestir el uniforme reglamentario que se utiliza habitualmente en su establecimiento (no se admite pantalón corto), así como el delantal del Concurs que facilitará la organización.

Se tendrá que identificar la empresa de hostelería participante en el Concurs, con los distintivos y cartelera que les proporcione la organización. No se podrá realizar ninguna publicidad ajena a la empresa participante.



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

Séptimo.- Premios

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

Premios generales:

- 1.er premio: Mejor Paella del Mundo: 2.500 € y pergamino.
- 2.º premio: 1.500 € y pergamino.
- 3.er premio: 1.000 € y pergamino.

A los importes anteriores se les aplicarán las retenciones correspondientes a los impuestos en vigor, en cada país de origen y España, según el artículo 101.7 de la Ley 35/2006, de 28 de noviembre, del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y de modificación parcial de las leyes de los Impuestos sobre Sociedades, sobre la Renta de no Residentes y sobre el Patrimonio.

Los premios se abonarán mediante transferencia bancaria. Es de obligado cumplimiento que los ganadores presenten, a través de la Sede Electrónica del Ayuntamiento de Sueca www.sueca.es, al departamento de tesorería, la Hoja de Terceros, debidamente cumplimentada y sellada por su entidad bancaria. Sin el registro de este documento, será imposible realizar la transferencia.

Premios especiales:

Premio a la mejor paella realizada por un cocinero/a internacional (fuera de España): pergamino.

Premio a la mejor paella realizada por un cocinero/a español: pergamino.

Premio a la mejor paella realizada por un cocinero/a de la Comunidad Valenciana: pergamino.

Premio a la mejor paella realizada por un cocinero/a local: pergamino.

Los concursantes premiados en la edición actual no podrán participar en la edición del año siguiente.

Octavo.- Jurado

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 Concurs y sus decisiones serán inapelables. La presencia de un notario en la celebración del Concurs dará fe en todo momento de la legalidad de éste.

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



La cocción del arroz: de 1 a 5 puntos.
El gusto: de 1 a 5 puntos.
El punto de socarrat: de 1 a 5 puntos.
El color: de 1 a 3 punto.
La simetría de los ingredientes: de 1 a 3 puntos.

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

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

Los horarios de entrega serán:

A las 13:00 H los concursantes del 1 al 10.
A las 13:20 H los concursantes del 11 al 20.
A las 13:40 H los concursantes del 21 al 30.
A las 14:00 H los concursantes del 31 al 40.

La organización informará los días previos y el día del Concurso, de los horarios de entrega correspondientes a cada participante.

A fin de que todos los participantes estén en iguales condiciones para optar al premio, la organización proporcionará a cada concursante los siguientes ingredientes:

1.500 g de arroz de Denominación de Origen de Valencia.
1 litro de aceite de oliva virgen extra.
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 (solo se usarán 4 dientes).
1 paquete de azafrán en briznas (1 g).
1 g de azafrán molido.
225 g de pimiento rojo molido (en especias).
190 g de sal fina de manantial.
1 pollo especial.
1 conejo.
Agua corriente de Sueca.

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

Los cocineros/as que concursan se presentarán con el resto de utensilios necesarios.

Noveno.- Otras Normas

Las personas ganadoras del Concurs estarán ligadas a éste durante 1 año y tendrán que comunicar a la Comisión Organizadora 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 Concurs, 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, su incumplimiento puede ser causa de descalificación.

Estas bases se publicarán en el Boletín Oficial de la Provincia de Valencia a través de la BNDS, para su conocimiento general.

Sueca, 15 de abril de 2025.—El alcalde, Julián Sáez Vercher.

