



PAELLA DE CULLERA

2019

BASES DEL IV CONCURSO NACIONAL PAELLA DE CULLERA

OBJETIVO

El concurso gastronómico "Paella de Cullera es una iniciativa del Ayuntamiento de Cullera con vistas a promocionar la gastronomía cullerense, y sobre todo, con el objetivo de promocionar el plato innovador que sirve como elemento diferenciador de la gastronomía de Cullera, además de convertirlo en punta de lanza del resto de productos característicos y originales de nuestra ciudad.

Este concurso debe ser una herramienta de promoción de los productos autóctonos, a tal efectos hemos desarrollado un espacio para conocer y promocionar tanto los productos autóctonos de la gastronomía cullerense como de la población de Cullera, y toda la riqueza de su patrimonio histórico, cultural y natural, dando a conocer toda la oferta de la restauración y hostelería de Cullera.

PARTICIPACIÓN

El concurso va dirigido a los profesionales de España que tengan la representación de un restaurante y que no tengan su actividad en Cullera.

El concurso se compondrá de una prueba: Elaboración del plato obligatorio "Paella de Cullera".

La organización facilitará los ingredientes y los medios para la realización del plato obligatorio "Paella de Cullera" que deberá ser elaborado por cada participante. El plato se elaborará para 6 comensales y el tiempo de realización del plato es de 1 hora.

Los ingredientes de la receta del plato obligatorio se suministrarán por la organización y serán los siguientes:

- Ingredientes para la cocción del caldo de pescado.
- Langostinos de la Lonja de Cullera.
- Sepionet sin tinta y con su melsa.
- Salmonete (sólo lomos desespinaados).
- Figatells de escorpa.
- Arroz de la variedad J. Sendra
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Tomate fresco de Cullera para sofreir.
- Pimentón dulce.
- Azafrán de hebra.
- Sal.

El caldo se elaborará por los propios participantes a partir de las 10 horas con los ingredientes facilitados, dispondrán de 60 min. para la cocción.

MUY IMPORTANTE. Sólo se podrá utilizar los ingredientes aportados por la organización. La simple presencia de otros productos o ingredientes fuera de la receta llevará a la descalificación de los participantes. Se realizará una inspección por parte de la organización antes del inicio de la cocción de cada concursante.

La organización aportará gas butano, una paella de 65 cm., paellero para su cocción, paleta, jarra de 1L y agua, los ingredientes preparados para la cocción.

Los concursantes pueden hacer uso de sus propios cuchillos, peladoras, trituradoras, madera de corte, etc...

Solo se puede utilizar el mandil del concurso y no se puede instalar ningún tipo de marca, totem, roller o material publicitario ni dentro, ni fuera del área de cocción.

Por cada restaurante inscrito participará 1 cocinero y 1 ayudante que deberán ir debidamente uniformados e identificados como cocinero y ayudante, **la organización aportará a los participantes un delantal a cada participante.** El incumplimiento de la uniformidad puede llevar aparejada la descalificación.

Tanto en la confección del plato como en su decoración no podrá aparecer ningún signo o símbolo que identifique al restaurante concursante.

LA INSCRIPCIÓN

Todos los interesados en participar deberán enviar por correo electrónico la solicitud de participación que consta en el Anexo I de estas bases.

La cuota de participación será de **100€** y deberá ser ingresada, mediante transferencia, en la siguiente cuenta bancaria:

IBAN ES11 0081 0315 6100 0119 2830

En el ingreso deberá aparecer el concepto Paella de Cullera y el nombre del restaurante que se inscribe (nombre comercial o mercantil).

El número máximo de concursantes será de 18, de los cuales 3 serán los ganadores del IV Concurso Nacional Paella de Cullera que se celebrará el martes 26 de febrero de 2019.

El Comité Organizador seleccionará a los concursantes con los criterios de trayectoria profesional del restaurante y del chef, así como por los méritos gastronómicos.

La organización preverá las claves para mantener la paridad en el concurso con el número de hombres y mujeres participantes.

Las solicitudes de participación se podrán encontrar en la página web www.cullera.es y se enviarán por correo electrónico, junto con el resguardo de la transferencia bancaria de la cuota de participación, a paella@cullera.es para hacerlas llegar al Comité Organizador.

El plazo de recepción de las inscripciones se iniciará el 8 de enero y finaliza el Miércoles, 20 de febrero de 2019 a las 00.00 horas.

Información y consultas en la Oficina de Información Turística
(Plaza Constitución s/n). Teléfono 96 173 15 86.

Correo electrónico: **paella@cullera.es**

Las inscripciones aceptadas se comunicarán a partir del 12 de febrero de 2019 a los admitidos con la suficiente antelación. Aceptadas las inscripciones, no se permitirán cambios en los cocineros o ayudantes, salvo causa justificada documentalmente.

Los inscritos al concurso que no sean admitidos recibirán la devolución de la cuota de inscripción al número de cuenta bancaria que se indique en la ficha de inscripción.

El participante que, después de ser aceptado, decline su participación, o no se presente al concurso por motivos personales, no tendrá derecho a la devolución de la cuota de inscripción.

MIEMBROS DEL COMITÉ ORGANIZADOR

El comité se encargará de la selección de los concursantes y velará por la organización del evento y está formado por los siguientes miembros:

- Presidente: D. Javier Cantos Pérez, Teniente de Alcalde de Turismo.
- Vicepresidente: Francisco Franco Domingo
- Coordinadora institucional: Cristina Benito López
- Coordinador ejecutivo: Alejandro Elson Loro.
- Vocal: Juan Femenia Navarro, Presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cullera y su Comarca
- Vocal: Bruno Mossenta Revert, Secretario de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cullera y su Comarca
- Vocal: Manuel López Muñoz, Presidente de la Comisión de Alojamiento de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cullera y su Comarca.
- Coordinadora de proveedores: Amparo Crespo Fortea
- Protocolo: Isabel Font Climent
- Secretaria Delegada: Clara Armengot Audivert

En la difusión a nivel nacional de este IV Concurso Nacional Paella de Cullera participará la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV), a través de la Asociación de Hostelería de Cullera y su comarca (AEHC).

CONCURSO

El concurso tendrá lugar el martes **26 de febrero de 2019** en la Plaza Constitución de Cullera donde tendrá lugar la elaboración y presentación del plato.

El evento comenzará a las 9:00 horas con la recepción de los participantes y se desarrollará a partir de ese momento y hasta las 14 horas.

En ese mismo lugar se realizará la cata y deliberación y votación por el Jurado calificador.

EL JURADO

El Jurado estará compuesto por profesionales de la gastronomía, chefs, críticos gastronómicos y personalidades elegidas por el Comité organizador presidido por Francisco Franco Domingo.

El Jurado estará asistido por un titular notarial.

PUNTUACIÓN

El plato obligatorio puntuará con una sola valoración, por los siguientes aspectos, con una puntuación de 1 a 10 (sin decimales):

- Presentación
- Sabor
- Textura
- Punto de cocción

El Presidente será el único miembro que podrá aportar su valoración también en decimales.

La decisión del Jurado será inapelable.

PREMIOS

- Primer premio: 1.500 euros
- Segundo premio: 1.000 euros
- Tercer premio: 500 euros.

Resto de participantes: Diploma de participación

La entrega y libramiento de los premios se realizará en un almuerzo posterior a la celebración del evento en unos de los restaurantes de Cullera, que se comunicará a los participantes.

OBSERVACIONES

La participación en el concurso supone la aceptación total de estas bases.

La resolución que deba adoptarse por cualquier incidencia no prevista en estas bases, corresponderá al jurado, quien resolverá con el mejor criterio, sin que proceda recurso alguno.

ANEXO I

**SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN EL
IV CONCURSO NACIONAL
"PAELLA DE CULLERA"**

M.I. AYUNTAMIENTO DE CULLERA

Solicitud de inscripción

DATOS DE INSCRIPCIÓN:

Nombre y Apellidos del cocinero:

D.N.I.

Restaurante donde ejerce su trabajo:

NIF DE LA MERCANTIL

Dirección:

Teléfono:

Email:

Número de cuenta para la devolución de la inscripción en caso de no ser admitido: (IBAN)

Nombre de Ayudante:

Teléfono del Ayudante:

Email del Ayudante: