



EXCM. AJUNTAMENT
de
SUECA



Concurs Internacional
de PAELLA VALENCIANA
SUECA

BASES 53 CONCURSO INTERNACIONAL DE PAELLA VALENCIANA DE SUECA 2013

1. Podrá participar en el Concurso, previa invitación que cursará la organización, cualquier cocinero profesional, de ámbito nacional e internacional, mayor de edad, siempre que sea en representación de una empresa de hostelería o entidad afín a la gastronomía y lo acredite con la documentación correspondiente.
2. La Comisión Organizadora, que estará integrada por el alcalde, la concejala delegada del Concurso, y personal asesor designado por la Corporación, tiene potestad para invitar a los cocineros que anualmente considere oportuno que deban participar en el Concurso.
3. Para la edición de este año, la Comisión Organizadora seleccionará un máximo de 30 concursantes.
4. El cocinero puede estar acompañado de un ayudante de cocina y la organización proporcionará a cada uno una invitación personal para la comida.
5. El cocinero debe elaborar una paella de 15 raciones, según la receta confeccionada por el Comité Organizador del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, y avalada por el Club de Jefes de Cocina de la Comunidad Valenciana.
6. 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 a escala internacional. A estos efectos, los participantes en el Concurso que incluyan en la carta de sus restaurantes la paella valenciana, deberán elaborarla de acuerdo con la receta a la que hace referencia la base anterior.
7. La organización enviará a los cocineros invitados el formulario de inscripción, así como la hoja de mantenimiento a terceros, documentos que se enviarán al fax nº 96 170 14 34 y/o al correo sueca@gva.es debidamente cumplimentado con todos los datos hasta las 14 horas del 21 de junio de este año.
8. El Concurso tendrá lugar en el Paseo de la Estación de Sueca, y se iniciará a las 10:30 horas del domingo 15 de septiembre de 2013.
9. Los cocineros participantes deberán vestir el uniforme reglamentario, y en caso de representar a una casa regional, nacionalidad o país, podrán presentarse con el traje típico. Durante la preparación de la paella valenciana será imprescindible la perfecta identificación de la empresa o entidad concursante.
10. Los premios a los que puede optarse son los siguientes:

1^{er} premio: 2.500 €

2^o premio: 1.500 €

3^{er} premio: 1.000 €



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

La organización podrá conceder un máximo de 5 accésits, a los cuales se les concederá un pergamino.

11. Los premiados de un año no podrán participar en la edición del Concurso del año siguiente. Con respecto al resto de concursantes, no podrán participar mientras estén cubiertas las plazas en la siguiente edición del Concurso.

12. Los premios se abonarán por transferencia bancaria.

13. Corresponde otorgar los premios al Jurado Calificador que estará formado, a propuesta de la Comisión Organizadora, por un máximo de 6 miembros nombrados entre jefes de cocina y representantes del mundo de la gastronomía, además de personalidades reconocidas en otros campos sociales.

14. La composición del Jurado Calificador se hará pública, como mínimo, antes del inicio del Concurso.

15. La decisión del Jurado Calificador es inapelable.

16. El Jurado Calificador puntuará: a) La cocción del arroz, b) El gusto, c) El color, d) La simetría de los ingredientes y e) El punto de *socarrat*.

17. Será descalificada automáticamente la paella que contenga algún ingrediente diferente a la fórmula presentada por la organización.

18. La paella estará preparada y se presentará al Jurado Calificador a la hora fijada por la Comisión Organizadora.

19. Para que todos los concursantes estén en las mismas condiciones de optar al premio, la Comisión Organizadora proporcionará a cada uno los siguientes ingredientes:

- 1.500 g de arroz de Sueca
- 1 litro de aceite de oliva
- 4 docenas de *vaquetes* (caracoles)
- 1.500 g de garrofón, 500 g de vaina y 1 kg de herradura
- 1 kg de tomate maduro
- 1 cabeza de ajos
- 1 paquete de azafrán en hebras (1 g)
- 2 papeletas de azafrán en polvo
- 115 g de pimiento
- 2 pollos especiales
- 2 conejos
- Sal y agua de Sueca



EXCM. AJUNTAMENT
de
SUECA



Concurs Internacional
de PAELLA VALENCIANA
SUECA

Herramientas: 1 paella de 70 cm de diámetro, 1 trípode y leña.

Los concursantes se presentarán con el resto de utensilios necesarios.

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

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