

Paella de Cullera

2017

BASES DEL CONCURSO NACIONAL

OBJETIVO

El concurso gastronómico “Paella de Cullera” es una iniciativa del Ayuntamiento de Cullera y la Asociación Empresarial de Hostelería y Turismo de Cullera y la Ribera Baja, en 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 productos característicos y originales de nuestra ciudad.

Este concurso debe ser una herramienta de promoción de los productos autóctonos, a tal efecto hemos desarrollado un espacio para conocer y promocionar nuestros productos autóctonos de la gastronomía cullerense así como de la población de Cullera, tanto de su patrimonio histórico, cultural y natural como de su gastronomía, de la oferta de restauración existente, así como la hotelera.

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 de un plato obligatorio denominado “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. Cada participante deberá preparar un plato obligatorio para 6 personas.

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

- Caldo de pescado de roca.
- 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 sofreír
- Pimentón dulce
- Azafrán de hebra
- Sal

Con la particularidad que todos los productos del mar serán de la lonja de Cullera con su marchamo, la Cofradía de la Lonja de Cullera se encargará del suministro y la preparación del caldo de pescado, el desespinaado y limpieza de los salmonetes y los figatell de escorpa.

El tiempo de realización del plato es de 1 hora.

El personal que participe en el concurso (1 cocinero y 1 ayudante por equipo) irá debidamente uniformado e identificado como cocinero, a cuenta del concursante. El incumplimiento de la uniformidad puede llevar a la descalificación.

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

LA INSCRIPCIÓN

Todos los interesados en participar deberán enviar por correo electrónico la solicitud de participación (Anexo I).

La cuota de inscripción será de 100 € y deberá ser ingresada en la cuenta bancaria siguiente:

BANCO CAJA MAR: ES47 3058 2254 1127 2050 2205

En el ingreso deberá aparecer el concepto: Paella de Cullera.

El número máximo de concursantes será de 18 (de los cuales tres son seleccionados en el Concurso Local Paella de Cullera celebrado el 3 de mayo del 2017)

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

Las solicitudes de participación se podrán encontrar en la página web www.cullera.es y se enviarán por correo electrónico a protocolo@cullera.es para hacerlas llegar al Comité Organizador.

El plazo de recepción de inscripciones se inicia el 2 de mayo y finaliza el día 12 de mayo de 2017 a las 00.00 horas.

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

Correo electrónico: protocolo@cullera.es

Las inscripciones aceptadas se comunicarán con la suficiente antelación a los admitidos.

Los inscritos al concurso que no sean admitidos recibirán la devolución de la cuota de inscripción al número de cuenta bancaria que indicarán 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 velarán por la organización del evento.

- Presidente: D. Javier Cantos Pérez, Teniente de Alcalde de Turismo.
- Presidente Honorífico: Salvador Gascón Ortega del "Restaurante Casa Salvador".

- Vocal: Juan Femenia Navarro del “Restaurante Los Olivos”.
- Vocal: Arturo Alapont Palomares del “Restaurante Casa Nostra”.
- Secretaria Delegada: Clara Armengot Audivert.
- Alejandro Elson Loro, Director Ejecutivo de Coordinación e Innovación.
- David Izquierdo, Gerente de la FEHV.

CONCURSO

El concurso tendrá lugar el martes 23 de mayo de 2017 en la Plaza Oasis de Cullera (Pl. Constitución), 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 procederá a realizar la cata y deliberación del jurado calificador.

EL JURADO

El jurado estará compuesto por los profesionales de la gastronomía, chefs, gestión administrativa, críticos gastronómicos y personalidades elegidos por la organización y presidido por el Honorífico D. Salvador Gascón.

El jurado estará asistido por el Notario de Cullera, D. Severino José Cebolla Camarena.

PUNTUACIÓN

El plato obligatorio puntuará con una sola valoración, por los siguientes aspectos, con una puntuación de 1 a 10, Presentación, Sabor, Textura y Punto de Cocción.

El presidente será el único miembro que podrá aportar su valoración también con decimales.

La decisión del Jurado será inapelable.

PREMIOS

Paella de Cullera: Plato obligatorio

Primer premio: 2.000 €

Segundo premio: 1.500 €

Tercer premio: 1.000 €

Resto participantes;

Diploma de Participación

La entrega y libramiento de los premios se realizará en un almuerzo posterior a la celebración del evento en el "Restaurante Casa Salvador".

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.

Asociación Empresarial de Hostelería de Cullera