



bienal
mundial
de arroz
cullera

2ª edición
25, 26 y 27
OCTUBRE'24

**BASES REGULADORAS
CONCURSO GASTRONÓMICO
DE ARROCES DE CULLERA
“JÓVENES TALENTOS” 2024**



Ajuntament de Cullera

CULLERA



**L'EXQUISIT
mediterrani**



D V Diputació
de València



BASES REGULADORAS DEL CONCURSO GASTRONÓMICO DE ARROCES DE CULLERA “JÓVENES TALENTOS” 2024

El Ayuntamiento de Cullera, a través de la Concejalía de Turismo, convoca el Concurso Gastronómico de Arroces de Cullera “Jóvenes Talentos” 2024, el cual se enmarca dentro de la programación del evento gastronómico II Bienal Mundial del arroz 2024, que se llevará a cabo en Cullera, los días 25, 26 y 27 de octubre 2024.

Este evento gastronómico tiene como objetivo la puesta en valor del arroz como producto estrella de la gastronomía local y los productos de Km0.

La Bienal Mundial del Arroz incluirá las actividades y eventos que se centren en las siguientes temáticas y protagonistas:

- Una feria de productos y utensilios,
- Conferencias, ponencias y sesiones formativas.
- Degustaciones gastronómicas
- Concurso gastronómico de arroces de Cullera “Jóvenes talentos” 2024.

I. FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO

El Concurso Gastronómico de Arroces de Cullera “Jóvenes Talentos” 2024 tendrá lugar el domingo 27 de octubre de 2024 en los Jardines del Mercado de Cullera, ubicado en el centro histórico, plaza la Virgen.

II. ORGANIZACIÓN – COMITÉ ORGANIZADOR

La Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Cullera será la organizadora del presente concurso, con la colaboración de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cullera y su comarca AEHC y la Asociación Club de producto gastronómico Artesanos del Arroz de Cullera.

El Comité Organizador del concurso estará compuesto por personal de la Concejalía de Turismo de Cullera y un equipo asesor designado al efecto.

El Comité velará por la organización del evento.

III. OBJETIVO

El concurso gastronómico de arroces de Cullera “Jóvenes Talentos” 2024 es una iniciativa del Ayuntamiento de Cullera, con vistas a premiar y poner en valor el talento de los jóvenes profesionales de la restauración, nacionales e internacionales, con el objetivo de promocionar e impulsar la gastronomía cullerense, cuyo máximo exponente el arroz.

Este concurso debe ser una herramienta de promoción del producto estrella autóctono de la gastronomía de Cullera, el arroz, con la finalidad de posicionarlo como punto de lanza del resto de productos característicos y autóctonos de nuestra ciudad, así como difundir su importancia como principal reclamo gastronómico de la ciudad.

El presente concurso permite reforzar el posicionamiento de Cullera en su totalidad, así como la marca gastronómica del destino “Origen Cullera, Capital Gastronómica del Arroz”, marca que identifica a Cullera como destino turístico-gastronómico con el arroz como protagonista.

La gastronomía de Cullera se constituye como uno de los principales atractivos de la ciudad, tanto para el residente local como para el turista, conscientes ambos de su importancia en la economía, cultura y tradición del municipio.

IV. PARTICIPACIÓN

El concurso va dirigido a profesionales de la hostelería, tanto a nivel nacional como internacional, independientemente de su residencia. Los concursantes podrán participar acompañados de un ayudante. Ambos tendrán que cumplir con los requisitos siguientes:

- Edad comprendida entre los 18 y 35 años.
- Estar vinculados laboralmente a una empresa de hostelería y poder acreditarlo si la organización lo requiere. En el caso de que el profesional acuda con un ayudante, ambos deben tener una edad comprendida entre los 18 y 35 años y deben trabajar para la misma empresa.

Los concursantes deberán presentar su inscripción según describe el punto V. De entre los concursantes que hayan solicitado su inscripción, el comité organizador elegirá a 10 finalistas, según se describe en el punto VII, que participarán en la final del día 27 de octubre.

V. INSCRIPCIÓN Y PLAZOS

La inscripción para participar en el concurso es gratuita. Se hará efectiva cumplimentando el formulario de inscripción a través de la sede electrónica del Ayuntamiento de Cullera www.cullera.sedipualba.es

El plazo de inscripción es del 30 de septiembre hasta el 15 de octubre 2024.

Posteriormente la organización se pondrá en contacto con los 10 concursantes seleccionados para la final por correo electrónico y/o por teléfono.

Para más información contactar con el Departamento de Turismo a través del mail: bienalmundialdelarroz@cullera.es

VI. JURADO

El Comité organizador escogerá un jurado compuesto por un mínimo de 5 personas de probada experiencia en el entorno de la gastronomía arroceras tales como críticos gastronómicos, cocineros, profesionales del sector del arroz o gastrónomos.

De entre el jurado, el Comité Organizador designará un Presidente del Jurado.

VII. SELECCIÓN DE FINALISTAS

El Comité Organizador hará pública la selección de los 10 finalistas seleccionados el 18 de octubre de 2024. Para ello, se tendrán en cuenta los siguientes factores:

- Utilización de productos de proximidad (km0).
- Una propuesta innovadora y que desarrolle actitud de mejora del producto Arroz en cuanto a técnicas.
- Explicación de las propuestas a través de una receta bien estructurada y entendible del desarrollo del plato.

VIII. DESARROLLO DE LA FINAL

- Los restaurantes seleccionados deberán presentarse a las 9:00 horas del 27 de Octubre en los Jardines del Mercado de Cullera.
- El concurso comenzará a las 10:30 horas
- A cada concursante se le asignará un intervalo de cinco minutos en los que deberá presentar el plato ante el jurado.
No se podrá entregar el plato antes ni después de ese intervalo.
- Cada concursante tendrá un mínimo de 1 hora para preparar su arroz.
- El concursante dispondrá de un punto de inducción y podrá solicitar un rueda de gas si lo necesitara. Deberá llevar hasta allí su propio utillaje, herramientas, vajilla e ingredientes (excepto el arroz).
- El concursante podrá llevar los ingredientes y procesos intermedios tan avanzados en su preparación como deseen.
- El concursante preparará 6 platos de la receta con la que participa.
Deberá llevar la vajilla para presentarlos.
- La organización pondrá a disposición de cada participante un kilo de cada variedad amparada por la D.O. Arroz de Valencia (Senia, Bomba y Albufera).
- Los concursantes deberán presentarse uniformados con ropa de cocinero.
Deberán utilizar durante el concurso el delantal oficial de la Bienal del Arroz

proporcionado por la organización. El incumplimiento de la uniformidad puede llevar aparejada la descalificación.

- j) Los concursantes no podrán instalar ningún tipo de marca, totem, roller o material publicitario ni dentro, ni fuera del área de cocción.
- k) Será obligatorio por parte del concursante, disponer y ser titular del carnet actualizado de manipulador de alimentos.

IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN POR EL JURADO - Puntuación

Entre los 10 finalistas seleccionados, el Jurado designará un primer y un segundo clasificado. La elección de los ganadores se realizará mediante deliberación del jurado. Será responsabilidad de la Presidencia del Jurado, dirigir dicha deliberación y conseguir un consenso común entre los miembros del jurado.

Sólo si fuera imposible llegar a un consenso común, la Presidencia del Jurado podrá acudir a una votación a mano alzada para designar a los ganadores.

Los criterios que el Jurado debe tener en cuenta son, por este orden:

- 1) Conjunción de sabor, texturas y presentación.
- 2) Innovación y originalidad del plato.
- 3) Utilización de productos de proximidad.

El sabor será un criterio determinante en la deliberación del Jurado. Es un requisito imprescindible que el plato sea sabroso y esté rico. De nada servirán criterios como innovación, originalidad o presentación si el plato no está entre los mejor valorados por su sabor por parte del jurado. De la misma manera, sólo entre platos igualmente valorados por su sabor, el jurado tendrá en cuenta el resto de criterios.

La decisión del Jurado será inapelable.

X. PREMIOS

- Primer premio: 1.000 € + diploma + trofeo
- Segundo premio: 500 € + diploma
- Resto de participantes: Diploma de participación

Además, el/la ganador/a del primer premio acompañará a la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Cullera en sus acciones promocionales participando en los showcookings en las ferias de Gastronomía y Madrid Fusión hasta la realización del siguiente concurso, de la mano de la Asociación del Club de producto gastronómico de Cullera "Artesanos del Arroz", baluarte de la gastronomía arrocería de la ciudad.

La entrega y libramiento de los premios se realizará en el escenario principal del evento gastronómico 'II Bienal Mundial del Arroz de Cullera', situado en los Jardines del Mercado de Cullera.

El importe de los premios está sujeto a la retención fiscal estipulada en la legislación vigente.

El importe de los premios, tanto el primer premio como el segundo, se realizará por medio de transferencia bancaria al mismo concursante.

X. PUBLICACIÓN

Las presentes bases serán publicadas y podrán ser consultadas en la sede electrónica www.cullera.sedipualba.es y en la página web www.visit-cullera.es

La publicación de los/las 10 cocineros/as seleccionados/as como finalistas del Concurso Gastronómico de Arroces de Cullera Jóvenes Talentos 2024, se dará a conocer en el tablón de anuncios de la sede electrónica del Ayuntamiento de Cullera www.cullera.sedipualba.es, tras la valoración del Comité Organizador.

Asimismo, se notificará a los/las finalistas por correo electrónico y/o por teléfono, para su participación en el Concurso.

XII.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Ubicación: [Jardines del mercado de Cullera. Plaza la Virgen. Centro histórico.](#)

Zona de aparcamiento: [Parking del Prado, Camí Molí Cremat, 229A, 46400 Cullera.](#)

Horario:

9:00h. Presentación de Concursantes y recogida acreditaciones, en la zona back Office, en la Sala Multiusos (Jardines del Mercado).

10:15h. Presentación del concurso, en el Escenario Principal (Jardines del Mercado).

10:30h. Inicio del Concurso (Jardines del Mercado).

12:00 - 13:40h. Degustaciones y evaluación del Jurado (Mercado Municipal).

14:30h. Entrega de premios en el Escenario Principal (Jardines del Mercado de Cullera)

Nota: Las consultas sobre las bases del concurso pueden realizarse al correo electrónico de la organización: bienalmundialdelarroz@cullera.es

OBSERVACIONES – DISPOSICIÓN FINAL

La organización del concurso se reserva el derecho de interpretar las presentes bases, las cuales anulan cualquier tipo de normativa anteriormente publicada.

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

Quienes participen en el concurso, presta su consentimiento expreso para que sus datos personales, todos ellos aportados voluntariamente a través del formulario de inscripción, serán tratados por Ayuntamiento Cullera, como responsable del tratamiento, con la finalidad de gestionar su participación en el concurso. Los datos personales serán tratados con esa única finalidad.

La participación en este concurso comporta la autorización para publicar las fotografías del acontecimiento en redes sociales y página web www.visit-cullera.es y del Ayuntamiento de Cullera www.cullera.es.

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

TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

A los efectos de cumplir con la normativa de Protección de Datos de Carácter Personal, el Ayuntamiento de Cullera informa a los Participantes de la incorporación de los datos de carácter personal que faciliten, en ejecución de esta Iniciativa, a los ficheros y tratamientos titularidad del M.I. Ayuntamiento de Cullera, con la finalidad de ser empleados en el desarrollo de los procesos de selección y ejecución del CONCURSO, así como a las actividades posteriores consecuencia del mismo en el caso de resultar elegido como concursante, como por ejemplo dar publicidad en redes sociales y los demás medios de comunicación que utiliza el Ayuntamiento. Todos los datos serán tratados bajo la base legítima del consentimiento prestado por el participante.