



**BASES REGULADORAS DEL
CONCURSO GASTRONÓMICO DE ARROCES DE CULLERA
“JÓVENES TALENTOS” 2022**

El Ayuntamiento de Cullera, a través de la Concejalía de Turismo, convoca el Concurso Gastronómico de Arroces de Cullera “Jóvenes Talentos” 2022, el cual se enmarca dentro de la programación del evento gastronómico Bienal Mundial del arroz 2022, que se llevará a cabo en Cullera, los días 22 y 23 de octubre.

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

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” 2022.

I.- FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO

El Concurso Gastronómico de Arroces de Cullera “Jóvenes Talentos” 2022 tendrá lugar el domingo 23 de octubre de 2022 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” 2022 es una iniciativa del Ayuntamiento de Cullera, con vistas a premiar y poner en valor el talento de los/las jóvenes cocineros/as profesionales y / o estudiantes de hostelería y restauración, nacionales e internacionales, con el objetivo de promocionar e impulsar el papel de la gastronomía cullerense basada principalmente en el arroz, como máximo exponente de la cocina de Cullera y materia prima principal.

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 elemento fundamental y principal reclamo gastronómico de la ciudad de Cullera.

Asimismo, 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, teniendo como protagonista EL ARROZ.

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 :

- todos/as los/las estudiantes de hostelería y restauración, tanto a nivel nacional como internacional, independientemente de su residencia.
- todos/as los/las cocineros/as profesionales, 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 30 años,
- estar o haber estado vinculados laboralmente a una empresa de hostelería, o ser estudiante en un centro de formación en gastronomía homologado.

El concurso se compondrá de una única prueba. Cada concursante, junto con su ayudante, debidamente uniformados ambos con indumentaria propia de cocina, deberán preparar una propuesta culinaria cuyo ingrediente sea el arroz como materia prima principal.

De todos los concursantes presentados, 15 serán los seleccionados por el jurado, para su participación en el concurso, en atención a los criterios fijados en la Base VII.





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 22 de septiembre hasta el 7 de octubre 2022.

Posteriormente la organización se pondrá en contacto con los/las 15 concursantes seleccionados/as 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

Finalizado el plazo de inscripción, un jurado compuesto por un número impar de profesionales de la gastronomía de reconocido prestigio, chefs y críticos gastronómicos seleccionará los/las 15 finalistas que elaborarán sus propuestas el día del concurso.

El Jurado estará asistido por un titular notarial, que velará por la transparencia y fiabilidad de los resultados del concurso.

El Jurado no podrá tener vinculación profesional ni familiar con los candidatos. Será motivo de descalificación. La decisión del jurado será inapelable.

VII.- SELECCIÓN DE FINALISTAS

El jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios para la selección de los /las 15 finalistas :

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

VIII.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL CONCURSO POR EL JURADO - PUNTUACIÓN

De los 15 aspirantes seleccionados y que participan en el Concurso, se seleccionarán 2 platos que serán galardonados con un primer y segundo premio.

En la evaluación del plato, el jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios y parámetros usando una escala del 0-20 puntos y sólo estando permitido al presidente calificar con decimales:

- 1.- Innovación y originalidad del plato, de 0 a 6 puntos
- 2.- Productos de proximidad (KM 0), de 0 a 4 puntos.
- 3.- Conjunción de sabor, texturas, técnicas y dificultad del plato, de 0 a 7 puntos.
- 4.- Presentación del plato, de 0 a 3 puntos.





La decisión del Jurado será inapelable.

El proceso de evaluación estará supervisado en todo momento por un notario, que velará por la transparencia y fiabilidad de los resultados del concurso.

IX.- 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 Concejalia de Turismo del Ayuntamiento de Cullera en sus acciones promocionales participando en los showcooking en las ferias de Gastronomía 2022 y Madrid Fusión 2023, de la mano de la Asociación del Club de producto gastronómico de Cullera "Artesanos del Arroz", baluarte de la gastronomía arrocer de la ciudad.

La entrega y libramiento de los premios se realizará en el escenario principal del evento gastronómico la 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 15 cocineros/as seleccionados/as como finalistas del Concurso Gastronómico de Arroces de Cullera Jóvenes Talentos 2022, 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 jurado.

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





XI.- DESARROLLO DEL CONCURSO

El evento comenzará el día 23 de octubre, a las 9H00 con la recepción de los participantes seleccionados y se desarrollará a partir de ese momento hasta las 14H00h, en los jardines del Mercado Municipal de Cullera.

La organización aportará al concursante:

- 1 mesa de trabajo
- 1 placa vitrocerámica con 2 zonas de cocción de 20cm de diámetro mínimo por módulo
- 1 paellero aro (quemador) de 60 y gas butano (con aro y bombona)

Los ingredientes para la elaboración del plato los aportará cada concursante.

El concursante tendrá que aportar la vajilla, cubiertos y utensilios varios para la degustación y podrá hacer uso de sus propios cuchillos, peladoras, trituradoras, madera de corte, etc...

Se realizará una inspección por parte de la organización antes del inicio de la cocción de cada concursante.

Una vez comenzada la prueba, no podrán solicitar material extra a ninguna persona de la organización.

El Concurso consistirá en la elaboración de una propuesta gastronómica para 5 comensales y cada concursante emplatará 7 degustaciones que se entregarán intactas al jurado y al Sr. Notario.

El tiempo de realización de la propuesta será de 1 hora.

La organización del concurso elaborará un horario adecuado para que todas las elaboraciones sean catadas por el jurado con su debida temperatura.

La organización dispondrá de una o varias salamandras para mantener el calor de los platos, al objeto de garantizar una segunda degustación por parte del jurado, circunstancia más que frecuente en las deliberaciones finales. Los concursantes deben tener en cuenta este hecho para guardar raciones de reserva, si no lo hicieren será de su entera responsabilidad.

Para permitir una degustación en igualdad de condiciones, los platos llegarán al jurado en grupos de 5, con una separación de 20 minutos entre grupos. Los concursantes empezarán a cocinar según los horarios siguientes:





N.º CONCURSANTE	HORA INICIO	HORA PRESENTACIÓN AL JURADO
1 - 3	10H30	11H30
4 - 6	10H50	11H50
7 - 9	11H10	12H10
10 - 12	11H30	12H30
13 - 15	11H50	12H50

Cada finalista podrá estar ayudado por una persona, previamente inscrita junto con el cocinero. Ambos deberán ir debidamente uniformados como cocinero/a y ayudante, con la ropa reglamentaria: gorro, chaquetilla y pantalón, y con delantal entregado por la organización. El incumplimiento de la uniformidad puede llevar a la descalificación.

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.

Será obligatorio por parte del concursante, disponer y ser titular del carnet actualizado de manipulador de alimentos.

La falsedad o exageración manifiesta del curriculum será causa motivada - a juicio del jurado - de expulsión del concurso.

XII.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Ubicación: Jardines del mercado de Cullera. Plaza la Virgen. Centro histórico.
<https://goo.gl/maps/G5D2Vo2MjZ6Ttp2N9>

Zona de aparcamiento: Parking del Prado, Camí Molí Cremat, 229A, 46400 Cullera, Valencia.
<https://goo.gl/maps/oYSGXBpikFWTVZRq9>

Horario:

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

10:15h. Presentación del concurso, en el escenario principal en los Jardines del Mercado de Cullera

10h30h Inicio del Concurso. Jardines del Mercado.

11:30h -13h10 Degustaciones y evaluación del Jurado. Mercado Municipal.

14:30h Entrega de premios en el escenario principal en los 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 jurado, 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.





ANEXO
FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN
CONCURSO GASTRONÓMICO DE ARROCES DE CULLERA
“JÓVENES TALENTOS” - 2022
M.I AYUNTAMIENTO DE CULLERA



Nombre del establecimiento (restaurante) o del Colegio Centro hostelería y restauración :
Dirección:
Código postal:
Población:
País:
Teléfono:
Email:

CONCURSANTE

Nombre y Apellidos:
Experiencia profesional : adjuntar Curriculum Vitae
Fecha de nacimiento (adjuntar DNI):
Teléfono:
Email:

AYUDANTE

Nombre y Apellidos:
Fecha de nacimiento (adjuntar DNI):
Teléfono:
Email:

Nombre del plato:

Ingredientes y descripción de la receta (adjuntar Foto) :

