

---

## **BASES DE LA 65 EDICIÓN DEL CONCURSO INTERNACIONAL DE PAELLA VALENCIANA DE SUECA 2026**

### **PRIMERO.- PARTICIPANTES**

El Concurso está dirigido exclusivamente a:

Los propietarios o gerentes de empresas de hostelería, así como profesionales de la cocina, de ámbito nacional o internacional, mayores de edad, que actúan en representación de una empresa de hostelería — además de las empresas de servicios de catering internacionales situados fuera de España— y que acrediten, en la fecha de inscripción al concurso, que están dados de alta a la empresa, condición que tendrán que mantener hasta el día de celebración del concurso.

Las empresas extranjeras hostelería con establecimientos ubicados en España no podrán participar en la categoría internacional.

Las personas participantes tendrán que acreditar, en la fecha de inscripción al Concurso, que se encuentran dadas de alta en la empresa a la cual representan, y mantener esta condición hasta el día de la celebración del Concurso.

### **SEGUNDO.- COMISIÓN ORGANIZADORA**

La Comisión Organizadora estará integrada por el alcalde, la concejala delegada del Concurso y el director de la empresa contratista del servicio de organización y gestión del Concurso. Esta comisión tendrá la potestad de seleccionar los cocineros y cocineras que considero oportuno porque participan anualmente en el Concurso, excepto aquellos clasificados en las semifinales internacional, nacional y de la Comunidad Valenciana, que serán seleccionados directamente y tendrán que aportar la documentación requerida en el apartado 5 de las bases.

En cuanto a los participantes seleccionados que no sean finalistas de ningún semifinal, tendrán preferencia aquellos que no hayan participado nunca en ninguna edición anterior, ante los que sí que lo hayan hecho. En caso de que haya varios participantes de la misma procedencia, se dará preferencia a aquellos que hace más tiempo que no participan.

### **TERCERO.- CONCURSANTES**

Para la edición de este año, la Comisión Organizadora seleccionará un máximo de 40 concursantes, distribuidos de la siguiente manera: 3 participantes locales (del municipio de Sueca), 12 de la Comunidad Valenciana, 10 del ámbito nacional y 10 del ámbito internacional (procedentes de fuera de España).

Adicionalmente, se podrán seleccionar hasta 5 participantes más en función de la demanda. Sin embargo, la Comisión Organizadora podrá ampliar el número total de concursantes hasta 45 o reducirlo si las circunstancias así lo requieren.

De entre los candidatos que presentan su solicitud para participar en las semifinales (internacional, nacional y de la Comunidad Valenciana), los respectivos jurados seleccionarán los participantes que accederán a la 65.ª edición del Concurso, de acuerdo con la siguiente distribución:

- Semifinal internacional: 10 concursantes (de los países donde se realizan las semifinales)
- Semifinal nacional: 10 concursantes
- Semifinal de la Comunidad Valenciana: 12 concursantes

En cuanto a los 3 participantes locales y a los 5 participantes adicionales, serán seleccionados directamente por la Comisión Organizadora de entre todos los cocineros profesionales que hayan presentado su candidatura.

Una vez determinada la relación definitiva de participantes, ésta se publicará en la sede electrónica del Ayuntamiento de Sueca y en la página web oficial del Concurso, con la lista completa de seleccionados para participar en la 65.ª edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca.

Los/las concursantes podrán participar acompañados de una persona ayudando de cocina, que tendrá que acreditar su alta en la empresa de hostelería, en los términos del apartado 1 de las bases.

Las personas participantes tienen que elaborar una paella de 15 raciones, según la auténtica receta del «Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca» avalada por la Comisión Organizadora.

#### **CUARTO.- FINALIDAD**

La finalidad del Concurso es la implantación de unas normas de máxima calidad en la restauración, así como fomentar la divulgación y reconocimiento de la auténtica receta de la Paella Valenciana de Sueca a escala internacional.

A tal efecto, quienes participan en el Concurso e incluyan en la carta de su restaurante la auténtica receta del «Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca», tendrán que elaborarla de acuerdo con la receta a que hace referencia el apartado 8 de las bases. El incumplimiento de esta receta podrá comportar la exclusión de futuras ediciones del Concurso y de sus semifinales.

#### **QUINTO.- PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES**

La Comisión Organizadora enviará a los participantes seleccionados y a los finalistas de las semifinales —internacional, nacional, de la Comunidad Valenciana y local— la hoja de inscripción y una declaración jurada en la cual se acredite que los miembros del equipo de cocina participantes son trabajadores/se de la empresa de hostelería, en los términos establecidos al apartado 1 de las bases.

La hoja de inscripción incluirá una autorización de cesión de derechos de las personas ganadoras del concurso a favor del Ayuntamiento.

Esta documentación se tendrá que presentar a través de la Sede Electrónica del Ayuntamiento de Sueca ([www.sueca.es](http://www.sueca.es)), al Departamento de Turismo – Paellas, o bien a la dirección electrónica [paelles@sueca.es](mailto:paelles@sueca.es), hasta las 14.00 horas del viernes 19 de junio de este año

## **SEXTO.- EL CONCURSO**

El Concurso tendrá lugar en Sueca el domingo 13 de septiembre de 2026. La organización comunicará a los participantes, en los días previos, las normas de participación y la hora de inicio del concurso.

En el espacio que el Ayuntamiento reserva a los cocineros y cocineras participantes para la elaboración de las paellas, se tendrán que respetar las normas siguientes:

- Únicamente podrán estar el/la cocinero/a profesional y el/la ayudante de estos.
- Será obligatorio disponer del carné de manipulador de alimentos en vigor.
- Se tendrá que vestir con uniforme profesional completo (\*chaquetilla, pantalones largos y gorro), así como el delantal oficial del Concurso que facilitará la organización
- Se tendrá que identificar la empresa de hostelería participando en el Concurso, con los distintivos y cartelería que los proporcione la organización. No se podrá realizar ninguna publicidad ajena a la empresa participando.
- Queda prohibido fumar o consumir bebidas alcohólicas durante la elaboración de la paella. Si el jurado observa claramente, que un participante se encuentra bajo los efectos del alcohol o drogas, podrá ser descalificado del concurso.
- Se los suministrará por parte de l'organización durante todo el concurso agua y refrescos.

## **SÉPTIMO.- PREMIOS**

Los premios a los cuales se puede optar son los siguientes:

### Premios generales:

- 1er premio: Mejor Paella del Mundo: 2.500 € y pergamino.
- 2.º premio: 1.500 € y pergamino.
- 3.er premio: 1.000 € y pergamino.

A los importes anteriores se los aplicarán las retenciones correspondientes de acuerdo con la normativa fiscal vigente, tanto en el país de origen como España, de conformidad con el artículo 101.7 de la Ley 35/2006, de 28 de noviembre, del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y de modificación parcial de las leyes de los impuestos sobre sociedades, sobre la renta de no residentes y sobre el patrimonio.

Los premios se abonarán mediante transferencia bancaria. A tal efecto, será obligatorio que las personas ganadoras presenten, a través de la Sede Electrónica del Ayuntamiento de Sueca ([www.sueca.es](http://www.sueca.es)), ante el departamento de Tesorería, la Hoja de Terceros debidamente rellena y sellada por su entidad bancaria. Sin el registro previo de este documento, no se podrá efectuar la transferencia correspondiente.

### Premios especiales:

- Premio a la mejor paella realizada por un cocinero/a internacional (fuera de España): pergamino.
- Premio a la mejor paella realizada por un cocinero/a español: pergamino.
- Premio a la mejor paella realizada por un cocinero/a de la Comunidad Valenciana: pergamino.

- Premio a la mejor paella realizada por un cocinero/a local: pergamino.

Los concursantes premiados en la edición actual no podrán participar en la edición del año siguiente.

## **OCTAVO.- JURADO**

El Jurado Calificador estará integrado, a propuesta de la Comisión Organizadora, por un máximo de ocho miembros, designados entre representantes del mundo de la gastronomía, así como entre personalidades reconocidas otros ámbitos sociales. Su composición se hará pública antes del inicio del concurso, y sus decisiones serán inapelables. Así mismo, la presencia de un notario durante la celebración del concurso dará fe, en todo momento, de su legalidad.

Los criterios que seguirá el Jurado Calificador para la valoración de las paellas participantes serán los siguientes:

- La cocción del arroz: de 1 a 5 puntos.
- El sabor: de 1 a 5 puntos.
- El punto de *socarrat*: de 1 a 5 puntos.
- El color: de 1 a 3 punto.
- La simetría de los ingredientes: de 1 a 3 puntos.

Será descalificada automáticamente la paella que contenga algún ingrediente diferente a la receta oficial presentada por la organización o la paella que no contenga alguno de los ingredientes facilitados por ésta.

Será descalificada automáticamente la paella que incluya algún ingrediente diferente a los establecidos en la receta oficial facilitada por la organización, así como aquella que no incorpore alguno de los ingredientes proporcionados por esta.

La paella tendrá que estar finalizada y será presentada al Jurado Calificador en la hora fijada por la Comisión Organizadora.

Los horarios de entrega serán los siguientes:

- A las 13.00 h, los concursantes del 1 al 10 (iniciarán la elaboración de la paella a las 11.00 h).
- A las 13.20 h, los concursantes del 11 al 20 (iniciarán la elaboración a las 11.20 h).
- A las 13.40 h, los concursantes del 21 al 30 (iniciarán la elaboración a las 11.40 h).
- A las 14.00 h, los concursantes del 31 al 40 (iniciarán la elaboración a las 12.00 h).

La organización comunicará, en los días previos y el mismo día del concurso, los horarios de entrega asignados a cada participante.:

Con el fin de garantizar la igualdad de condiciones entre todos los participantes en la opción al premio, la organización proporcionará a cada concursante los siguientes ingredientes:

- 1.500 g de arroz de Denominación de Origen de València.

- 1 litro de aceite de oliva virgen extra.
- 3 docenas de vaquetas (caracoles).
- 1.500 g de garrofó, 500 g de vaina y 1.300 g de herradura.
- 1 kg de tomate maduro.
- 1 cabeza de ajos secos (solo se utilizarán 4 denso).
- 1 paquete de azafrán en briznas (1 g).
- 1 g de azafrán molido.
- 225 g de pimiento rojo mucho (en especies).
- 190 g de sal fina de manantial.
- 1 pollo especial.
- 1 conejo.
- Agua corriente de Sueca.

Herramientas: 1 barbacoa redonda para paella, 1 trébede, leña de naranjo, 1 caldero de 80 cm de diámetro, 1 paleta, 1 tabla de corte, 1 rallador, 1 cubo, 1 jarra.

Así mismo, cualquier otro ingrediente o elemento necesario para la elaboración de la paella que no sea facilidad por la organización tendrá que ser aportado por los participantes, siempre que esté expresamente permitido por las bases del concurso.

#### **NOVENO.- OBLIGACIONES DE LOS GANADORES**

Las personas ganadoras del concurso quedarán vinculadas a este durante el plazo de un año y tendrán que comunicar a la Comisión Organizadora cualquier acción promocional que puedan llevar a cabo en relación con el concurso. El incumplimiento de esta obligación podrá ser sancionado con la prohibición de participar en futuras ediciones del concurso, sin perjuicio otras acciones legales que se puedan adoptar.

Cualquier cuestión que pueda surgir durante el desarrollo del concurso y que no esté prevista en estas bases será resuelta por la Comisión Organizadora.

La participación en este concurso implica la aceptación íntegra de estas bases, así como de las decisiones de la Comisión Organizadora. Su incumplimiento podrá ser causa de descalificación.

Estas bases se publicarán en el Boletín Oficial de la Provincia de València, a través de la Base de datos Nacional de Subvenciones (\*BDNS), para el conocimiento general.