
BASES DE LA 65 EDICIÓ DEL CONCURS INTERNACIONAL DE PAELLA VALENCIANA DE SUECA 2026

PRIMER.- PARTICIPANTS

El Concurs està dirigit exclusivament a:

Els propietaris o gerents d'empreses d'hostaleria, així com professionals de la cuina, d'àmbit nacional o internacional, majors d'edat, que actuen en representació d'una empresa d'hostaleria — a més de les empreses de serveis de càtering internacionals situats fora d'Espanya— i que acreditin, en la data d'inscripció al concurs, que estan donats d'alta a l'empresa, condició que hauran de mantenir fins al dia de celebració del concurs.

Les empreses estrangeres hostaleria amb establiments ubicats a Espanya no podran participar en la categoria internacional.

Les persones participants hauran d'acreditar, en la data d'inscripció al Concurs, que es troben donades d'alta en l'empresa a la qual representen, i mantenir aquesta condició fins al dia de la celebració del Concurs.

SEGON.- COMISSIÓ ORGANITZADORA

La Comissió Organitzadora estarà integrada per l'alcalde, la regidora delegada del Concurs i el director de l'empresa contractista del servei d'organització i gestió del Concurs. Aquesta comissió tindrà la potestat de seleccionar els cuiners i cuineres que considere oportú perquè participen anualment en el Concurs, excepte aquells classificats en les semifinals internacional, nacional i de la Comunitat Valenciana, que seran seleccionats directament i hauran d'aportar la documentació requerida en l'apartat 5 de les bases.

Pel que fa als participants seleccionats que no siguen finalistes de cap semifinal, tindran preferència aquells que no hagen participat mai en cap edició anterior, davant dels que sí que ho hagen fet. En cas que hi haja diversos participants de la mateixa procedència, es donarà preferència a aquells que fa més temps que no participen.

TERCER.- CONCURSANTS

Per a l'edició d'enguany, la Comissió Organitzadora seleccionarà un màxim de 40 concursants, distribuïts de la següent manera: 3 participants locals (del municipi de Sueca), 12 de la Comunitat Valenciana, 10 de l'àmbit nacional i 10 de l'àmbit internacional (procedents de fora d'Espanya). Addicionalment, es podran seleccionar fins a 5 participants més en funció de la demanda. No obstant això, la Comissió Organitzadora podrà ampliar el nombre total de concursants fins a 45 o reduir-lo si les circumstàncies així ho requerixen.

D'entre els candidats que presenten la seua sol·licitud per a participar en les semifinals (internacional, nacional i de la Comunitat Valenciana), els respectius jurats seleccionaran els participants que accediran a la 65a edició del Concurs, d'acord amb la següent distribució:

- Semifinal internacional: 10 concursants (dels països on es realitzen les semifinals)
- Semifinal nacional: 10 concursants
- Semifinal de la Comunitat Valenciana: 12 concursants

Pel que fa als 3 participants locals i als 5 participants addicionals, seran seleccionats directament per la Comissió Organitzadora d'entre tots els cuiners professionals que hagen presentat la seua candidatura.

Una vegada determinada la relació definitiva de participants, està es publicarà en la seua electrònica de l'Ajuntament de Sueca i en la pàgina web oficial del Concurs, amb la llista

completa de seleccionats per a participar en la 65a edició del Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca.

Els/les concursants podran participar acompanyats d'una persona ajudant de cuina, que haurà d'acreditar la seua alta en l'empresa d'hostaleria, en els termes de l'apartat 1 de les bases.

Les persones participants han d'elaborar una paella de 15 racions, segons la autèntica recepta del «Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca» avalada per la Comissió Organitzadora.

QUART.- FINALITAT

La finalitat del Concurs és la implantació d'unes normes de màxima qualitat en la restauració, així com fomentar la divulgació i reconeixement de l'autèntica recepta de la Paella Valenciana de Sueca a escala internacional.

A este efecte, els qui participen en el Concurs i incloguen en la carta del seu restaurant l'autèntica recepta del «Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca», hauran d'elaborar-la d'acord amb la recepta a què fa referència l'apartat 8 de les bases. L'incompliment d'aquesta recepta podrà comportar l'exclusió de futures edicions del Concurs i de les seues semifinals.

QUINT.- PRESENTACIÓ DE SOL·LICITUDS

La Comissió Organitzadora enviarà als participants seleccionats i als finalistes de les semifinals —internacional, nacional, de la Comunitat Valenciana i local— el full d'inscripció i una declaració jurada en la qual s'acredite que els membres de l'equip de cuina participants són treballadors/es de l'empresa d'hostaleria, en els termes establerts a l'apartat 1 de les bases.

El full d'inscripció inclourà una autorització de cessió de drets de les persones guanyadores del concurs a favor de l'Ajuntament.

Aquesta documentació s'haurà de presentar a través de la Seu Electrònica de l'Ajuntament de Sueca (www.sueca.es), al Departament de Turisme – Paelles, o bé a l'adreça electrònica paelles@sueca.es, fins a les 14.00 hores del divendres 19 de juny d'enguany

SISÉ.- EL CONCURS

El Concurs tindrà lloc a Sueca el diumenge 13 de setembre de 2026. L'organització comunicarà als participants, en els dies previs, les normes de participació i l'hora d'inici del concurs.

En l'espai que l'Ajuntament reserve als cuiners i cuineres participants per a l'elaboració de les paelles, s'hauran de respectar les normes següents:

- Únicament podran estar el/la cuiner/a professional i el/la ajudant d'estos.
- Serà obligatori disposar del carnet de manipulador d'aliments en vigor.
- S'haurà de vestir amb uniforme professional complet (chaquetilla, pantalons llargs i capell), així com el davantal oficial del Concurs que facilitarà l'organització
- S'haurà d'identificar l'empresa d'hostaleria participant en el Concurs, amb els distintius i cartelleria que els proporcione l'organització. No es podrà realitzar cap publicitat aliena a l'empresa participant.
- Queda prohibit fumar o consumir begudes alcohòliques durant l'elaboració de la paella. Si el jurat observa clarament, que un participant es troba sota els efectes de l'alcohol o drogues, podrà ser desqualificat del concurs.
- Se'ls subministrarà per part de l'organització durant tot el concurs aigua i refrescos.

SETÉ - PREMIS

Els premis als quals es pot optar són el següents:

Premis generals:

- 1r premi: Millor Paella del Món: 2.500 € i pergamí.
- 2n premi: 1.500 € i pergamí.
- 3r premi: 1.000 € i pergamí.

Als imports anteriors se'ls aplicaran les retencions corresponents d'acord amb la normativa fiscal vigent, tant en el país d'origen com a Espanya, de conformitat amb l'article 101.7 de la Llei 35/2006, de 28 de novembre, de l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques i de modificació parcial de les lleis dels impostos sobre societats, sobre la renda de no residents i sobre el patrimoni.

Els premis s'abonaran mitjançant transferència bancària. A aquest efecte, serà obligatori que les persones guanyadores presenten, a través de la Seu Electrònica de l'Ajuntament de Sueca (www.sueca.es), davant del departament de Tresoreria, la Fulla de Tercers degudament emplenada i segellada per la seua entitat bancària. Sense el registre previ d'aquest document, no es podrà efectuar la transferència corresponent.

Premis especials:

- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a internacional (fora d'Espanya): pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a espanyol: pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a de la Comunitat Valenciana: pergamí.
- Premi a la millor paella realitzada pel cuiner/a local: pergamí.

Els concursants premiats en l'edició actual no podran participar en l'edició de l'any següent.

HUITÉ.- JURAT

El Jurat Qualificador estarà integrat, a proposta de la Comissió Organitzadora, per un màxim de huit membres, designats entre representants del món de la gastronomia, així com entre personalitats reconegudes d'altres àmbits socials. La seua composició es farà pública abans de l'inici del concurs, i les seues decisions seran inapel·lables. Així mateix, la presència d'un notari durant la celebració del concurs donarà fe, en tot moment, de la seua legalitat.

Els criteris que seguirà el Jurat Qualificador per a la valoració de les paelles participants seran els següents:

- La cocció de l'arròs: d'1 a 5 punts.
- El sabor: d'1 a 5 punts.
- El punt de socarrat: d'1 a 5 punts.
- El color: d'1 a 3 punts.
- La simetria dels ingredients: d'1 a 3 punts.

Serà desqualificada automàticament la paella que incloga algun ingredient diferent dels establerts en la recepta oficial facilitada per l'organització, així com aquella que no incorpore algun dels ingredients proporcionats per aquesta.

La paella haurà d'estar finalitzada i serà presentada al Jurat Qualificador a l'hora fixada per la Comissió Organitzadora.

Els horaris de lliurament seran els següents:

- A les 13.00 h, els concursants de l'1 al 10 (iniciaran l'elaboració de la paella a les 11.00 h).
- A les 13.20 h, els concursants de l'11 al 20 (iniciaran l'elaboració a les 11.20 h).
- A les 13.40 h, els concursants del 21 al 30 (iniciaran l'elaboració a les 11.40 h).
- A les 14.00 h, els concursants del 31 al 40 (iniciaran l'elaboració a les 12.00 h).

L'organització comunicarà, en els dies previs i el mateix dia del concurs, els horaris de lliurament assignats a cada participant.

Amb la finalitat de garantir la igualtat de condicions entre tots els participants en l'opció al premi, l'organització proporcionarà a cada concursant els següents ingredients:

- 1.500 g d'arròs de Denominació d'Origen de València.
- 1 litre d'oli d'oliva verge extra.
- 3 dotzenes de vaquetes (caragols).
- 1.500 g de garrofó, 500 g de tavella i 1.300 g de ferradura.
- 1 kg de tomaca madura.
- 1 cabeça d'all secs (sols s'utilitzaran 4 dens).
- 1 paquet de safrà en brins (1 g).
- 1 g de safrà mòlt.
- 225 g de pimentó roig molt (en espècies).
- 190 g de sal fina de brollador.
- 1 pollastre especial.
- 1 conill.
- Aigua corrent de Sueca.

Ferramentes: 1 barbacoa redona per a paella, 1 trébede, llenya de taronger, 1 calder de 80 cm de diàmetre, 1 paleta, 1 taula de tall, 1 ratlladora, 1 poal, 1 gerra.

Així mateix, qualsevol altre ingredient o element necessari per a l'elaboració de la paella que no siga facilitat per l'organització haurà de ser aportat pels participants, sempre que estiga expressament permès per les bases del concurs.

NOVÉ.-OBLIGACIONS DELS GUANYADORS

Les persones guanyadores del concurs quedaran vinculades a aquest durant el termini d'un any i hauran de comunicar a la Comissió Organitzadora qualsevol acció promocional que puguen dur a terme en relació amb el concurs. L'incompliment d'aquesta obligació podrà ser sancionat amb la prohibició de participar en futures edicions del concurs, sense perjudici d'altres accions legals que es puguen adoptar.

Qualsevol qüestió que pugua sorgir durant el desenvolupament del concurs i que no estiga prevista en aquestes bases serà resolta per la Comissió Organitzadora.

La participació en aquest concurs implica l'acceptació íntegra d'aquestes bases, així com de les decisions de la Comissió Organitzadora. El seu incompliment podrà ser causa de desqualificació.

Aquestes bases es publicaran en el Butlletí Oficial de la Província de València, a través de la Base de Dades Nacional de Subvencions (BDNS), per al coneixement general.