



Ayuntamiento de la Ciudad de Algemesí

Plaza Mayor, 3 - 46680 Algemesí - Teléfono 96 201 90 00 - Fax 96 201 90 01 - E-mail: ajuntament@algemesi.net - CIF: P4602900E - Código Ine: 460291

Departamento:	Turismo	Exp.:	2021/ 10803
Asunto:	Concurso Gastronomía Local Algemesí 2021	Doc:	

PROPUESTA De ACUERDO PARA LA JUNTA DE GOBIERNO LOCAL

Atendida la necesidad de promocionar y posar en valor la gastronomía local del término de Algemesí.

Atendido el objetivo de impulsar la creación de un producto gastronómico que represento en la ciudad como destino turístico en el ámbito gastronómico, y fomentar el consumo de la gastronomía local algemesinenca a nivel nacional e internacional.

Visto que una de las funciones del área de Turismo a la Concejalía de Turismo es la promoción y puesta en valor la gastronomía local del término de Algemesí, se propone a la Junta de Gobierno Local la siguiente:

PROPUESTA De ACUERDO

Primero. Aprobar las bases del "I Concurso de Gastronomía Local de Algemesí" que aparecen al anexo Y, concurso que se celebrará el 28 de noviembre de 2021.

Segundo. Asignar el importe del premio ganador de 1.500€ en cargo a la partida presupuestaria 2021-432-48100 correspondiente a «Premios y Becas».

Tercero. Dar una difusión extensa de estas bases a través de folletos imprimidos, prensa escrita y cualquier medio de que dispongo el Ayuntamiento de Algemesí (Berca TV, revista electrónica, BM *Berca*, página web, Facebook...).

Quart. Notificarlo al Departamento de Intervención.

No obstante, la Junta de Gobierno Local, acordará el que estimo oportuno.

El regidor de Turismo, Edgar Bresó Esteve. Algemesí, a la fecha de la firma.

Documento firmado electrónicamente. Código de verificación al margen.



BASES Y CONCURSO GASTRONOMÍA LOCAL De ALGEMESÍ

1. OBJETO

La Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Algemesí convoca el I Concurso de Gastronomía Local para la creación de un producto gastronómico que represente en la ciudad como destino turístico en el ámbito gastronómico. Se trata de una iniciativa innovadora que pretende fomentar el consumo de producto local y promocionar la gastronomía local algemesinenca a nivel nacional e internacional.

El concurso, además de la creación del producto gastronómico, tiene la finalidad de fomentar la participación de los grandes profesionales de la hostelería y la restauración del municipio para posar en valor y dar a conocer los productos autóctonos de nuestra gastronomía local.

2. PARTICIPANTES

Podrán participar en el concurso todos los hosteleros y restauradores de Algemesí, mayores de edad, que tengan la representación de un bar o restaurante y con actividad a la localidad de Algemesí.

3. CARACTERÍSTICAS DEL CONCURSO

- PRUEBA

El concurso se compondrá de una prueba: la elaboración del Arroz de Algemesí.

- N.º CONCURSANTES

Por cada restaurante inscrito participará 1 cocinero y 1 ayudante que tendrán que ir debidamente identificados como cocinero y ayudante.

- ACOMPAÑANTES

Cada cocinero tendrá que estar acompañado por un ayudante de cocina para la prueba gastronómica.



Ayuntamiento de la Ciudad de Algemesí

Plaza Mayor, 3 - 46680 Algemesí - Teléfono 96 201 90 00 - Fax 96 201 90 01 - E-mail: ajuntament@algemesi.net - CIF: P4602900E - Código Ine: 460291

- La organización facilitará los medios para la realización del plato que elaborará cada participante. Aportará (gas butano, paella y paellero para 10 personas, paleta, charla de agua de un litro y los ingredientes para la paella, a excepción de las especias y condimentos, que se los llevará cada participante a su gusto.
- Los participantes podrán hacer uso de sus propios utensilios necesarios como cuchillos, peladoras, etc.
- Solo se puede usar el delantal del concurso. Los participantes no podrán hacer uso de ningún tipo de marcas o material publicitario externo al concurso.

- RACIONES Y TIEMPOS REALIZACIÓN

Cada concursante elaborará una paella de 10 raciones, y el tiempo de realización del plato será desde las 10h hasta las 14h.

- FINALIDAD

Los participantes del concurso podrán incluir en su carta de sus restaurantes el Arroz de Algemesí, que se tendrá que elaborar de acuerdo con la receta del concurso presente.

- INGREDIENTES

Los ingredientes de la receta del plato obligatorio serán los siguientes:

- Óleo
- Sal
- Calabaza
- Anguila
- Arroz
- Ajo
- Pimienta
- Tomate
- Azafrán o Colorante
- Especies y condimentos a libre elección
- Berenjena (opcional)
- Pan (opcional)
- Almendras (opcional)
- Garbanzos (opcional)



Solo se podrá usar de los ingredientes aportados por la organización a excepción de las especies, condimentos y los ingredientes opcionales indicados en este apartado. La presencia otros ingredientes será motivo de descalificación. Antes de la prueba, la comisión organizadora revisará los ingredientes de cada participante.

4. COMISIÓN ORGANIZADORA

La Comisión Organizadora estará integrada por la alcaldesa, el regidor delegado del concurso, y personal asesor designado por la Corporación.

5. INSCRIPCIÓN

La inscripción es gratuita para todos los participantes.

Todas las personas interesadas al participar tendrán que enviar un correo electrónico a turisme@algemesi.net con la solicitud de participación agasajada, que se encuentra al Anexo de las bases del concurso, hasta las 14h del viernes 19 de noviembre de 2021.

La solicitud y las bases del concurso se encuentran en la página web www.algemesi.es

6. CALENDARIO

El concurso tendrá lugar el día 28 de noviembre al Parque Salvador Castell donde se elaborará y se presentará el plato.

El concurso se iniciará a las 10h y se desarrollará hasta las 14h.

En este mismo lugar y durante este periodo de tiempo se realizará la cata, deliberación y votación del Jurado Calificador.

El arroz estará preparado para ser presentado al Jurado a las 14 horas.

7. JURADO

La composición del Jurado Calificador se hará pública antes del inicio del concurso.

El Jurado Calificador estará formado por un número de miembros a propuesta de la Comisión Organizadora, nombrados entre representantes del mundo gastronómico, críticos y personalidades reconocidas en otros campos sociales.



Los premios serán otorgados por el Jurado Calificador, y su decisión será inapelable.

8. CRITERIOS DE VALORACIÓN

El Jurado Calificador puntuará el plato con una sola valoración, con una puntuación de 1 a 10.

Se puntuará:

- La presentación (simetría y color).
- El gusto.
- Punto de cocción.
- Textura.

9. PREMIOS

- Se otorgará un premio ganador de 1.500€.
- El jurado determinará el número de accesits, que se los otorgará un diploma de reconocimiento.
- El premio se abonará por transferencia bancaria.

10. ENTREGA DE PREMIOS

La entrega de premios tendrá lugar el mismo día, durante el acontecimiento, después de la deliberación y decisión del Jurado Calificador.

11. La participación del concurso supone la aceptación total de estas bases.

12. Cualquier incidencia no prevista en estas bases será sometida a la decisión del Comité Organizador.

13. CONTACTO

Para mayor información, consulto:

- **Concejalía de Turismo**
PI/Mayor, 3
Telf: 96/2019000 Ext: 1305
Email: turisme@algemesi.net
- **Oficina de Turismo de Algemesí**
Museo Valenciano de la Fiesta



Ayuntamiento de la Ciudad de Algemesi

Plaza Mayor, 3 - 46680 Algemesi - Teléfono 96 201 90 00 - Fax 96 201 90 01 - E-mail: ajuntament@algemesi.net - CIF: P4602900E - Código Ine: 460291

c/Nuevo del Convento, 71

Telf: 96/2018630

Email: museudelafesta@gmail.com