



BASES DEL CONCURS DE PAELLES D'ALZIRA 2025

1. OBJECTIU: L'objectiu d'aquest concurs és posar en valor la gastronomia tradicional valenciana a la ciutat d'Alzira, tant les nostres comissions falleres com els comerços d'hostaleria (restaurant/bar/cafeteria/menjar per endur).

2. PARTICIPANTS: Podran participar en el concurs les 34 comissions falleres d'Alzira, amb un màxim d'un equip per comissió. A més, podran participar els comerços d'hostaleria de la ciutat.

3. INSCRIPCIÓ:

- La inscripció serà gratuïta i es realitzarà mitjançant un formulari que es troba a la pàgina web de Junta Local Fallera:
<https://www.fallesalzira.es/espai-virtual>
- Una vegada omplert el formulari, s'haurà d'enviar al correu de festes de Junta Local Fallera: festesjlfalzira@gmail.com
- El termini d'inscripció s'iniciarà el 21-02-2025 i finalitzarà el 28-02-2025 a les 18:00 a.m.
- Per a l'edició d'enguany, es limitarà a 34 comissions i 34 comerços d'hostaleria.

4. DATA, HORA I LLOC:

- El concurs tindrà lloc el dia 2 de març de 2025.

·A les 11:00 hores s'acreditaran els participants i es repartiran els condiments per a les paelles que participen en el concurs.

·A les 12:00 hores començarà el concurs de paelles.

·A les 14:00 hores finalitzarà el concurs de paelles. En eixe moment s'hauran de dur les paelles del concurs a les taules ubicades per la Junta Local Fallera d'Alzira, per on passarà el jurat qualificador. La paella serà presentada de forma anònima.

·A les 17:00 hores es lliuraran els premis.

- La ubicació serà al llarg de l'Avinguda Joan Calot d'Alzira. Hi haurà un lloc habilitat per a cuinar les paelles.



5. MATERIALS I INGREDIENTS:

- L'organització facilitarà els ingredients necessaris per a l'elaboració de la paella:
 - 1kg d'arròs
 - 250ml d'oli d'oliva
 - 450g de verdura per a paella
 - 400g de tomaca triturada
 - 1 cabeça d'all
 - 1 pimentó roig
 - Mig pollastre
 - Mig conill
 - Sal i aigua
 - Safrà
- Cada participant haurà de portar els utensilis i el material necessari per a cuinar (suport metàl·lic per al calder, paleta llenya, etc.). **El calder haurà de tindre un tamany entre 35 i 55 cm (per a 10 racions).**

6. CRITERIS DE VALORACIÓ: El jurat valorarà els següents aspectes:

- Punt de cocció de l'arròs (0-10 punts)
- Sabor i equilibri de sabors (0-10 punts)
- Decoració del calder (0-10 punts)
- Punt de socarrat (0-10 punts)



7. JURAT:

El jurat estarà compost per les Falleres Majors d'Alzira, un representant de l'Ajuntament, un representant d'Ida i un representant de comerç. La seua decisió serà inapel·lable.

8. PREMIS:

Per a les comissions:

- **Primer premi:** Trofeu i premi en tarjeta bons comerç d'Alzira amb un import de 500 euros.
- **Segon premi:** Trofeu i premi en tarjeta bons comerç d'Alzira amb un import de 300 euros.
- **Tercer premi:** Trofeu i premi en tarjeta bons comerç d'Alzira amb un import de 100 euros.

Per als comerços d'hostaleria:

- **Primer premi:** Trofeu i premi en tarjeta bons comerç d'Alzira amb un import de 500 euros.
- **Segon premi:** Trofeu i premi en tarjeta bons comerç d'Alzira amb un import de 300 euros.
- **Tercer premi:** Trofeu i premi en tarjeta bons comerç d'Alzira amb un import de 100 euros.

9. NORMES GENERALS:

- Es prega mantindre la neteja i l'ordre en l'espai de cuinat.
- Qualsevol incidència o situació no prevista en aquestes bases serà resolta per l'organització.

10. ACCEPTACIÓ DE LES BASES: La participació en el concurs implica l'acceptació total d'aquestes bases.