



II CONCURS PROFESSIONAL D'ARRÒS MENJA'T SOLLANA.
«**PAELLA D'ESPARDENYÀ**»



AJUNTAMENT
DE SOLLANA



BASES II CONCURS PROFESSIONAL D'ARRÒS MENJA'T SOLLANA. «PAELLA D'ESPARDENYÀ»

L'Ajuntament de Sollana, mitjançant la Regidoria de Turisme, organitza la **II edició del CONCURS PROFESSIONAL D'ARRÒS MENJA'T SOLLANA. «PAELLA D'ESPARDENYÀ»**, que es durà a terme el dilluns dia **21 de setembre del 2026**.

PRIMER.-PARTICIPANTS

Podran participar en el concurs les persones majors d'edat que siguen propietàries o gerents d'establiments d'hostaleria o professionals de cuina i que actuen en representació d'una empresa o establiment d'hostaleria de la província de València.

Les persones participants hauran d'acreditar, en el moment de la inscripció, la seua vinculació professional amb l'empresa o establiment que representen.

A més, participaran els guanyadors del "II Concurs Amateur de Paella valenciana. Men-ja't Sollana 2026", celebrat a Sollana el 18 d'abril de 2026.

Hi haurà un **màxim de 20 equips participants**, cadascun dels quals estarà format per un cuiner o cuinera i un ajudant de cuina.

No es permetrà la participació de persones no relacionades professionalment amb l'hostaleria, a excepció dels guanyadors del concurs amateur.

SEGON.-OBJECTE

L'objectiu del **Concurs Professional d'Arròs Menja't Sollana** és posar en valor i pro-mocionar la identitat cultural i gastronòmica del municipi i del seu entorn, fomentant el coneixement i l'ús dels **productes vinculats al territori i a la cuina tradicional valenciana**. Al mateix temps, el concurs pretén impulsar la creativitat i la innovació gastronòmica, mitjançant noves propostes que, partint de la tradició i dels sabors propis de la zona, permeten explorar noves combinacions i formes d'elaboració.

En esta edició, esta proposta es concreta en l'elaboració d'una **paella d'espardenyà**, que combina dos plats tradicionals i productes especialment vinculats a la gastronomia de l'entorn de l'Albufera, d'acord amb els ingredients establerts en la base quarta.

El concurs té com a finalitat fomentar la participació i l'intercanvi entre professionals de la gastronomia i contribuir a la promoció de Sollana com a municipi vinculat a la cultura de l'arròs, així com dels cuiners i cuineres participants i els seus establiments.



TERCER.-PROCEDIMENT D'INSCRIPCIÓ

Període d'inscripció:

- Del 21 d'agost al 6 de setembre, o fins que es cobrisca el nombre màxim de participants. La presentació de la inscripció implica l'acceptació de les bases del concurs i tindrà caràcter de preinscripció.

Una vegada finalitzat el termini i revisada la documentació presentada, es comunicarà a les persones inscrites la confirmació de la seua participació i es confeccionarà la **llista definitiva** de participants, d'acord amb el nombre màxim de places establert.

- Les persones que, per haver-se cobert el nombre màxim de participants, no obtinguen plaça en la llista definitiva quedaran en **llista de reserva** per a cobrir les possibles vacants que es produïsquen.

Lloc d'inscripció:

- **Registre d'entrada de l'Ajuntament de Sollana**, en horari d'atenció al públic: de 9.00 a 14.00 h de dilluns a divendres o per la **seu electrònica de l'Ajuntament**.

Cost d'inscripció:

- L'import de la inscripció és de **100 €** per parella participant (cuiner + ajudant).
- Els guanyadors del «Concurs Amateur de Paella Menja't Sollana 2026» estan exempts del pagament de la inscripció.

Pagament de la inscripció:

- El pagament es realitzarà per transferència, en un **termini màxim de cinc dies des de la confirmació** de participació, al següent compte bancari:

CAJA RURAL: ES82-3058-2111-3527-2000-0918

Concepte: II CONCURS PROFESSIONAL D'ARRÒS SOLLANA + NOM I COGNOMS

- Així mateix, dins del termini establert de cinc dies, s'haurà d'**adjuntar, per registre d'entrada, el justificant bancari del pagament**.
- La falta de pagament en el termini assenyalat implicarà la renúncia a la plaça, que s'oferirà a la següent persona de la llista de reserva.



Documentació necessària:

- Formulari d'inscripció degudament emplenat i signat.
- Document que acredite l'alta dels participants (cuiner i ajudant) en una empresa d'hostaleria.
- Una vegada confirmada la participació, s'haurà d'aportar, dins del termini de cinc dies establert anteriorment, el justificant del pagament de la inscripció.

Observacions:

- Les inscripcions es realitzaran per estricte **ordre d'arribada**, fins a completar el nombre màxim de participants establert per l'organització.

QUART.- FUNCIONAMENT DEL CONCURS, INGREDIENTS I MATERIALS

a) El concurs tindrà lloc a Sollana i s'iniciarà a les **18.00 h del dilluns 21 de setembre** del 2026 al **Centre d'Oci Suylana i la zona de la fira Menja't Sollana**.

S'hauran de respectar les següents normes:

- Únicament podran romandre en la zona de cuina de les paelles el/la cuiner/a i l'ajudant de cuina.
- L'**Ajuntament de Sollana** proporcionarà a cada participant **dos davantals** com a part del material necessari per al concurs. Estos davantals hauran de ser utilitzats durant la preparació de la paella, facilitant així la uniformitat i el bon desenvolupament de l'esdeveniment.
- Les persones participants **no podran fumar ni consumir begudes alcohòliques** durant el procés d'elaboració de la paella. L'organització els proporcionarà aigua i refrescos durant el concurs.

b) La **composició del jurat**, format per reconeguts professionals de la gastronomia valenciana, es farà pública abans de l'inici del concurs. Les seues decisions seran inapel·lables.

c) Les persones participants han d'elaborar una paella de **15 racions** amb els ingredients establerts en les presents bases, fent una adaptació de la tradicional recepta valenciana d'espardenyà.

d) L'**Ajuntament proporcionarà els següents ingredients**:

- 1,5 kg d'arròs amb denominació d'origen Arròs de València.
- 1/2 litre d'oli d'oliva
- 50 trossos d'ànec
- 1,5 kg d'anguila
- 15 ous
- Vitets al gust
- Pebre roig dolç
- 3 cabeces d'all
- Safrà
- Sal i aigua



Serà desqualificada automàticament qualsevol paella que continga algun ingredient diferent dels facilitats per l'organització o la paella que no continga algun dels ingredients establerts en estes bases.

e) Els **criteris que seguirà el jurat** per a puntuar les paelles participants seran els següents:

- Cocció de l'arròs: d'1 a 5 punts.
- Gust: d'1 a 5 punts.
- Punt de cocció dels ingredients principals: d'1 a 5 punts.
- Color: d'1 a 3 punts.
- Presentació i aspecte final: d'1 a 3 punts.

f) L'organització comunicarà a les persones participants, abans de l'inici del concurs, el temps disponible per a l'elaboració i l'hora exacta de presentació de les paelles al jurat.

g) A cada equip participant se li assignarà un número identificatiu. En el moment de presentar la paella al jurat, l'organització substituirà este número per una lletra, de manera que el jurat desconega la identitat de l'equip durant la valoració.

h) Els **participants hauran de portar el seu propi material de cuina habitual** (paleta, ganivet, tisores, etc.)

i) **L'Ajuntament proporcionarà a tots els participants el material següent:**

- Bombona de butà
- Paella de 70 cm de diàmetre
- Paeller o foguer de gas
- Taula o espai de treball
- Rotllo de paper de cuina

CINQUÉ.- PLAT DOLÇ DE TARONJA

Amb la col·laboració i el patrocini de l'empresa local Greenmed, els cuiners i les cuineres participants concursaran també pel millor **Plat dolç de Taronja**. Tots els participants al concurs d'arròs hauran de presentar una proposta en esta categoria. La recepta serà lliure, amb l'única condició que siga un plat dolç elaborat amb les taronges aportades per l'empresa Greenmed.

Dies abans de l'esdeveniment, l'Ajuntament comunicarà als concursants els horaris en què podran arregar les taronges.

El dia del concurs, abans de començar, hauran de presentar el plat dolç de taronja ja elaborat, **acompanyat de la recepta corresponent**, que haurà de ser lliurada a l'organització.

Els **criteris que seguirà el jurat** per a puntuar els dolços participants seran els següents:

- Gust: d'1 a 5 punts.
- Presència i integració de la taronja en l'elaboració: d'1 a 5 punts.
- Presentació: d'1 a 3 punts.
- Originalitat: d'1 a 3 punts.



SISÉ.- PREMIS

Els premis del II Concurs Professional d'Arròs Menja't Sollana són:

- **1r premi:** 3.000 € en metàl·lic. «Premi Cajamar»
- **2n premi:** 1.500 € en producte. «Premi Arrocerías Santo Tomás de Sollana»
- **3r premi:** 1.000 € en producte. «Premi Frutas Alabau»
- Premi al Plat dolç de taronja: 500 € en producte «Premi Greenmed»

SETÉ.- IMATGE I COMUNICACIÓ

Durant el desenvolupament del concurs l'Ajuntament podrà realitzar fotografies i gravacions audiovisuals amb finalitats d'arxiu municipal i de difusió institucional.

Les imatges i vídeos podran ser utilitzats per l'Ajuntament de Sollana per a la seua publicació en la pàgina web municipal, xarxes socials oficials i altres canals de comunicació institucional, amb la finalitat de promocionar i difondre l'esdeveniment.

En cap cas estes imatges tindran finalitats comercials.

HUITÉ.- ACCEPTACIÓ DE LES BASES

Qualsevol qüestió que pugui sorgir durant el desenvolupament del concurs i que no es-tiga especificada en estes bases serà resolta per l'organització de l'esdeveniment.

La participació en el concurs implica l'acceptació íntegra d'estes bases i de les decisions adoptades pel jurat en l'àmbit de les seues competències.



FORMULARI D'INSCRIPCIÓ

II CONCURS PROFESSIONAL D'ARRÒS MENJA'T SOLLANA 2026 «PAELLA D'ESPARDENYÀ»

CUINER/A

Nom i cognoms:

DNI/NIE:

Empresa o establiment:

Localitat:

Telèfon:

Correu electrònic:

AJUDANT DE CUINA

Nom i cognoms:

DNI/NIE:

Empresa o establiment:

Telèfon:

Correu electrònic:



SOL·LICITE:

Participar en el **II CONCURS PROFESSIONAL D'ARRÒS MENJA'T SOLLANA 2026 «PAELLA D'ESPARDENYÀ»**

DECLARE:

Que accepte les bases del concurs i em compromet a complir-les durant el desenvolupament de l'esdeveniment.

AUTORITZE:

Que el meu número de telèfon mòbil siga afegit a un **grup de WhatsApp destinat únicament a la comunicació i coordinació del concurs**. Este grup estarà administrat per les persones responsables de la coordinació de l'esdeveniment i, en cap cas, podrà ser utilitzat per a finalitats diferents de les exposades.

Esta autorització podrà ser revocada en qualsevol moment.

SI	NO
----	----

SIGNATURA DE LES PERSONES PARTICIPANTS



AJUNTAMENT
DE SOLLANA