

# BASES DEL 51.º CONCURSO INTERNACIONAL DE FIDEUÀ DE GANDIA

## 1. Objetivo y finalidad

El **Concurso Internacional de Fideuà de Gandia** es un evento de carácter gastronómico, cultural y promocional, organizado con la finalidad de preservar, difundir y prestigiar la **auténtica Fideuà de Gandia**, plato autóctono y distintivo de la ciudad, así como promover la excelencia culinaria y los productos de proximidad.

## 2. Fecha, lugar y horario

El Concurso se celebrará en el Grau de Gandia (Moll dels Borgia) el **miércoles 10 de junio de 2026**, en horario de **18h00 a 22h30'**, sin perjuicio de las modificaciones organizativas que puedan comunicarse por la Organización.

## 3. Comisión organizadora

La organización del Concurso corresponde a la **Asociación Cultural y Gastronómica Fideuà de Gandia**, a través de su Comisión Organizadora, integrada por la Presidencia, Vicepresidencias, Junta Directiva y Presidencia del Jurado.

La Comisión Organizadora es el órgano competente para la interpretación, desarrollo y resolución de cualquier cuestión derivada de las presentes bases.

## 4. Participantes

Podrán participar, previa preinscripción y posterior selección, **profesionales de la cocina mayores de edad**, de ámbito local, autonómico, nacional o internacional, que actúen en representación de una **empresa de hostelería, que ofrezca en su carta la "fideuà de Gandia" (Restaurante u Hotel con restaurante, salvo catering o empresas de comidas para llevar)**, acreditando relación laboral vigente con la misma hasta el día de celebración del Concurso.

Las empresas extranjeras con establecimiento ubicado en España no podrán participar en la categoría internacional.

No podrán participar los ganadores del primer premio de la edición inmediatamente anterior.

Podrán participar las **escuelas de cocina** en el concurso compitiendo entre aquellas que se inscriban en el mismo, siendo premiado el ganador con trofeo y un diploma a la mejor promesa en Fideuà de Gandia. No competirán con los restaurantes profesionales.

## 5. Número de concursantes

La Comisión Organizadora seleccionará un máximo de **30 participantes**, distribuidos de la siguiente forma:

- 5 participantes locales (Gandia)
- 5 participantes de la Comunidad Valenciana
- 10 participantes nacionales
- 10 participantes internacionales (establecidos fuera de España)

En el caso de que una categoría no se complete, se completará con restaurantes de otra categoría, según demanda.

Cada concursante podrá participar acompañado de **una persona ayudante de cocina**, que deberá acreditar igualmente su vinculación laboral con la empresa representada.

## 6. Elaboración de la auténtica Fideuà de Gandia

Los concursantes deberán elaborar una auténtica **Fideuà de Gandia de 10 raciones**, conforme a la receta oficial, avalada por la Comisión Organizadora, cuyos ingredientes se describen a continuación.

Será pues obligatorio usar los siguientes ingredientes:

- Cigalas
- Gambas
- Rape en trozos
- Fideos del nº4 (el proporcionado por la organización)
- Ajo
- Tomate picado
- Pimentón dulce
- Cebolla rallada
- Azafrán
- A.O.V.E.
- Caldo de pescado (fumet)

La inclusión de ingredientes no autorizados (otro tipo de pescado, cefalópodos u otro ingrediente que no figure en la receta oficial), la omisión de alguno de los facilitados o el incumplimiento de la receta oficial será causa de **descalificación automática**.

La Organización facilitará, al menos: fideo oficial, aceite de oliva virgen extra, sal, tomate triturado, pimentón, colorante, paellero de alta gama, caldero de diámetro 65 cm y suministro de gas propano. El resto de los ingredientes y utensilios serán aportados por el concursante.

## 7. Normas de participación

Será obligatorio disponer de **carné de manipulador de alimentos en vigor**.

Los participantes deberán vestir **uniforme profesional completo** (chaquetilla, pantalón largo y gorro), así como el delantal oficial del Concurso.

Queda prohibido fumar o consumir bebidas alcohólicas durante la elaboración.

Si el jurado observa claramente, que un participante se encuentra bajo los efectos del alcohol o drogas, podrá ser descalificado del concurso.

Será obligatorio utilizar exclusivamente la **cantidad y tipo de fideo** proporcionado por la Organización.

## 8. El Jurado

El Jurado Calificador estará compuesto por el **presidente del jurado**, y entre un mínimo de **8** y un máximo **12 miembros**, designados por la Comisión Organizadora entre profesionales de reconocido prestigio gastronómico y personalidades relevantes.

Sus decisiones serán **inapelables**, actuando un **notario** para dar fe del correcto desarrollo del Concurso.

Los criterios de valoración incluirán, entre otros:

Cocción y textura del fideo | Sabor y equilibrio global | Color

La puntuación será del 1 al 10, y el presidente del jurado puntuará con décimas.

### HORARIOS DEL CONCURSO

17h Acto entrega reconocimientos y "Fideuet". – Playa Varadero

17h30' Entrega de acreditaciones, escuelas y profesionales. – Playa Varadero

18h00' Inicio Concurso Escuelas de Cocina. – Carpa concurso Moll dels Borgia.

18h30' Merienda típica valenciana para concursantes y foto oficial de Concursantes. – Playa Varadero.

19h30' Entrada de los concursantes en el box para prepararse.

20h Inicio 51 Concurso Internacional Fideuà de Gandia.

20h15' Visita autoridades a los concursantes

20h45' a 21h horario máximo de entrega al jurado

21h Catering zona profesional para concursantes profesionales y escuelas.

A partir de las 22.30h, acto de entrega de premios en Playa Varadero.

## 9. Premios Fideuà de Gandia

**Primer Premio – Mejor Fideuà del Mundo:** 2.500 € + trofeo + diploma + poder participar de jurado en la siguiente edición + Collar de Santa Isabel,

**Segundo Premio:** 1.000 € + trofeo + diploma

**Tercer Premio:** 500 € + trofeo + diploma

Premios especiales (placa), no serán acumulativos para los tres primeros clasificados, y se otorgarán por puntuación excluyendo a los tres primeros clasificados:

Mejor fideuà internacional

Mejor fideuà nacional

Mejor fideuà de la Comunidad Valenciana

Mejor fideuà local

Categoría Escuelas de cocina.: Premio a la mejor promesa en Fideuà de Gandia.

Los premios se abonarán mediante transferencia bancaria u otro medio legalmente admitido, previa identificación fiscal del ganador.

Los premios tendrán la consideración de ganancia patrimonial para sus perceptores y estarán sujetos a la retención o ingreso a cuenta que resulte aplicable conforme a la normativa fiscal española vigente en el momento del pago.

Con carácter general:

Se practicará retención del IRPF cuando el ganador sea persona física residente en España.

En caso de ganadores no residentes fiscales en España, se aplicará la retención correspondiente al Impuesto sobre la Renta de No Residentes.

Cuando el ganador sea una persona jurídica, el premio tendrá la consideración de ingreso de su actividad económica, debiendo el ganador emitir el documento fiscal que corresponda.

El organizador podrá solicitar al ganador la documentación fiscal necesaria para efectuar correctamente el pago del premio. La falta de aportación de dicha documentación podrá suponer la imposibilidad de abonar el premio hasta su regularización.

## 10. Inscripciones

El periodo de preinscripción será del **2 de marzo de 2026 al 12 de abril de 2026**.

La inscripción se realizará a través de esta landing preparada para tal menester, accesible a todo el mundo. Esta URL de inscripción será comunicada a través de las redes sociales de la **Asociación Cultural y Gastronómica Fideuà de Gandia**

Una vez comunicada la selección del concursante, la cuota de inscripción será de **200 €**, debiendo remitirse la solicitud y la documentación requerida al correo electrónico que se indique en el comunicado.

En el precio de la inscripción incluye una **placa de acero inoxidable**, grabado, que acredita al restaurante haber participado en esta edición y que es un establecimiento donde se puede degustar la auténtica Fideuà de Gandia.

La Organización realizará la selección final de participantes y lo comunicará a los interesados. El pago de la inscripción deberá efectuarse en el plazo indicado en la comunicación; el incumplimiento supondrá la pérdida de la plaza, y no se devolverá el pago de la inscripción.

**ENTREGA DE ACREDITACIONES.** Se organizará una comida o catering el mismo día para entregar las acreditaciones, instrucciones, así como las placas de reconocimiento del restaurante. En el lugar determinado por la organización. Se pasará la información con antelación al concurso.

**ESTANCIAS.** Los concursantes no residentes en la Comunidad Valenciana, o sea nacionales e internacionales, dispondrán de alojamiento para una noche en los hoteles designados por la organización. Aquellos concursantes que quieran alguna habitación de más o más días de estancia, se les ofrecerá la opción de realizar la reserva en los hoteles seleccionados a unos precios preferentes, que el hotel pondrá para los concursantes. El pago de habitaciones y noches extra, se realizará en el momento de entrada al hotel por cada participante.

**TRANSPORTES.** Los concursantes se desplazarán hasta el concurso por sus medios, así como los desplazamientos hasta los hoteles. La organización informará de los transportes públicos disponibles (tren, autobús o taxis) así como los horarios. En caso de necesitar un transporte tipo transfer privado se pasará el contacto, y el pago lo realizará el concursante en el momento de su uso. Los concursantes que se desplacen con sus vehículos o vehículos de alquiler dispondrán de una zona de parking gratuito junto al recinto del concurso, no vigilado.

## 11. Aceptación de las bases y disposiciones finales

La participación en el Concurso implica la **aceptación íntegra** de las presentes bases y de las decisiones adoptadas por la Comisión Organizadora y el Jurado.

Cualquier circunstancia no prevista en estas bases será resuelta por la Comisión Organizadora, cuyas decisiones serán vinculantes.

Email de contacto para resolver dudas: [concursantesfideuadegandia@gmail.com](mailto:concursantesfideuadegandia@gmail.com)