



Concurso Arrocerero del año 2022

La IV edición del concurso “Arrocerero del Año” ha recaído en la empresa “Las Paellas del Señor Téllez” de Madrid.

El concurso organizado por www.originalpaella.es y patrocinado por las empresas Vaello La Valenciana, Arrocerías Antonio Tomas, Carmencita, y la empresa de paellas gigantes www.paellasgiganteseventos.es premia al mejor arrocerero entre los más de 20.000 miembros de más de 100 países del grupo de facebook Paellas y Arroces

Valencia a 15 de junio de 2022.

Esta mañana se ha hecho entrega de los premios “Arrocerero del año 2022” que acredita a **Gonzalo Téllez Roca**, maestro arrocerero de “Las paellas del Señor Téllez” de Madrid, como ganador del concurso gastronómico **#arrocerodelaño2022** con el plato “Arroz de Rabo de Toro”, un conjunto de sabores sorprendentes cocinados con vino tinto, a fuego muy lento y utilizando como ingrediente principal un animal casi mitológico de la cultura española.

El segundo clasificado ha sido el Utielano **Jose Garcia Pedret** por su receta del “**Arroz Marinero de Sepia, Cangrejo Azul y Vieiras**”, incluyendo en su paella no solo todo el sabor del mar con el típico pescado de roca de su fondo, sino también el de un ingrediente tan innovador como sabroso, el cangrejo azul, una especie que sin ser autóctona ya es apreciada porque aporta un sabor muy sutil a los arroces.

El tercer clasificado ha sido **Francisco Alba Iborra**, nacido en Catarroja, Abogado de profesión y arrocerero por pasión, por su receta tradicional de “**Paella de Marisco**”, cocinada con los ingredientes del mar Mediterráneo más apreciados en la Comunidad Valenciana como son la gamba roja, la cigala de playa o la sepia sucia, aderezado con ese toque alicantino que supone la utilización de la sabrosa ñora en su caldo.

Los premios Arrocerero del Año 2022 han sido seleccionados por un jurado popular en las redes sociales (1/3 de la calificación) y por un jurado internacional especializado* (2/3 de la calificación), el certamen tiene como objetivo dar difusión de la extensa, tradicional y arraigada cultura arrocerera Valenciana, y al mismo tiempo, el talento y la creatividad gastronómica de los participantes sobre las infinitas posibilidades que ofrece este reconocido plato valenciano.

Durante la entrega de premios, Javier Baixauli CEO de Original Paella ha agradecido “El esfuerzo y la creatividad de los más de 100 participantes que han participado en los 6 retos o semifinales celebrados durante el 2021, y muy especialmente a los ganadores de estos retos han sido los finalistas por méritos propios del concurso Arrocerero de Año”. También ha hecho balance de la campaña viral del reto **#360paellachallenge** indicando “El hashtag creado para la campaña solo en la red social tik-tok supera ya los 3.000.000 de visualizaciones entre los 58 participantes del reto realizado desde países como USA, Canadá, Francia, Chipre, Perú, Chile, Brasil, Japón, Australia y por supuesto España. Para conseguir este reto con éxito, es fundamental que la paella quede tal y como nos gusta en Valencia, es decir, seca, fina, con un buen socarrat y tenga el tradicional reposo del arroz de 5 minutos, ya que es importante saber que si el arroz aún tiene caldo, no tendrá la consistencia necesaria para realizar el reto con éxito, de la misma manera que la paella sea de capa fina también es importante, ya que la sujeción de la capa de arroz a la paella se fundamenta en el propio socarrat, y si la capa de arroz es gruesa esta sujeción puede

ser insuficiente, el reposo del arroz también resulta fundamental ya que durante este periodo se conseguirá que la capa de arroz se haga más compacta."

*Jurado internacional especializado, donde destaca entre otros, la presencia de:

- David Montero, ganador al premio "Mejor Restaurante de la Comunidad Valenciana" en el 58 Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca y Maestro Arrocerero de la Arrocería Rice Paella, instagrammer "Rice Paella"
- Ximo Carrión, escritor del libro "Arroces y Mucho Más" y creador del blog Fentdetutto
- Daniel Domingo Rodríguez, en representación del restaurante Land of Saffron (USA).
- Joan Perez Ferrando, profesor técnico de restauración y blogger de "Socarros"
- Carlos Gomez-Senent López, asesor gastronómico y fundador de "lapaella.net"
- Pedro Ponce Palomares, Autor del libro "124 recetas de la Cocina Medieval Española" y "123 recetas de arroz El arroz en mi memoria".
- Jose Lopez Cordon, Gerente y Maestro Arrocerero de La Paella Ibérica (Francia)
- Salvador Ramirez Riera, Maestro en Lycée, instituto de Gastronomía Profesional, Chef en La Paella de Boro y Cocinero Independiente en Canal KZO (Argentina)
- Edrick Corban-Banks, Embajador de Concurso Paella Valenciana de Sueca en el Pacifico (Nueva Zelanda)
- Jorge Del Rio, Instagrammer de cocina y Arroces "Of The River".

Recursos AUDIOVISUALES

Imagen de la entrega de premios:

https://originalpaella.es/img/cms/20220614_140437.jpg

foto receta ganadora:

<https://originalpaella.es/img/cms/IMG-20220613-WA0002.jpg>

Foto finalistas con Arroz de Rabo de Toro

https://originalpaella.es/img/cms/20220614_155133_resized.jpg

Recurso audio visual: resumen 50 primeros #360paellachallenge:

<https://www.tiktok.com/@originalpaella/video/7014014213685316870>

<https://www.instagram.com/p/CUdL2i9AMsW/>

<https://youtu.be/a8Kup8Db5mo>

Contacto:

Gabinete de comunicación: OriginalPaella.com

Contacto: 626039827, originalpaella@originalpaella.com

El grupo OriginalPaella.com está especializado en prestar todos los servicios relacionados con la elaboración de paellas, desde la distribución y venta de los productos necesarios para su elaboración, como paelleras, quemadores de gas y todo tipo de utensilios e ingredientes que exporta actualmente a más de 120 países de todo el mundo, hasta la realización de paellas gigantes en grandes eventos, incluyendo la formación de maestros arroceros y hasta la organización de concursos de paella como acción de team building

Foto premiados arrocero del año 2022



Foto receta ganadora:



Foto premiados con Arroz de Rabo de toro

