AJUNTAMENT de RIBA-ROJA DE TÚRIA | Turisme

TURISME I PATRIMONI RIBA-ROJA DE TÚRIA

GASTRONOMÍA HISTÓRICA RIBA-ROJA DE TÚRIA

IV CONCURSO "El mejor Cremaet del Turia"

2025

INTRODUCCIÓN

La gastronomía de nuestro municipio, basada en la dieta mediterránea, destaca por sus características únicas. Nuestro recetario se sustenta en tres pilares fundamentales: originalidad, riqueza y calidad.

El **IV CONCURSO "El mejor Cremaet del Turia"** tiene como objetivo poner en valor esta bebida, que actúa como un catalizador de relaciones y forma parte esencial de la cultura valenciana, siendo una manera auténtica de disfrutar nuestra magnífica cocina.

Este año, abrimos una vez más las puertas a la creatividad con la categoría especial para el *cremaet innovador*.

OBJETIVO

El objetivo principal de este concurso es resaltar las tradiciones gastronómicas locales y consolidar nuestra presencia en el panorama gastronómico de la Comunitat Valenciana.

Además, busca fomentar el uso de productos de proximidad, incentivando su adquisición directamente de los productores o a través de comercios locales.

Específicamente, el evento tiene como meta promocionar la oferta gastronómica de Riba-roja de Túria, destacando un elemento clave de nuestra cultura culinaria: el cremaet, al tiempo que se impulsa el uso de nuestro incomparable producto autóctono, los cítricos.

Asimismo, pretende dar visibilidad al excelente trabajo de los hosteleros de Riba-roja de Túria, quienes ofrecen diversas propuestas gastronómicas, siempre respetando y valorizando los productos de proximidad.

BASES DE PARTICIPACIÓN

Primera. Comité Organizador

- Excmo. Ayto. de Riba-roja de Túria.
- Concejalía de Turismo y Patrimonio de Riba-roja de Túria.
- Oficina de Turismo de Riba-roja de Túria.

- Joan Clement – Director técnico de GastroRiba.

Segunda. Objetivos

- Favorecer el desarrollo de la gastronomía en Riba-roja de Túria fomentando el uso de productos locales y el consumo en los mercados y negocios locales.
- Apoyar a los restauradores y promocionar la oferta gastronómica del municipio.

Tercera. Normas de participación

El presente documento tiene por objeto establecer los requisitos de participación que deben reunir las empresas hosteleras que quieran participar en el proyecto "El Mejor Cremaet del Turia".

En esta edición, los establecimientos podrán participar en dos categorías diferentes:

- Mejor Cremaet Tradicional.
- Mejor Cremaet Innovador.

1. Podrán participar en el evento todos los establecimientos de hostelería que estén ubicados en el término municipal Riba-roja de Túria.
2. Los establecimientos participantes podrán presentarse en ambas categorías, no son excluyentes.
3. Cada establecimiento participará en el evento presentando una única creación de cremaet por categoría, creado especialmente para el evento. Por cada creación se presentarán 3 degustaciones al jurado.
4. En ambas categorías, el uso de cítricos será indispensable para la creación.
5. El cremaet puede presentarse en diferentes temperaturas.
6. Los interesados en participar deberán rellenar el formulario de inscripción. La inscripción permanecerá abierta hasta el **14 de octubre de 2025**.
7. El día **15 de octubre de 2025** el comité organizador se pondrá en contacto con los participantes para comunicarles la hora en la cual el Comité de Expertos Gastronómicos realizará la cata.
8. La cata se realizará el **20 de octubre de 2025**, entre las 8:00 y 10:00, con el objetivo de no interrumpir el servicio de almuerzos.
9. El resultado del concurso se comunicará a través de una comunicación oficial por parte del comité de expertos, redes sociales y medios de comunicación.

Cuarta. Valoración

1. Se contará con la colaboración de un Comité cultura del almuerzo valenciano.
2. El cremaet deberá cumplir unas condiciones óptimas de calidad y presentación.

3. El comité tendrá en cuenta las siguientes características para la elección de los mejores cremaets:
    - Ingredientes (producto local).
    - Presentación con 3 franjas: almíbar, café y crema muy delimitados.
    - Técnicas de elaboración.
    - Uso de la naranja (piel, pulpa, zumo, etc.).
    - Se valorará el buen sabor y aroma.
4. En el caso de la valoración de la categoría de cremaet innovador, se tendrá en cuenta:
    - Recursos de la cocina de vanguardia.
    - Ingredientes alternativos.
    - Texturas.
    - Temperaturas.
5. El participante ganador recibirá del ayuntamiento un documento que lo acredita como **"Mejor Cremaet de Riba-roja de Túria" de 2025**, según la categoría, y podrá lucir esta certificación en su establecimiento, redes sociales, etc.

Se exige riguroso cumplimiento de las bases.

La organización podrá hacer difusión de los establecimientos participantes en los distintos soportes promocionales del evento.

Coordinador del evento:
Joan Clement.

Información y consultas:
pekechef@gmail.com
riba_roja@touristinfo.net

*Desde el Ayuntamiento de Riba-roja de Túria se recomienda el consumo moderado y responsable de alcohol y sólo permitido para adultos mayores de edad.

M ARIA ESTHER| GOMEZ| LAREDO

Firmado digitalmente por MARIA ESTHER| GOMEZ|LAREDO
Fecha: 2025.09.25 10:28:34 +02'00'

Esther Gómez Laredo
Concejala de Turismo y Patrimonio Histórico