

Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

RESOLUCIÓ de 23 d'abril de 2021, de la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport, per la qual s'incoa l'expedient per a declarar bé d'interés cultural immaterial la paella valenciana, l'art d'unir i compartir. [2021/4384]

L'article 12 de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana assenyalava que correspon a la Generalitat vetlar per la protecció i defensa de la identitat i els valors i interessos del poble valencià i el respecte a la diversitat cultural de la Comunitat Valenciana i el seu patrimoni històric.

D'altra banda, la Llei 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià, estableix en l'article 45 que seran declarats béns immaterials d'interés cultural les activitats, creacions, coneixements, pràctiques, usos i tècniques que constitueixen les manifestacions més representatives i valuoses de la cultura i les formes de vida tradicionals dels valencians, així com les tradicions en les seues manifestacions musicals, artístiques, gastronòmiques o d'oci, i especialment les que han sigut objecte de transmissió oral, i les que mantenen i potencien l'ús del valencià.

Vistos els informes tècnics favorables a la incoació de l'expedient de declaració de bé d'interés cultural immaterial emesos pel Servei de Patrimoni Cultural i per la Comissió Tècnica per a l'Estudi i Inventari del Patrimoni Immaterial.

Considerant el que disposa l'article 27 de la Llei de la Generalitat Valenciana 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià, resolc:

Primer

Incoar expedient per a declarar bé d'interés cultural immaterial la paella valenciana, l'art d'unir i compartir.

Segon. Descripció del bé i valors

D'acord amb els articles 28 i 45 de la Llei de la Generalitat Valenciana 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià, es fan constar en l'annex d'aquesta resolució la descripció del bé i els seus valors.

Tercer. Mesures de protecció i salvaguarda

La protecció de la paella valenciana, l'art d'unir i compartir, com a patrimoni cultural immaterial es concretarà en les mesures següents:

- a) Realitzar tasques d'identificació, descripció, investigació, estudi i documentació amb criteris científics.
- b) Incorporar els testimonis disponibles a suports materials que garantisquen la seua protecció i preservació.
- c) Vetlar pel normal desenvolupament i la pervivència d'aquesta manifestació cultural, i també tutelar la conservació dels seus valors tradicionals i la seua transmissió a les generacions futures.

Qualsevol canvi que excedisca el normal desenvolupament dels elements que formen aquesta manifestació cultural s'haurà de comunicar a la direcció general competent en matèria de patrimoni cultural perquè, si escau, reba l'autorització administrativa i es modifique aquesta declaració.

La gestió del bé la tindrà la conselleria competent en matèria de cultura, que serà la que decidisca sobre aspectes materials i immaterials, així com sobre el desenvolupament d'aquesta manifestació cultural.

Quart

En compliment del que estableix l'article 27.3 de la Llei 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià, es notifica la present resolució als interessats, i es comunica al Registre General de Béns d'Interés Cultural perquè s'anote de manera preventiva.

Cinqué

Publicar la present resolució amb el seu annex en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana* i en el *Boletín Oficial del Estado*.

València, 23 d'abril de 2021.– El conseller d'Educació, Cultura i Esport: Vicent Marzá i Ibáñez.

Conselleria de Educación, Cultura y Deporte

RESOLUCIÓN de 23 de abril de 2021, de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte, por la cual se incoa expediente para declarar bien de interés cultural inmaterial la paella valenciana, el arte de unir y compartir. [2021/4384]

El artículo 12 del Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana señala que corresponde a la Generalitat velar por la protección y defensa de la identidad y los valores e intereses del pueblo valenciano y el respeto a la diversidad cultural de la Comunitat Valenciana y su patrimonio histórico.

Por otro lado, la Ley 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano, establece en el artículo 45 que serán declarados bienes inmateriales de interés cultural las actividades, creaciones, conocimientos, prácticas, usos y técnicas que constituyen las manifestaciones más representativas y valiosas de la cultura y de las formas de vida tradicionales de los valencianos, así como las tradiciones en sus manifestaciones musicales, artísticas, gastronómicas o de ocio, y especialmente las que han sido objeto de transmisión oral, y las que mantienen y potencian el uso del valenciano.

Vistos los informes técnicos favorables a la incoación del expediente de declaración de bien de interés cultural inmaterial emitidos por el Servicio de Patrimonio Cultural y por la Comisión Técnica para el Estudio e Inventari del Patrimonio Immaterial.

Considerando lo que dispone el artículo 27 de la Ley de la Generalitat Valenciana 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano, resuelvo:

Primero

Incoar expediente para declarar bien de interés cultural inmaterial la paella valenciana, el arte de unir y compartir.

Segundo. Descripción del bien y valores

De acuerdo con los artículos 28 y 45 de la Ley de la Generalitat Valenciana 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano, se hacen constar en el anexo de esta resolución la descripción del bien y sus valores.

Tercero. Medidas de protección y salvaguarda

La protección de la paella valenciana, el arte de unir y compartir, como patrimonio cultural inmaterial se concretará en las medidas siguientes:

- a) Realizar labores de identificación, descripción, investigación, estudio y documentación con criterios científicos.
- b) Incorporar los testimonios disponibles a soportes materiales que garanticen su protección y preservación.
- c) Velar por el desarrollo normal y la pervivencia de esta manifestación cultural, y también tutelar la conservación de sus valores tradicionales y su transmisión a las generaciones futuras.

Cualquier cambio que exceda del normal desarrollo de los elementos que forman esta manifestación cultural se tendrá que comunicar a la dirección general competente en materia de patrimonio cultural para que, si procede, reciba la autorización administrativa y se modifique la presente declaración.

La gestión del bien la tendrá la conselleria competente en matèria de cultura, que serà la que decida sobre aspectos materiales e inmateriales, así como sobre el desarrollo de la mencionada manifestación cultural.

Cuarto

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 27.3 de la Ley 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano, se notifica la presente resolución a los interesados, y se comunica al Registro General de Bienes de Interés Cultural para que se anote de manera preventiva.

Quinto

Publicar la presente resolución con su anexo en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana* y en el *Boletín Oficial del Estado*.

València, 23 de abril de 2021.– El conseller de Educación, Cultura y Deporte: Vicent Marzá i Ibáñez.

ANNEX

1. Identificació

a) Identificació geogràfica: l'elaboració d'aquesta recepta compta amb diverses variants al llarg del territori de la Comunitat Valenciana, i dona com a resultat un procés que engloba a tots els pobles i ciutats del territori valencià. La paella és l'epicentre de la tradició gastronòmica valenciana, un element vertebrador que, juntament amb la seua elaboració i rellevància cultural del territori espanyol, s'ha convertit en una de les marques mundials més prestigioses.

b) Àmbit: coneixements tradicionals sobre pràctiques productives, processos i tècniques. La forma del cultiu i recollida de l'arròs, les diferents tècniques per a elaborar la paella, el simbolisme que aporta aquest plat en un menjar familiar de diumenge i els diferents coneixements transmesos de generació en generació, fan que aquest bé represente un sentiment d'identitat i continuïtat que hem de salvaguardar, mantindre i transmetre a generacions futures.

c) Tipologia: Llei 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià. Títol I, capítol III, secció primera, article 26, D) Béns immaterials.

d) Denominació principal i altres: la paella valenciana, l'art d'unir i compartir.

e) Comunitats i persones relacionades amb l'element: tota la societat del territori valencià està vinculada a la tradició d'aquest plat. Concursos de paella, esdeveniments familiars, festivitats universitàries, celebracions i festejos populars, activitats lúdiques de cap de setmana, i fins clausura d'esdeveniments, visites institucionals, exposicions i actes en les ambaixades, engloben a tots i cada un dels col·lectius i societats de la Comunitat, fins i tot del vast territori espanyol. La paella és el festí principal en moltes de les festes populars i festejos de la Comunitat Valenciana.

En les falles (UNESCO, 2016) és tradicional que cada casal cuinen la seua paella i la disfruten amb altres fallers i falleres, acompanyats de bona música i acolorits espectacles pirotècnics. Així mateix, en festes populars com les fogueres de Sant Joan o en la romeria de la Magdalena de Castelló, és molt comú que diversos col·lectius s'ajunten i preparen paelles, fomentant valors com la tolerància o l'intercanvi cultural tan característics del poble valencià. L'acte de menjar junts és un dels pilars de la identitat cultural de les comunitats de la conca del Mediterrani.

Per tota la Comunitat Valenciana es produeixen esdeveniments i celebracions al voltant d'una paella, fet que demostra el seu caràcter vertebrador del territori. A més de les celebracions anteriors, bons exemples d'això són:

– Les paelles de Benicàssim, declarada festa d'interés turístic provincial. El seu gran caràcter popular es manifesta al llarg de tota la jornada, de manera que els habitants de Benicàssim ixen al carrer per a compartir una gran paella junt amb familiars i amics, cosa que indica que no sols és una festa gastronòmica sinó de fraternitat i hospitalitat.

– El World Paella Day, Dia Internacional de la Paella, és un reconeixement al plat més universal de la gastronomia espanyola. Se celebra el 20 de setembre.

– El Tastarròs: la gran festa de l'arròs valencià. Propostes gastronòmiques durant el cap de setmana i esdeveniments relacionats amb l'arròs i els seus orígens.

– El Concurs Internacional de Paelles de Sueca: els seus orígens es remunten a 1961 i és d'àmbit internacional. La participació s'estén a Europa, Amèrica i el Japó.

– Les paelles universitàries: milers d'universitaris es reuneixen i gaudeixen d'un ambient festiu amb concerts durant el dia. Cap al migdia es reparteixen racions de paella entre els assistents. En els seus orígens aquest dia se celebrava en els mateixos campus universitaris i eren els alumnes els que preparaven la paella.

– Les paelles del dia de Sant Antoni Abat (València): festa molt popular i arrelada a València que es remunta al segle XIV. Aquest dia es reuneixen tota classe d'animals per a ser beneïts. En moltes localitats es cuinen paelles o es fan concursos d'aquest plat.

– El Concurs Nacional de Paella de Cullera.

D'altra banda, quasi totes les festes patronals de la Comunitat Valenciana inclouen un dia de paelles en el programa, com per exemple:

– El dia de les paelles de les Festes de la Paciència d'Orpesa

ANEXO

1. Identificación

a) Identificación geográfica: la elaboración de esta receta cuenta con diversas variantes a lo largo del territorio de la Comunitat Valenciana, dando como resultado un proceso que engloba a todos los pueblos y ciudades del territorio valenciano. La paella es el epicentro de la tradición gastronómica valenciana, un elemento vertebrador que, junto con su elaboración y relevancia cultural del territorio español, se ha convertido en una de las marcas mundiales más prestigiosas.

b) Àmbit: conocimientos tradicionales sobre prácticas productivas, procesos y técnicas. La forma del cultivo y recolecta del arroz, las diferentes técnicas para elaborar la paella, el simbolismo que aporta este plato en una comida familiar de domingo y los diferentes conocimientos transmitidos de generación en generación, hacen que este bien represente un sentimiento de identidad y continuidad que debemos salvaguardar, mantener y transmitir a generaciones futuras.

c) Tipología: Ley 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano. Título I, capítulo III, sección primera, artículo 26, D) Bienes inmateriales.

d) Denominación principal y otros: la paella valenciana, el arte de unir y compartir.

e) Comunidades y personas relacionadas con el elemento: toda la sociedad del territorio valenciano está vinculada a la tradición de este plato. Concursos de paella, eventos familiares, festividades universitarias, celebraciones y festejos populares, actividades lúdicas de fin de semana, incluso clausura de eventos, visitas institucionales, exposiciones y actos en las embajadas, engloban a todos y cada uno de los colectivos y sociedades de la Comunitat, incluso del vasto territorio español. La paella es el festín principal en muchas de las fiestas populares y festejos de la Comunitat Valenciana.

En las fallas (UNESCO, 2016) es tradicional que cada casal cocinen su paella, disfrutándola con otros falleros y falleras, acompañados de buena música y coloridos espectáculos pirotécnicos. Asimismo, en fiestas populares como las hogueras de San Juan o en la romería de la Magdalena de Castelló, es muy común que diversos colectivos se unan y preparen paelles, fomentando los valores como la tolerancia o el intercambio cultural tan característicos del pueblo valenciano. El acto de comer juntos es uno de los pilares de la identidad cultural de las comunidades de la cuenca del Mediterráneo.

Por toda la Comunitat Valenciana se producen eventos y celebraciones alrededor de una paella, demostrando con ello su carácter vertebrador del territorio. Además de las anteriores celebraciones, buena muestra de ello son:

– Las paelles de Benicasim, declarada fiesta de interés turístico provincial. Su gran carácter popular se manifiesta a lo largo de toda la jornada, de forma que los habitantes de Benicasim salen a la calle para compartir una gran paella junto con familiares y amigos, lo que indica que no solo es una fiesta gastronómica sino de fraternidad y hospitalidad.

– El World Paella Day, Día Internacional de la Paella, es un reconocimiento al plato más universal de la gastronomía española. Se celebra el 20 de septiembre.

– El Tastarròs: la gran fiesta del arroz valenciano. Propuestas gastronómicas durante el fin de semana y eventos relacionados con el arroz y sus orígenes.

– El Concurso Internacional de Paelles de Sueca: sus orígenes se remontan a 1961 y es de ámbito internacional. La participación se extiende a Europa, América y Japón.

– Las paelles universitarias: miles de universitarios se reúnen y disfrutan de un ambiente festivo con conciertos durante el día. Sobre el mediodía se reparten raciones de paella entre los asistentes. En sus orígenes este día se celebraba en los mismos campus universitarios y eran los alumnos los que preparaban la paella.

– Las paelles del día de San Antonio Abad (València): fiesta muy popular y arraigada en València, se remonta al siglo XIV. Ese día se dan cita toda clase de animales para ser bendecidos. En multitud de localidades se cocinan paelles y/o tienen lugar concursos de este plato.

– El Concurso Nacional de Paella de Cullera.

Por otro lado, casi todas las fiestas patronales de la Comunitat Valenciana incluyen un día de paelles en sus programas, ejemplos de ello son los siguientes:

– El día de las paelles de Fiestas de la Paciència de Oropesa del Mar



- La nit de les paelles de l'Alcúdia de Crespins
- La nit de les paelles de Puçol
- Festes patronals de Torreveija
- Festes patronals Ciutat Quesada
- Festes del Crist de Sant Joan d'Alacant
- Festes de Torreblanca
- Festes de Mislata
- Festes de les paelles a Nules
- Festes d'hivern de Peñíscola
- Festes majors de Massamagrell
- Festes del Port de Sagunt
- Festes patronals de la Xara
- La nit de paelles d'Albuixech

En totes la paella exerceix un paper de cohesió social en els espais culturals, festejos i celebracions. Agrupa gents de totes les edats, condicions i classes socials, sense perjudici de sexe, raça o religió.

f) *Descripció breu:* els orígens de la paella es troben a l'Albufera de València, on aquest plat es cuinava amb la finalitat de donar resposta a la necessitat d'aliment dels llauradors de la zona. En aquest aiguamoll, que és un terreny molt fèrtil, hi ha les condicions idònies per al conreu de l'arròs, que es converteix en l'ingredient principal del nostre plat estrella. Més tard, a finals del segle XIX, la paella valenciana va saltar de les barraques i alqueries a les cases de menjars i als barracons situats a la platja de la Malva-rosa, el Grau de Castelló o l'Albufereta d'Alacant. Així, sens dubte, aquest plat emblemàtic, nucli de la cuina tradicional valenciana, es constitueix en un element d'unió, en peça fonamental de la gastronomia de la Comunitat Valenciana.

Hui la paella no solament constitueix un plat en si mateix. El seu procés d'elaboració i l'art en la seua preparació i degustació fan que es convertisca en un vertader fenomen social, que arriba a condicionar una part del paisatge i l'ecosistema de la Comunitat Valenciana pel cultiu i l'obtenció dels aliments amb què s'elabora.

2. Marc espacial

Localització: Comunitat Valenciana.

3. Descripció i caracterització

a) Orígens documentats o atribuïts: els seus orígens es remunten a l'any 330 aC, amb les incursions índiques d'Alexandre el Gran, que va portar l'arròs a Europa. Després de llargs viatges, aquest cereal es va començar a popularitzar i el cultiu va arrelar a les costes orientals de la península.

No obstant això, l'arròs no va ser sembrat en grans quantitats a València fins a l'arribada dels àrabs, gràcies a la introducció de millores en les tècniques de conreu i dels sistemes de reg en les costes del llevant espanyol. D'altra banda, dos segles després, durant el període andalusí, el comerç del safrà comença a florir, cultivant-se al sud, en algunes zones andaluses, castellanomanxegues i valencianes. Prova que l'arròs ja es cultivava en aquesta època és que quan Jaume I el Conqueridor va arribar a València va ordenar la retirada dels arrossars pròxims a la ciutat per evitar malalties, i va limitar el seu cultiu a la llacuna litoral de l'Albufera.

Després de l'expulsió dels moriscos, no es tenen moltes dades sobre l'ús de l'arròs en la gastronomia tradicional valenciana. En algunes comarques de l'interior de la Comunitat hi ha evidències del consum d'arròs pels llauradors, ja que era un aliment fàcil de transportar i podia cuinar-se amb altres aliments que tingueren a mà. No obstant això, no era un ingredient molt valorat i a penes se'n fa esment en exemplars com el *Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar i de l'art de coc* de Robert de Nola o el *Llibre de Sent Soví*.

Ja en el segle XVI, es comença a tindre constància de l'ús, blanqueig i neteja de la pellofa de l'arròs, tal com indica el dramaturg Francisc de Paula Martí en un xicotet tractat annexat en l'estudi *Agricultura General* de Gabriel Alonso de Herrera (1513). Així mateix, també esmenta l'art que tenen els valencians i valencianes per a cuinar aquest ingredient i de la perfecció en l'elaboració i condimentació de l'arròs a la valenciana: «Els valencians tenen la vanitat, ben fundada a parer meu, que ningú ha arribat a saber-lo condimentar millor que ells, ni de més diferents maneres, i cal confessar-los la preferència, perquè amb qualsevol cosa que el cuinen, siga de carn, de peix o amb llegums a soles, és sens dubte un mos saborós i molt millor com més substància

- La noche de las paellas de L'Alcúdia de Crespins
- La noche de Paellas de Puçol
- Fiestas patronales de Torreveija
- Fiestas patronales Ciudad Quesada
- Fiestas del Cristo de Sant Joan d'Alacant
- Fiestas de Torreblanca
- Fiestas de Mislata
- Fiestas de las paellas en Nules
- Fiestas de invierno de Peñíscola
- Fiestas mayores de Massamagrell
- Fiestas del Puerto de Sagunto
- Fiestas patronales de la Xara
- La noche de paellas de Albuixech

En todas ellas la paella desempeña un papel de cohesión social en los espacios culturales, festejos y celebraciones. Agrupa a gentes de todas las edades, condiciones y clases sociales, sin perjuicio de sexo, raza o religión.

f) *Descripción breve:* los orígenes de la paella se encuentran en la Albufera de Valencia, donde este plato se cocinaba con el fin de dar respuesta a la necesidad alimentaria de los campesinos y huertanos de la zona. Al ser este humedal un territorio muy fértil, se dan las condiciones idóneas para el cultivo del arroz, convirtiéndose este en el ingrediente principal de nuestro plato estrella. Más tarde, a finales del siglo XIX la paella valenciana saltó de las barracas y alquerías a las casas de comidas y merenderos ubicados en la playa de la Malvarrosa, el Grao de Castellón o la Albufereta de Alicante. Así, sin duda alguna, este plato emblema, núcleo de la cocina tradicional valenciana, se constituye como un elemento de unión, pieza fundamental de la gastronomía de la Comunitat Valenciana.

En la actualidad, la paella no solo se constituye como un plato en sí. Su proceso de elaboración y el arte en su preparación y degustación hacen que constituya un verdadero fenómeno social, llegando a condicionar parte del paisaje y ecosistema de la Comunitat Valenciana por el cultivo y obtención de los alimentos con que se elabora.

2. Marco espacial

Localización: Comunitat Valenciana.

3. Descripción y caracterización

a) Orígenes documentados o atribuidos: sus orígenes se remontan al año 330 aC, con las incursiones índicas de Alejandro Magno, que trajo el arroz a Europa. Tras largos viajes, este cereal se comenzó a popularizar, instalándose su cultivo en las costas orientales de la península.

Sin embargo, el arroz no fue sembrado en grandes cantidades en Valencia hasta la llegada de los árabes, gracias a la introducción de mejoras en las técnicas de cultivo y sistemas de riego en las costas del levante español. Además, dos siglos después, durante el periodo andalusí, el comercio del azafrán comienza a florecer, cultivándose en el sur, en algunas zonas andaluzas, castellano-manchegas y valencianas. Prueba de que el arroz ya se cultivaba en esta época es que tras la llegada de Jaime I el Conquistador a València ordenó la retirada de los arrozales cercanos a la ciudad, evitando enfermedades y limitando su cultivo a la laguna litoral de la Albufera.

Tras la expulsión de los moriscos, no se tienen muchos datos sobre el uso del arroz en la gastronomía tradicional valenciana. En algunas comarcas del interior de la Comunitat hay evidencias del consumo de arroz por los campesinos, ya que era un alimento fàcil de transportar y podía cocinarse con otros alimentos que tuvieran a mano. Sin embargo, no era un ingrediente muy valorado y apenas se le hace mención en ejemplares como el *Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar i de l'art de coc* de Ruperto de Nola o en el *Llibre de Sent Soví*.

Ya en el siglo XVI, se empieza a tener constancia del uso, blanqueamiento y limpiado de la cascarilla del arroz, tal como indica el dramaturgo Francisco de Paula Martí en un pequeño tratado anexo en el estudio *Agricultura General* de Gabriel Alonso de Herrera (1513). Asimismo, también menciona el arte que tienen los valencianos y valencianas para cocinar este ingrediente y de la perfección en la elaboración y condimentación del arroz a la valenciana: «Los valencianos tienen la vanidad, a mi parecer bien fundada, de que nadie ha llegado a saberle condimentar mejor que ellos, ni de más diferentes modos, y es preciso confesarles la preferencia, pues con cualquier cosa que lo guisen sea de carne, de pescado o con legumbres solas, es sin duda un bocado

se li tira. No té res d'estrany que els valencians hagen arribat en aquesta part a un grau de perfecció desconegut en les altres províncies, per ser l'aliment quasi exclusiu amb què es mantenen, particularment la gent que no té grans facultats, i han estudiat amb aquest motiu els mitjans de fer-lo més grat al paladar. A tot arreu han volgut imitar-los, i per a això el solen deixar a mig coure, anomenant-lo equivocadament arròs a la valenciana, persuadits que aquells naturals se'l mengen quasi cru, per haver observat que els grans cuïts quedaven sencers i separats en els guisats valencians» (De Paula Martí, 1513).

En el segle XVIII apareix en un manuscrit de receptes la primera cita referent a la paella o «arròs a la valenciana», explicant les tècniques per a la seua elaboració i remarcant que l'arròs ha de quedar sec.

Ja en aquest segle el plat comença a guanyar popularitat i aconseguix nivell internacional en països com Bèlgica, anomenat «riz á la valencienne», i en la seua capital, Brussel·les, «paella Grand Royale». Així, en 1896 es filma per primera vegada la preparació d'una paella pel cinematògraf francès Eugène Lix en el seu documental *Ejecución de una paella*.

Entrant en el segle XIX, la paella ja forma part dels costums de tots els estaments socials a la ciutat de València, i es converteix en símbol de reunió familiar i trobada entre la societat. A mitjan segle, amb la creació de les províncies, i el notable increment en la producció d'aquesta gramínia, es genera una «paellització» de la gastronomia valenciana que traspasa la ciutat de València. En 1885 és quan comencen a trobar-se divergències clares en la recepta original de la paella. Exemple d'això és el llibre titulat *Novísimo manual práctico de cocina española* de 1885.

A començament del segle XX, aquest plat típic s'expandeix a grans ciutats internacionals com Nova York, on se serveix una variant anomenada «arròs amb pollastre» en el restaurant Delmonico, molt freqüentat pel president Franklin D. Roosevelt, i també en restaurants parisencs o en el Soho de Londres. En algunes obres d'estudiosos de les tradicions culinàries i gastronòmiques alacantines del segle XX, com és el cas de Josep Guardiola Ortiz, autor de la monografia *Gastronomía alicantina* que es publica per primera vegada en 1936, es parla de l'arròs amb conill i es fa una descripció de la importància que tenia «aquesta paella» en la festivitat del dia de Sant Jaume, i del costum de compartir-la a la platja de Sant Joan. Francisco Seijo Alonso, en *La cocina alicantina. La cocina y la comida alicantina*, fa esment de la «paella de diari» a la Vall d'Alcalà, de la «paella a la Granaella» de Xàbia, de la «paella amb ànec» de Catral i de la «paella valenciana» de Beniarriés.

D'aquesta manera, la paella aconseguix el seu zenit amb el boom turístic dels anys seixanta a Espanya. L'arribada massiva de turistes estrangers per a passar les vacances a les costes espanyoles permet que gaudisquen d'aquesta menja valenciana i que la demanda s'estenga per tot el territori espanyol. Aquest fenomen va provocar l'expansió d'aquest plat més enllà de les nostres fronteres, aconseguint reconeixement mundial i una gran notorietat, convertint-se així en una marca reconeixible internacionalment.

Com ja s'ha ressaltat amb anterioritat, moltes són les versions i modalitats que ofereix aquesta recepta, i per això en els últims anys han sorgit plans d'actuació i entitats per a la seua promoció i reconeixement.

b) Elements/procés/desenvolupament: a partir del segle XIX, aquest plat tan famós i identificatiu de la cultura valenciana va començar a arrelar fins que finalment es va considerar i instaurar com una recepta familiar, la qual mai ha estat exempta de controvèrsia, tòpics i paradigmes, que naixen dels costums propis i diferents de cada lloc. Amb tot, no hi ha cap dubte sobre l'ingredient imprescindible: l'arròs.

Des dels seus orígens s'ha difós la pràctica d'afegir aquest ingredient al caldo fent una creu perquè la quantitat d'arròs es distribuïca de manera igual en la paella, i a més, si el nombre de comensals ho permet, la capa d'aquest ingredient siga fina, indiferentment de la tipologia. S'aconsella no remoure l'arròs quan s'està cuinant, ja que conté midó, un element espessor present en el cereal que no és convenient si es vol que el gra de la paella quede solt.

En els seus inicis, tal com s'ha comentat anteriorment, aquesta recepta no distingia entre classes, per la qual cosa la gran majoria de la població, de classe mitjana i sobretot baixa (llauradors autòctons valen-

sabroso y tanto mejor cuando más sustancia se le echa. Nada tiene de extraño que los valencianos hayan llegado en esta parte a un grado de perfección, desconocido en las demás provincias, por ser el alimento casi exclusivo con que se mantienen, particularmente la gente que no tiene grandes facultades, y han estudiado con este motivo los medios de hacerle más grato al paladar. En todas partes han querido imitarlos, y para esto lo suelen dejar a medio cocer, llamándolo equivocadamente arroz a la valenciana, persuadidos de que aquellos naturales lo comen casi crudo, por haber observado que los granos cocidos, quedaban enteros y separados en los guisos valencianos» (De Paula Martí, 1513).

En el siglo XVIII aparece en un manuscrito de recetas la primera cita referente a la paella o «arroz a la valenciana», explicando las técnicas para su elaboración y remarcando que el arroz debe quedar seco.

Ya en este siglo el plato comienza a ganar popularidad, alcanzando un nivel internacional en países como Bélgica, denominado «riz á la valencienne», y en su capital, Bruselas, «paella Grand Royale». Así, en 1896 se filma por primera vez la preparación de una paella por el cinematógrafo francés Eugène Lix en su documental *Ejecución de una paella*.

Entrando el siglo XIX, la paella ya forma parte de las costumbres de todos los estamentos sociales en la ciudad de València, convirtiéndose en símbolo de reunión familiar y encuentro entre la sociedad. A mediados de siglo, con la creación de las provincias, y el notable incremento en la producción de esta gramínea, se genera una «paellización» de la gastronomía valenciana que traspasa la ciudad de València. Es en 1885 cuando se comienzan a encontrar divergencias claras en la receta original de la paella. Ejemplo de ello es el libro titulado *Novísimo manual práctico de cocina española* de 1885.

A comienzos del siglo XX, este típico plato se expande a grandes ciudades internacionales como Nueva York, en el que se sirve una variante denominada «arroz con pollo» en el restaurante Delmonico, muy frecuentado por el presidente Franklin D. Roosevelt; así como en restaurantes parisinos o en el Soho de Londres. En algunas obras de estudiosos de las tradiciones culinarias y gastronómicas alicantinas del siglo XX, como es el caso de José Guardiola Ortiz, autor de la monografía *Gastronomía alicantina*, publicada por primera vez en 1936, habla del arroz con conejo y hace una descripción de la importancia que tenía «esta paella» en la festividad del día de San Jaime y la costumbre de compartirla en la playa de San Juan. Francisco Seijo Alonso en *La cocina alicantina. La cocina y la comida alicantina*, hace mención a una «paella de diario» a la Vall d'Alcalà, a la «paella a la Granaella» de Xàbia, a la «paella con pato» de Catral y a la «paella valenciana» de Beniarriés.

De este modo, la paella alcanza su zenit con el boom turístico de los 60 en España. La llegada masiva de turistas extranjeros a pasar sus vacaciones en las costas españolas permite que disfruten de este manjar valenciano y que la demanda se extienda por todo el territorio español. Este fenómeno provocó la expansión de este plato más allá de nuestras fronteras, alcanzando un reconocimiento mundial y una gran notoriedad, convirtiéndose así en una marca reconocible internacionalmente.

Como ya se ha resaltado con anterioridad, muchas son las versiones y modalidades que ofrece esta receta y es por ello que, en los últimos años, han surgido planes de actuación y entidades para la promoción y reconocimiento del mismo.

b) Elementos/proceso/desarrollo: a partir del siglo XIX, este plato tan afamado e identificativo de la cultura valenciana, empezó a arraigarse hasta que finalmente se consideró e instauró como una receta familiar, la cual nunca ha estado exenta de controversia, tópicos y paradigmas, los cuales nacen de las costumbres propias y diferentes de cada lugar. Sin embargo, no hay duda alguna del ingrediente imprescindible: el arroz.

Desde sus orígenes se ha difundido la práctica de añadir este ingrediente al caldo dibujando una cruz para que la cantidad se distribuya de forma equivalente en la paella, además de que, si el número de comensales lo permite, la capa de este ingrediente sea fina, indiferentemente de la tipología. Se aconseja no remover el arroz cuando se está cocinando, ya que contiene almidón, un elemento espesante presente en el cereal, el cual no conviene si se desea que el grano de la paella quede suelto.

En sus inicis, tal como se ha comentado anteriormente, esta receta no distinguía de clases, por lo que la gran mayoría de la población, de clase media y, sobre todo, baja (campesinos autóctonos valencianos)



cians), menjaven junts i en poc espai. Arran d'això sorgeixen certs costums que perduren encara actualment com, per exemple, el de menjar en la mateixa paella. Això fa que l'arròs mantinga la temperatura. Cada comensal té el seu espai, i si algun menja en el plat, li serveixen del centre per a no «desdibuixar» la ració dels altres.

La tradició mana que la paella s'ha de menjar amb cullera (antigament eren de fusta i unipersonals), si bé és cert que hui dia aquest costum ha decaït i es deixa a elecció de cada comensal.

Quant a la seua elaboració, a més dels ingredients de qualitat, cal destacar la importància del foc. En terres valencianes està molt estesa la idoneïtat de la fusta de taronger per a la seua elaboració i això es deu al fet que, a més de donar-li una aroma especial i característica al plat, fa que el foc es mantinga i, per tant, quede ben repartit. Perquè la paella a llenya isca bé ha de coure en un foc que no provoqe molt de fum, i com que el foc cal anar avivant-lo o abaixant-lo, la llenya d'aquest arbre es converteix en la més adequada per ser més fina i fàcil de manejar. En el cas d'utilitzar una cuina de gas és important que els focs calfen tota la paella de manera homogènia.

Tenint en compte tot això, no hi ha dubte que, es cuine a llenya o no, el moment definitiu i més delicat és el punt de cocció de l'arròs, una vegada s'afig al caldo.

c) Relació del bé o entorns d'interés vinculats: la paella pot relacionar-se d'una manera directa com un element clau integrat en la dieta mediterrània. La dieta mediterrània figura en la Llista representativa de patrimoni cultural immaterial de la humanitat (UNESCO), i inclou un conjunt de coneixements, pràctiques i símbols relacionats amb els cultius i collites agrícoles, i amb la manera de conservar, transformar, cuinar, compartir i consumir els aliments.

El concepte «dieta mediterrània» va ser definit en els anys seixanta pel professor Ancel Keys (1904-2004), que, després de molts estudis relacionats amb l'obesitat i les afeccions cardíaques, va comprovar que els hàbits alimentaris influeixen en la salut de les persones.

La dieta mediterrània està «íntimament vinculada a l'estil de vida dels pobles mediterranis al llarg de la seua història». Rica en fruites, vegetals, peix, oli d'oliva, llegums, formatges, fruites seques i cereals, esdevé una font infinita de beneficis per al nostre organisme. Aquest tipus d'alimentació, basada en la ingesta de productes frescos de proximitat i origen natural, ens proporciona nutrients fonamentals que contribueixen a evitar problemes de salut cada vegada més preocupants en la nostra societat com són l'obesitat i les malalties cardiovasculars, ja que ajuda a equilibrar i reduir els nivells de colesterol i triglicèrids en sang. Es considera una gran aliada contra la diabetis, ja que els hidrats de carboni complexos i l'oli d'oliva permeten regular els nivells de glucosa del nostre cos. Cal ressaltar que es tracta d'una dieta rica en antioxidants a causa de la quantitat de vitamines i polifenols que contenen els aliments que s'ingereixen. Això evitarà l'envelliment prematur de les cèl·lules, optimitzant la nostra salut.

La paella és una icona de la dieta mediterrània, tant pels seus ingredients com per les seues característiques de representació cultural valenciana. Tots els ingredients amb què s'elabora, com són el peix, la carn, les verdures, el tan benvolgut i saludable oli d'oliva i l'aportació d'un cereal tan complet com l'arròs, formen part de la dieta mediterrània. La proteïna, la verdura i els hidrats de carboni fan de la paella un dels plats més equilibrats de la gastronomia, raó per la qual els dietistes la consideren una de les receptes més beneficioses per al nostre organisme. Així ho afirma el Col·legi Oficial de Dietistes i Nutricionistes de la Comunitat Valenciana (CODiNuCoVa), que diu que «la seua combinació i diversitat d'ingredients la fan complir amb les característiques de la dieta mediterrània: elaborada a partir de cereals com l'arròs, peix o carn, verdures, llegums (garrofó) i oli d'oliva. L'arròs conté hidrats de carboni complexos. El conill i el pollastre aporten proteïnes d'alt valor biològic i baixes quantitats de greix. La carn suposa a més una font important de minerals com el ferro i les vitamines B3 i B12. I les verdures aporten vitamines, minerals i fibra. Les proteïnes, els hidrats i les vitamines i minerals, pilars imprescindibles d'una correcta dieta, es troben en aquest plat tradicional que s'ha transformat en un segell d'identitat dels valencians».

Per tot això, la paella es converteix en un símbol molt relacionat amb la dieta mediterrània, reunint totes aquestes característiques i protagonitzant moments d'intercanvi social i comunicació, refor-

comian juntos y en poco espacio. A raíz de aquí surgen costumbres presentes todavía en la actualidad como es, por ejemplo, el comer de la misma paella. Este acto hace que el arroz mantenga la temperatura. Cada comensal tiene su espacio en ella y si alguno come en plato, se le sirve del centro para no «desdibujar» la ración del resto.

Manda la tradición que la paella debe comerse con cuchara (antiguamente eran de madera y unipersonales), si bien es cierto que hoy en día esta costumbre ha decaído y se deja a elección de cada comensal.

En cuanto a su elaboración, además de los ingredientes de calidad, cabe destacar la importancia del fuego. En tierras valencianas está muy extendida la idoneidad de la madera de naranjo para su elaboración y esto se debe a que, además de darle un aroma especial y característico al plato, hace que el fuego se mantenga y, por lo tanto, quede bien repartido. Para que la paella a leña salga bien debe cocer en un fuego que no provoque mucho humo, y como el fuego hay que avivándolo o suavizándolo, la leña de este árbol se convierte en la más adecuada al ser más fina y fácil de manejar. En el caso de utilizar la cocina a gas es importante que los fuegos calienten toda la paella de forma homogénea.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, de lo que no hay duda es que, se cocine a leña o no, el momento definitivo y más delicado es el punto de cocción del arroz, una vez se añade al caldo.

c) Relación del bien o entornos de interés vinculados: la paella puede relacionarse de una manera directa como un elemento clave integrado en la dieta mediterránea. La dieta mediterránea figura en la Lista representativa de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad (UNESCO), abarcando un conjunto de conocimientos, prácticas y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, así como con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos.

El concepto «dieta mediterránea» fue definido en los años sesenta por el profesor Ancel Keys (1904-2004) quien, después de muchos estudios relacionados con la obesidad y las afecciones cardíacas, comprobó que los hábitos alimenticios influyen en la salud de las personas.

La dieta mediterránea está «íntimamente vinculada al estilo de vida de los pueblos mediterráneos a lo largo de su historia». Rica en frutas, vegetales, pescado, aceite de oliva, legumbres, quesos, frutos secos y cereales, la convierte en una fuente infinita de beneficios para nuestro organismo. Este tipo de alimentación, basada en la ingesta de productos frescos de proximidad y origen natural, nos proporciona nutrientes fundamentales que contribuyen a evitar problemas de salud cada vez más preocupantes en nuestra sociedad como son la obesidad y las enfermedades cardiovasculares, ya que ayuda a equilibrar y reducir los niveles de colesterol y triglicéridos en sangre. Se considera una gran aliada contra la diabetes, ya que los hidratos de carbono complejos y el aceite de oliva producen que los niveles de glucosa de nuestro cuerpo se regulen. Cabe resaltar que se trata de una dieta rica en antioxidantes debido a la cantidad de vitaminas y polifenoles que contienen los alimentos que se ingieren. Esto evitará un envejecimiento prematuro de las células, optimizando nuestra salud.

La paella es un icono de la dieta mediterránea, tanto por sus ingredientes como por sus características de representación cultural valenciana. Todos los ingredientes con los que se elabora, como son el pescado, la carne, las verduras, el tan apreciado y saludable aceite de oliva y el aporte de un cereal tan completo como el arroz, forman parte de la dieta mediterránea. La proteína, verdura e hidratos de carbono hacen de la paella uno de los platos más equilibrados de la gastronomía, por lo que es considerada por los dietistas una de las recetas más beneficiosas para nuestro organismo. Así lo afirma el Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CODiNuCoVa), que afirma que «su combinación y diversidad de ingredientes la hacen cumplir con las características de la dieta mediterránea: elaborada a partir de cereales como el arroz, pescado o carne, verduras, legumbres (garrofón) y aceite de oliva. El arroz, contiene hidratos de carbono complejos, el conejo y el pollo, aportan proteínas de alto valor biológico y bajas cantidades de grasa. La carne supone además una fuente importante de minerales como el hierro y las vitaminas B3 y B12. Y las verduras, aportan vitaminas, minerales y fibra. Las proteínas, los hidratos y las vitaminas y minerales, pilares imprescindibles de una correcta dieta, se encuentran en este tradicional plato que se ha transformado en un sello de identidad de los valencianos».

Por todo lo cual, la paella se convierte en un símbolo muy relacionado con la dieta mediterránea, reuniendo todas estas características y protagonizando momentos de intercambio social y comunicación,



cant els llaços que configuren la identitat de la família, el grup o la comunitat.

Així mateix, és important remarcar l'origen etimològic de la paraula *dieta*, del grec antic *diaita*, el significat de la qual s'atribueix a 'manera de viure'; perquè la paella no és sols un plat tradicional de la Comunitat Valenciana, sinó un fenomen que engloba anys i anys d'història de l'estil de vida del poble valencià, i símbol de la tradició i gastronomia de la nostra comunitat autònoma. Tant és així que fins grans artistes representatius de la Comunitat Valenciana, com és el cas de Vicent Blasco Ibàñez en la seua famosa novel·la *Cañas y barro*, van escriure sobre aquest plat. En aquest cas, l'escriptor parla de manera clara sobre els orígens de la paella, i narra que en la zona de l'Albufera s'elaborava amb rata de marjal, molt present en aquest paratge.

4. Interpretació i simbolisme

La preparació i elaboració d'aquest plat s'han convertit en una icona social i de tradició valenciana. Pràcticament qualsevol esdeveniment considerable que tinga lloc en la Comunitat compta amb aquesta exquisidesa com a element primordial, que representa un signe de festivitat i cohesió, en gran part per la simplicitat d'aquest humil plat. El costum de preparar-la involucrant els comensals en la preparació, dins d'un marc festiu, la converteix en símbol identificador del poble valencià.

5. Percepció i implicació de la població i grau d'obertura al públic

L'interés de la població, així com la seua implicació en tots aquells certàmens i esdeveniments relacionats amb la paella han anat augmentant any rere any. Una mostra d'això és el naixement del Dia Internacional de la Paella, esdeveniment celebrat el dia 20 de setembre i dedicat a prestigiar aquest plat i elevar-lo a la categoria d'emblema internacional des del territori en què es va originar. A través d'esdeveniments per tota Espanya i en prop de quaranta països estrangers, s'han recopilat més de tres-cents reportatges amb una audiència superior a 65 milions de persones. Congregà professionals del sector, a més de veïns i veïnes i turistes, i permeté donar a conèixer les pràctiques i costums que hi ha darrere d'aquesta menja.

En aquesta mateixa línia, els motors de cerca, xarxes socials i sistemes operatius ja compten amb el símbol de la paella, disponible per a ser utilitzat per qualsevol usuari. En definitiva, es pot dir que aquesta apetible menja ha traspassat els límits de la Comunitat Valenciana fins a arribar a ser estimada i reconeguda mundialment, amb una simbologia molt variada que aporta valor a la marca paella i a la cultura valenciana.

És necessari remarcar que aquesta implicació de la població per mantindre la tradició gastronòmica símbol de la terra valenciana ha afavorit que sorgiren entitats tant públiques com privades per a la defensa i promoció dels arrossos clàssics de la Comunitat Valenciana dins i fora de les nostres fronteres.

Salvaguarda

a) Protecció administrativa: de les tradicions, costums i tècniques que hi ha darrere d'aquest plat tradicional de la gastronomia i cultura valenciana naix la necessitat que les autoritats polítiques municipals duguen a terme les actuacions oportunes encaminades a sol·licitar la seua declaració com a bé d'interés cultural (BIC).

En aquest sentit, l'Ajuntament de València ha adoptat una sèrie d'actuacions entre les quals destaca la celebració del Dia Internacional de la Paella el passat 20 de setembre, on van tindre lloc diversos esdeveniments nacionals i internacionals com ara presentacions i *cooking shows*.

D'altra banda, des de fa més de cinquanta anys se celebra el Concurs Mundial de Paelles de Sueca, que ha rebut nombrosos premis i reconeixements posant-se en relleu el seu treball en la promoció del plat més preuat de la nostra gastronomia. Així, el prestigiós certamen, que acumula prop d'una desena de guardons nacionals i internacionals, ha rebut també enguany un premi en reconeixement de la seua dedicació al foment dels productes valencians de la mà de la Federació Empresarial d'Hostaleria Valenciana (FEHV).

Per tot això, amb la declaració de la paella com a bé d'interés cultural es pretén ajudar a garantir la permanència del plat i dels costums que hi estan lligats, així com el reconeixement, tant nacional com internacional, d'aquesta recepta pròpia de la Comunitat Valenciana.

reforzando los lazos que configuran la identidad de la familia, el grupo o la comunidad.

Asimismo, es importante realzar el origen etimológico de la palabra *dieta*, del griego antiguo *diaita*, cuyo significado se atribuye a 'modo de vida'; porque la paella no es solo un plato tradicional de la Comunitat Valenciana, sino que es un fenómeno que engloba años y años de historia del estilo de vida del pueblo valenciano, y símbolo de la tradición y gastronomía de nuestra comunidad autónoma. Tanto es así que hasta grandes artistas representativos de la Comunitat Valenciana, como es el caso de Vicente Blasco Ibàñez en su famosa novela *Cañas y barro* escribieron sobre este plato. En este caso, el escritor habla de manera clara sobre los orígenes de la paella, narrando que en la zona de la Albufera se elaboraba con rata de marjal, muy presente en este paraje.

4. Interpretación y simbolismo

La preparación y elaboración de este plato se han convertido en un icono social y de tradición valenciana. Prácticamente cualquier evento considerable que tenga lugar en la Comunitat cuenta con esta exquisitez como elemento primordial, el cual supone un signo de festividad y cohesión, en gran parte por la simplicidad de este humilde plato. La costumbre de prepararla involucrando a los comensales en su preparación, dentro de un marco festivo, la convierte en símbolo identificativo del pueblo valenciano.

5. Percepción e implicación de la población y grado de apertura al público

El interés de la población, así como su implicación en todos aquellos certámenes, eventos y acontecimientos relacionados con la paella han ido aumentando año tras año. Una muestra de ello es el nacimiento del Día Internacional de la Paella, evento celebrado el día 20 de septiembre dedicado a prestigiar este plato y elevarlo a la categoría de emblema internacional desde el territorio en que se originó. A través de eventos en toda España y en alrededor de 40 países extranjeros, se han recopilado más de trescientos reportajes, con una audiencia superior a 65 millones de personas. Congregó a profesionales del sector además de vecinos y vecinas y turistas, permitiendo dar a conocer las prácticas y costumbres que se hallan detrás de este manjar.

En esta misma línea, los motores de búsqueda, redes sociales y sistemas operativos ya cuentan con el símbolo de la paella, disponible para ser utilizado por cualquier usuario. En definitiva, se puede decir que este apetecible manjar ha traspasado los límites de la Comunitat Valenciana hasta llegar a ser apreciado y reconocido mundialmente, con una simbología muy variada que aporta valor a la marca paella y a la cultura valenciana.

Es necesario remarcar que esta implicación de la población por mantener la tradición gastronómica símbolo de la tierra valenciana, ha favorecido que surgieran entidades tanto públicas como privadas para la defensa y promoción de los arroces clásicos de la Comunitat Valenciana dentro y fuera de nuestras fronteras.

Salvaguarda

a) Protección administrativa: de las tradiciones, costumbres y técnicas que se hallan detrás de este plato tradicional de la gastronomía y cultura valenciana nace la necesidad de que las autoridades políticas municipales lleven a cabo las actuaciones oportunas encaminadas a solicitar su declaración como bien de interés cultural (BIC).

En este sentido, el Ayuntamiento de València ha adoptado una serie de actuaciones entre las que destaca la celebración del Día Internacional de la Paella el pasado 20 de septiembre, donde tuvieron lugar diversos eventos nacionales e internacionales como presentaciones y *cooking shows*.

Por otro lado, desde hace más de 50 años se celebra el Concurso Mundial de Paelles de Sueca, el cual ha recibido numerosos premios y reconocimientos poniéndose en relieve su trabajo en la promoción del plato más preciado de nuestra gastronomía. Así, el prestigioso certamen, que acumula cerca de una decena de galardones a nivel nacional e internacional, ha recibido también este año un premio en reconocimiento de su dedicación de fomento de los productos valencianos de la mano de la Federación Empresarial de hostelería Valenciana (FEHV).

Por todo esto, con la declaración de la paella como bien de interés cultural se pretende ayudar a garantizar la permanencia del plato y de las costumbres que a él van ligadas, así como el reconocimiento, tanto a nivel nacional como internacional de esta receta propia de la Comunitat Valenciana.



Com s'ha esmentat anteriorment, la dieta mediterrània, declarada patrimoni immaterial de la humanitat per la UNESCO l'any 2013, és un element que agrupa tècniques, ingredients, costums i rituals propis d'aquesta àrea geogràfica, per la qual cosa la paella hauria de gaudir d'una certa protecció, ja que és considerada un plat típicament mediterrani.

Es pretén donar a la paella el reconeixement nacional i internacional que es mereix, sent identificat com un plat de denominació d'origen de la Comunitat Valenciana. Per això, per a aconseguir un major grau de protecció i salvaguarda d'aquest bé cultural, s'estudiarà la possibilitat de dur a terme les gestions oportunes perquè el nostre plat estrella arribe a ser declarat patrimoni mundial intangible per l'Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura.

b) Agents i metodologia de transmissió: aquesta recepta tradicional s'ha transmés de generació en generació de manera cultural. A través d'esdeveniments familiars i socials, s'ha mantingut el coneixement i elaboració de la paella de tal manera que hui dia es coneix a escala mundial. En les últimes dècades, els mitjans de comunicació i les xarxes socials han afavorit l'expansió d'aquest plat i han sorgit entitats especialitzades i enfocades a aquesta tradició gastronòmica per a protegir la seua continuïtat i autenticitat.

c) Identificació de riscos i diagnòstic: la paella s'ha convertit definitivament en un plat universal i és la quarta icona gastronòmica amb més cerques en internet. El continu procés de globalització característic del segle XXI ha suposat un gran avantatge per a la paella, mundialment reconeguda en l'actualitat.

No obstant això, la internacionalització d'aquest plat a vegades comporta una clara pèrdua de la seua essència i orígens, que radiquen en el territori valencià. Generalment, la societat internacional coneix la paella com un plat típic espanyol, però pocs són els coneixedors de la localització exacta dels seus orígens, a pesar que la Comunitat Valenciana és molt reconeguda per la seua especialitat en els arrossos.

Una altra conseqüència d'aquest procés globalitzador ha sigut la innovació en els ingredients i en les formes d'elaboració de la paella. Resulta singular viatjar a altres països i trobar la polèmica paella amb xoriço o salsitxes o observar un cuiner remouent l'arròs de la paella a l'estil del típic risotto italià.

6. Valoració i justificació de la declaració

És un plat tradicional, contemporani i vivent al mateix temps. Des de fa dècades, si no segles, l'arròs a València s'elabora d'una manera especial, que hui anomenem paella, que continua sent el plat principal i més característic de la cuina de la Comunitat.

Es constitueix com a fenomen integrador. Com ja s'ha avançat, l'elaboració de la paella en esdeveniments lúdics és un clar exemple de factor cohesionador intergeneracional, intergènere, de bon veïnatge, en què tots, propis i estranys, poden participar d'una forma o una altra.

Posseeix un caràcter representatiu. En tota família valenciana hi ha algun record en què el centre culinari del moment ha sigut una paella; ja siga en una boda, una festa o un senzill però emotiu menjar familiar de cap de setmana.

Està basada en la comunitat. Tota la societat valenciana reconeix la paella com un valor propi, en què participa, ja siga en la seua elaboració, manteniment o transmissió, o en tots, com a patrimoni.

Como se ha mencionado anteriormente, la dieta mediterránea, declarada patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO en el año 2013, es un elemento que agrupa técnicas, ingredientes, costumbres y rituales propios de esta área geográfica, por lo que la paella debería gozar de cierta protección, ya que es considerada un plato típicamente mediterráneo.

Se pretende dar a la paella el reconocimiento nacional e internacional que se merece, siendo identificado como un plato de denominación de origen de la Comunitat Valenciana. Por ello, para conseguir un mayor grado de protección y salvaguarda de este bien cultural, se estudiará la posibilidad de llevar a cabo las gestiones oportunas para que nuestro plato estrella lograra ser declarado patrimonio mundial intangible por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

b) Agentes y metodología de transmisión: esta receta tradicional se ha transmitido de generación en generación de manera cultural. A través de eventos familiares y sociales se ha mantenido el conocimiento y elaboración de la misma de tal modo que hoy en día se conoce a nivel mundial. En las últimas décadas, los medios de comunicación y redes sociales han favorecido la expansión de este plato y han surgido entidades especializadas y enfocadas a esta tradición gastronómica para proteger su continuidad y autenticidad.

c) Identificación de riesgos y diagnóstico: la paella se ha convertido definitivamente en un plato universal, siendo el cuarto icono gastronómico con más búsquedas en internet. El continuo proceso de globalización característico del siglo XXI ha supuesto una gran ventaja para la paella, mundialmente reconocida en la actualidad.

Sin embargo, la internacionalización de este plato a veces conlleva una clara pérdida de su esencia y orígenes, que radican en el territorio valenciano. Generalmente, la sociedad internacional conoce la paella como un plato típico español, pero pocos son los conocedores de la localización exacta de sus orígenes, a pesar de que la Comunitat Valenciana es muy reconocida por su especialidad en los arroces.

Otra consecuencia de este proceso globalizador ha sido la innovación en los ingredientes y en las formas de elaboración de la paella. Resulta singular viajar a otros países y encontrar la polémica paella con chorizo o salchichas u observar a un cocinero removiendo el arroz de la paella al estilo del típico risotto italiano.

6. Valoración y justificación de la declaración

Es un plato tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo. Desde hace décadas, si no siglos, el arroz en Valencia se elabora de una forma especial, lo que hoy denominamos paella, que sigue siendo el plato principal y más característico de la cocina de la Comunitat.

Se constituye como fenómeno integrador. Como ya se ha adelantado, la elaboración de la paella en eventos lúdicos es un claro ejemplo de factor cohesionador intergeneracional, intergénere, de buena vecindad, donde todos, propios y extraños, pueden participar de una forma u otra.

Posee un carácter representativo. En toda familia valenciana existe algún recuerdo en el centro culinario del momento haya sido la paella; ya sea en una boda, fiesta o sencilla pero emotiva comida familiar de fin de semana.

Está basada en la comunidad. Toda la sociedad valenciana reconoce la paella como un valor propio, en el que participa, ya sea en su elaboración, mantenimiento o transmisión, o en todos, como patrimonio.