

III. OTRAS DISPOSICIONES

COMUNITAT VALENCIANA

8509 *Resolución de 23 de abril de 2021, de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte, por la que se incoa expediente para declarar bien de interés cultural inmaterial la paella valenciana, el arte de unir y compartir.*

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 Inventario del Patrimonio Inmaterial.

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 salvaguardia.*

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 materia de cultura, que será 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.

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) Ámbito: 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 paellas, 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 paellas 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 Paellas de Sueca: sus orígenes se remontan a 1961 y es de ámbito internacional. La participación se extiende a Europa, América y Japón.

– Las paellas 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 paellas 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 paellas 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 paellas en sus programas, ejemplos de ello son los siguientes:

– El día de las paellas de Fiestas de la Paciencia de Oropesa del Mar.

– La noche de las paellas de L'Alcúdia de Crespins.

– La noche de Paellas de Puçol.

– Fiestas patronales de Torrevieja.

– 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 fácil 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 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 Beniarrés.

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 inicios, 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) comían 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 ir 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, 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 «díaita», 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 Ibáñez 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 Paellas de Sueca, el cual ha recibido numerosos premios y reconocimientos poniéndose en relieve su trabajo en la promoción del plato máspreciado 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.

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, intergéneros, 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.