

OLIVIA MARTÍNEZ GARCIA, SECRETÀRIA GENERAL DE L'AJUNTAMENT D'ALGEMESÍ

CERTIFIQUE: Que la Junta de Govern Local, en sessió ordinària, realitzada el desset de juliol de dos mil vint-i-sis, adoptà, entre altres, l'acord que literalment diu:

7. Aprovar les bases reguladores del III Certamen Gastronòmic de Rabo de Bou (expedient 9801/2026)

Atés que la Festa de la Setmana de Bous d'Algemesí és una tradició cultural inserida en la nostra història des del segle XVII i que forma part del patrimoni immaterial i identitat de la ciutat d'Algemesí.

Atés que la construcció efímera de la Plaça de Bous dissenyada per Segura Lago en 1948 ha estat incoada com a Bé d'Interès Cultural.

Atés que la Setmana de Bous d'Algemesí amplia el seu espectre patrimonial a la vessant gastronòmica i té una acció d'impacte en el teixit econòmic en l'àmbit de la restauració local, en la implicació de la comunitat i en la projecció mediàtica de les festes d'Algemesí.

Per tot l'exposat, les regidories de Promoció Econòmica, Turisme, Festes i Tradicions proposen convocar el III Certamen Gastronòmic de Rabo de Bou d'Algemesí (RABOU 2026).

Vista la proposta del regidor de Turisme, Festes i Tradicions i Agermanaments de data 10 de juliol de 2026.

La Junta de Govern Local, en ús de les atribucions conferides per resolució de l'alcaldia 1454/2023, de 20 de juny, per **UNANIMITAT** dels 8 membres de dret que formen la seua totalitat, **ACORDA:**

PRIMER. Aprovar les bases que apareixien en l'annex I

SEGON. Aprovar les despeses dels premis (1.000 euros) en càrrec a la partida 334-48100 i (900 €) a càrrec de la partida 420-48100 del pressupost vigent.

TERCER. Notificar-ho al Departament d'Intervenció

Annex I
BASES

PRIMER. Dinàmica del certamen

Els participants estan exempts de quota d'inscripció, però en el seu lloc hauran de portar 5 quilos de rabo de bou que prepararan de la manera següent:



a) 3 quilos i mig de bou ja cuinat i preparat, com ho fan en els seus restaurants per a oferir-lo com a degustacions en el certamen.

b) Cuinar en directe, en la seu del concurs, des de zero, un quilo i mig de rabo de bou amb els ingredients oficials del concurs, que seran els següents:

- Rabo de bou
- Ceba
- Creïlla
- Carlotes
- Clavell
- All
- Llorer
- Tomaca natural
- Pebre roig dolç
- Colorant
- Sal
- Farina
- Oli d'oliva verge
- Pebre
- Vi blanc
- Vi negre

c) Excepte el rabo de bou, la resta d'ingredients seran aportats per l'Organització del Concurs i una vegada elaborat caldrà presentar DOS PLATS PER AL JURAT. En cap cas s'admetrà la presentació del rabo de bou que ja ve cuinat.

d) Els cuiners tindran des de les 10.00 fins a les 13.00 hores per a preparar el rabo de bou, per la qual cosa, podran disposar de la seua PRÒPIA OLLA EXPRÉS per a cuinar-lo.

SEGON. Aportació dels cuiners

Els cuiners aportaran la carn, en substitució de la quota d'inscripció. També hauran de portar olla exprés, focs de gas, potes per als focs, taula de tall, ratlladores, ganivets i aquells utensilis personals que crega convenient per a elaborar el seu plat. No podrà aportar ingredients addicionals als entregats per l'Organització ni potenciadors de sabor i el seu ús serà tingut en compte pel jurat en la qualificació.

TERCER. Aportació de l'organització

L'Organització oferirà els ingredients per a elaborar-lo en directe (excepte la carn de rabo de bou), una taula de suport per a cuinar, ombra, esmorzar de germanor i un còctel que serà servit durant l'acte de lliurament de premis i per al qual cada concursant comptarà amb dos places.

QUART. Quota d'inscripció

Els concursants estaran exempts de quota d'inscripció.

CINQUÉ. Premis del certamen

Primer premi: 1.000 €, lot de productes dels patrocinadors i diploma acreditatiu.

Segon premi: 600 €, lot de productes dels patrocinadors i diploma acreditatiu.



Tercer premi: 300 €, lot de productes dels patrocinadors i diploma acreditatiu.

SISÉ. Pagament dels premis

El primer premi anirà a càrrec de la Regidoria de Turisme, Festes i Tradicions, promotora d'este certamen d'àmbit autonòmic, mentre que el segon i tercer premi seran a càrrec de la Regidoria de Promoció Econòmica, amb l'objectiu de promoure la iniciativa entre el sector hostaler local.

SETÉ. Qualificació dels plats

Presentació	Homogeneïtat	Sabor
D'1 a 5 punts	1 a 5 punts	D'1 a 5 punts

Presentació: disposició en el plat, salseig correcte i color

Homogeneïtat: carn al punt i caldo travat

Sabor: saborós, sense restes d'alcohol i al punt de sal

HUITÉ. Jurat del certamen

El Jurat estarà format per: Alejandro del Toro, que actuarà com a president i els vocals: Roque Carmona (Restaurante Bandolero de Córdoba), Adolfo Cuquerella (Restaurante La Granja), Amadeo Faus (Chef Amadeo), Carlos del Toro Beneyto (La Plaza, Torrent), Olga Clavel (El Laurel) i Martín Jiménez (El Mosaic)

Actuarà com a secretari el Director del Museu de la Festa d'Algemesí, Alejandro Villar Torres.

Algun del seus membres podria canviar per disponibilitat en la data de l'esdeveniment.

NOVÉ. Sol·licitud de participació en el Concurs

Podrà sol·licitar la participació tot aquell que en el moment de fer-ho estiga treballant en un local en actiu de restauració de qualsevol punt de la Comunitat Valenciana.

El termini d'inscripció es tancarà el pròxim 11 de setembre de 2026.

El nombre de concursants s'establix en 15, 3 dels quals es reserven per als restauradors locals, encara que davant la seua absència s'oferiran estes places a concursants forans.

El dia 18 de setembre seran anunciats públicament i en els mitjans de comunicació pertinents els 15 cuiners que participaran en este Segon Certamen Gastronòmic de Rabo de Bou d'Algemesí.

Per a inscriure's, caldrà escriure un correu electrònic a rabou@algemesi.net o telefonar directament als telèfons 686122310 (Alejandro) o al 622 14 70 65 (Aarón).

Els seleccionats seran cridats personalment per l'organització i hauran d'estar en la seu de l'esdeveniment a les 9 del matí per a procedir al sorteig dels torns de presentació, que s'establixen en 5.

1r torn: números 1, 2 i 3 Presenten a les 13.00 hores

2n torn: números 4, 5 i 6 Presenten a les 13.15 hores



3r torn: números 7, 8 i 9 Presenten a les 13.30 hores
4t torn: números 10, 11 i 12 Presenten a les 13.45 hores
5é torn: números 13, 14 i 15 Presenten a les 14.00 hores

Els cuiners no podran prendre begudes alcohòliques en el recinte dels focs, per a això hauran d'acudir a la barra corresponent. També hauran d'acudir degudament uniformats. És possible que l'organització es reserve el dret a exigir lluir un davantal corporatiu o publicitari als participants en el certamen.

14.30 h lliurament de premis, servici del còctel per a convidats i final de l'acte

DESE. Acceptació de les bases i presa d'imatges

La participació en el concurs implica l'acceptació de les presents bases, així com el consentiment a la presa de fotografies i vídeos durant el certamen gastronòmic per a la seua corresponent difusió en els mitjans de comunicació.

I, perquè conste i tinga els efectes que corresponguen, expedisc el present, d'ordre i amb el vistiplau de l'alcalde, a reserva del que resulte de l'aprovació definitiva de l'acta de la sessió.

La secretària general, Olivia Martínez Garcia. L'alcalde José Javier Sanchis Bretones. Algemesí, a la data de la firma.

Document signat electrònicament. Codi de verificació al marge