



I CERTAMEN GASTRONÓMICO DE “RABO DE BOU D’ALGEMESÍ”

Aprovechando la Semana Taurina de Algemesí, el Ayuntamiento de esta ciudad, con la colaboración desinteresada del Restaurante Valhalla, establecimiento de reputada y reconocida experiencia en la organización y participación en certámenes gastronómicos, convoca para el día 23 de septiembre de 2024 el “**I Certamen Gastronómico de Rabo de Bou de Algemesí**”, un certamen para promocionar las opciones gastronómicas de la localidad e impulsar su desarrollo hostelero.

En este concurso, los participantes tendrán que elaborar un guiso de rabo de toro tradicional con los ingredientes oficiales de este concurso y seguir las pautas que se indican a continuación:

BASES

PRIMERO. Dinámica del certamen

Los participantes están exentos de cuota de inscripción, pero en su lugar tendrán que llevar 5 kilos de rabo de toro que prepararán de la manera siguiente:

a) 3 kilos y medio de rabo de toro **ya cocinado y preparado**, como lo hacen en sus restaurantes para ofrecerlo como degustaciones en el certamen.

b) Cocinar en directo, en la sede del concurso, desde cero, un kilo y medio de rabo de toro con los ingredientes oficiales del concurso que serán los siguientes:

- Rabo de toro
- Cebolla
- Zanahorias
- Clavo
- Ajo
- Laurel



- Tomate natural
- Pimentón dulce
- Colorante
- Sal
- Harina
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta
- Vino blanco
- Vino tinto

c) **Excepto el rabo de toro**, el resto de los ingredientes serán aportados por la Organización del Concurso y una vez elaborado habrá que presentar DOS PLATOS PARA EL JURADO. En ningún caso se admitirá la presentación del rabo de toro que ya viene cocinado.

d) Los cocineros tendrán desde las 10.00 hasta las 13.00 horas para preparar el rabo de toro, por lo que podrán disponer de su PROPIA OLLA EXPRÉS para cocinarlo.

SEGUNDO. Aportación de los cocineros

Los cocineros aportarán la carne, **en sustitución de la cuota de inscripción**. También tendrán que llevar olla exprés, fuegos de gas, patas para los fuegos, tabla de corte, ralladores, cuchillos y aquellos utensilios personales que crea conveniente para elaborar su plato.

No podrán llevar ingredientes adicionales a los entregados por la Organización ni potenciadores de sabor y su uso será tenido en cuenta por el jurado en la calificación.

TERCERO. Aportación de la organización

La Organización ofrecerá los ingredientes para elaborar-lo en directo (excepto la carne de rabo de toro), una tabla de apoyo para cocinar, sombra, almuerzo de



“germanor” y un cóctel que será servido en la entrega de premios para el cual cada concursante contará con **dos plazas**.

CUARTO. Cuota de inscripción

Los concursantes estarán exentos de cuota de inscripción.

QUINTO. Premios del evento

Primer premio: 1.500 € y diploma acreditativo.

Segundo premio: 1.000 € y diploma acreditativo.

Tercer premio: 500 € y diploma acreditativo.

SEXTO. Pago de los premios

El primer premio irá a cargo de la Concejalía de Turismo, Fiestas y Tradiciones, impulsora de este certamen de ámbito autonómico, mientras que el segundo y tercer premio serán a cargo de la Concejalía de Promoción Económica, con el objetivo de promover la iniciativa entre el sector hostelero local.

SÉPTIMO. Calificación de los platos

Presentación	Homogeneidad	Sabor
De 1 a 5 puntos	1 a 5 puntos	De 1 a 5 puntos

Presentación: disposición en el plato, salseo correcto y color

Homogeneidad: carne en su punto y caldo trabado

Sabor: sabroso, sin restos de alcohol y en su punto de sal

OCTAVO. Jurado del Evento

El Jurado estará formado por: Alejandro del Toro, que actuará como presidente, y los vocales: Víctor Sanchís (Restaurante Alfábega), Eduardo Frechina (Restaurante Castillo), Teresa Carrascosa (Restaurante Setaygues) Roque (Restaurante



Bandolero de Córdoba), Adolfo Cuquerella (Restaurante La Granja) y Nuria Ferrando (Restaurante el Racó de Meliana).

Actuará como secretario el director del Museo de la Fiesta de Algemesí, con carácter accidental, Alejandro Villar Torres.

Alguno de los miembros podría cambiar por disponibilidad en la fecha del evento.

NOVENO. Solicitud de participación en el Concurso

Podrá solicitar la participación todo aquel que en el momento de hacerlo esté trabajando en un local en activo de restauración de cualquier punto de la Comunidad Valenciana.

El plazo de inscripción se cerrará el próximo 30 de agosto.

El número de concursantes se establece en 15, reservando 3 de ellos para los restauradores locales, aunque ante su ausencia, se ofrecerán estas plazas a concursantes foráneos.

El día 5 de septiembre serán anunciados públicamente y en los medios de comunicación pertinentes los 15 cocineros que participarán en este Primer Certamen Gastronómico de “Rabo de Bou d’Algemesí”.

Para inscribirse, habrá que escribir un correo electrónico a ynfo@comerenvalencia.es o telefonar directamente a los teléfonos 626 56 29 13 (Antonio) o al 622 14 70 65 (Aarón).

Los seleccionados serán llamados personalmente por la organización y tendrán que estar en la sede del evento a las 9 de la mañana para proceder al sorteo de los turnos de presentación, que se establecen en 5.

1º turno: números 1, 2 y 3 Presentan a las 13.00 horas

2º turno: números 4, 5 y 6 Presentan a las 13.15 horas



3º turno: números 7, 8 y 9 Presentan a las 13.30 horas

4º turno: números 10, 11 y 12 Presentan a las 13.45 horas

5º turno: números 13, 14 y 15 Presentan a las 14.00 horas

Los cocineros no podrán tomar bebidas alcohólicas en el recito de los fuegos, para ello tendrán que acudir a la barra correspondiente. También tendrán que acudir debidamente uniformados. Es posible que la organización se reserve el derecho a exigir lucir un delantal corporativo o publicitario a los participantes en el certamen.

14.30 h entrega de premios, servicio del cóctel para invitados y final del acto

DÉCIMO. Aceptación de las bases y toma de imágenes

La participación en el concurso implica la aceptación de las presentes bases, así como el consentimiento de la toma de fotografías y vídeos durante el certamen gastronómico para su correspondiente difusión en los medios de comunicación.