



DEPARTAMENT	FESTES
EXPEDIENT	10520 / 2024
REFERENCIA	01 I CERTAMEN GASTRONOMIC DE RABO DE BOU D'ALGEMESÍ

Vista la proposta d'aprovació de les bases del I Certamen Gastronòmic de Rabo de Bou d'Algemés

Atés l'informe del tècnic corresponent i l'informe favorable d'Intervenció

## **RESOLC**

*Primer.* Avocar la competència delegada en la Junta de Govern Local per l'aprovació de bases.

*Segon.* Aprovar les bases que apareixen en l'annex I

*Tercer.* Aprovar les despeses del premi (1.500 euros) en càrrec a la partida 432-48100 i (1.500 euros) en càrrec a la partida 420-48100 del pressupost vigent.

*Quart.* Notificar-ho al Departament d'Intervenció

*Cinqué.* Donar conte a la Junta de Govern Local en la primera sessió que es celebri.

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:

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



DEPARTAMENT  
EXPEDIENT  
REFERENCIA

FESTES  
10520 / 2024  
01 I CERTAMEN GASTRONOMIC DE RABO DE BOU D'ALGEMESÍ

- Rabo de bou
- Ceba
- 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.



DEPARTAMENT      FESTES  
EXPEDIENT        10520 / 2024  
REFERENCIA       01 I CERTAMEN GASTRONOMIC DE RABO DE BOU D'ALGEMESÍ

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: 1.500 € i diploma acreditatiu.

Segon premi: 1.000 € i diploma acreditatiu.

Tercer premi: 500 € 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**

<b>Presentació</b>	<b>Homogeneïtat</b>	<b>Sabor</b>
<b>D'1 a 5 punts</b>	<b>1 a 5 punts</b>	<b>D'1 a 5 punts</b>



DEPARTAMENT	FESTES
EXPEDIENT	10520 / 2024
REFERENCIA	01 I CERTAMEN GASTRONOMIC DE RABO DE BOU D'ALGEMESÍ

**Presentació:** disposició en el plat, salseig correcte i color

**Homogeneïtat:** carn al punt i caldo travat

**Sabor:** savorós, 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: 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).

Actuarà com a secretari el Director del Museu de la Festa d'Algemesí, amb caràcter accidental, 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 30 d'agost.

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

Per a inscriure's, caldrà escriure un correu electrònic a [info@comerenvalencia.es](mailto:info@comerenvalencia.es) o telefonar directament als telèfons 626 56 29 13 (Antonio) o al 622 14 70 65 (Aarón).



DEPARTAMENT	FESTES
EXPEDIENT	10520 / 2024
REFERENCIA	01 I CERTAMEN GASTRONOMIC DE RABO DE BOU D'ALGEMÉSÍ

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

### **DESÉ. 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.

L'alcaldeessa acctal., Maria Carmen Borrás Ortega (P.D. Decret 1863/2024). El secretari acctal., Vicente Iglesias Ferragud (P.D. Decret 1761-2024). Algemés a la data de la signatura.

Document signat electrònicament. Codi de verificació al marge.