



Dado que la Fiesta de la Semana de Toros de Algemesí es una tradición cultural insertada en nuestra historia desde el siglo XVII y que forma parte del patrimonio inmaterial e identidad de la ciudad de Algemesí.

Dado que la construcción efímera de la Plaza de Toros diseñada por Segura Lago en 1948 ha sido incoada como Bien de Interés Cultural.

Dado que la Semana de Toros de Algemesí amplía su espectro patrimonial en la vertiente gastronómica y tiene una acción de impacto en el tejido económico en el ámbito de la restauración local, en la implicación de la comunidad y la proyección mediática de las fiestas de Algemesí.

Por todo lo expuesto, las concejalías de Promoción Económica, Turismo, Fiestas y Tradiciones proponen convocar el II Certamen Gastronómico de Rabo de Toro de Algemesí.

Así pues, el concejal que bajo firma eleva a la Junta de Gobierno la siguiente

PROPUESTA DE ACUERDO

Primero. Aprobar las bases que aparecían en el anexo I

Segundo. Aprobar los gastos de los premios (1.000 euros) con cargo a la partida 338-48100 y (900) con cargo a la partida 420-48100 del presupuesto vigente.

Tercero. Notificarlo al Departamento de Intervención

Anexo I

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 buey que prepararán de la siguiente manera:

a) 3 kilos y medio de buey ya cocinado y preparado, como lo hacen en sus restaurantes por a ofrecerle 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 buey
- Cebolla
- Patata
- Zanahorias
- Clavel
- All
- Laurel
- Tomate natural
- Pimentón dulce
- Colorante
- Sal
- Harina
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta
- Vino blanco
- Vino tinto

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

d) Los cocineros tendrán desde las 10.00 hasta las 13.00 horas para preparar el rabo de buey, 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 express, fuegos de gas, patas para los fuegos, mesa de corte, rayadoras, cuchillos y aquellos utensilios personales que estime conveniente para elaborar su plato.

No podrá aportar 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 su elaboración en directo (excepto la carne de rabo de buey), una mesa de apoyo para cocinar, sombra, desayuno de hermandad y un cóctel que será servido durante el acto de entrega de premios y para el que cada concursante contará con dos plazas.

CUARTO. Cuota de inscripción

Los concursantes estarán exentos de cuota de inscripción.

QUINTO. Premios del certamen

Primer premio: 1.000€, lote de productos de los patrocinadores y diploma acreditativo.

Segundo premio: 600€, lote de productos de los patrocinadores y diploma acreditativo.

Tercer premio: 300€, lote de productos de los patrocinadores y diploma acreditativo.

SEXTO. Pago de los premios

El primer premio irá a cargo de la Concejalía de Turismo, Fiestas y Tradiciones, promotora 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 el punto y caldo trabado

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



OCTAVA. Jurado del certamen

El Jurado estará formado por: Alejandro del Toro, que actuará como presidente y los vocales: Eduardo Frechina (Restaurante Castillo), Teresa Carrascosa (Restaurante Setaygues) Roque Carmona (Restaurante Bandolero de Córdoba), Adolfo Cuquerella (Restaurante La Granja) y Nuria Ferrando (Restaurante el Rincón de Meliana).

Actuará como secretario el Director del Museo de la Fiesta de Algemesí, Alejandro Villar Torres.

Alguno de sus miembros podría cambiar por disponibilidad en la fecha de el 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 Comunitat Valenciana.

El plazo de inscripción se cerrará el próximo 17 de septiembre de 2025

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

El día 18 de septiembre serán anunciados públicamente y en los medios de comunicación pertinentes los 15 cocineros que participarán en este Segundo Certamen Gastronómico de Rabo de Toro de Algemesí.

Para inscribirse, será necesario escribir un correo electrónico a nfo@comerenvalencia.es o llamar 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.



1er 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

3er 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 recinto de los fuegos, para esto 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 en la toma de fotografías y vídeos durante el certamen gastronómico para su correspondiente difusión en los medios de comunicación.

El concejal de Turismo, Tradición y Fiestas, Natxo Silvestre Sabater

Algemesí, 11 de septiembre de 2025