



Ayuntamiento  
de Tomares

Delegación de Fiestas Mayores

## XII CONCURSO DE ARROCES 2026

La Delegación de Fiestas y Tradiciones del Excmo. Ayuntamiento de Tomares, en su voluntad de fomentar la feria de día y la convivencia entre los vecinos convoca el XII Concurso de Arroces que tendrá lugar en el recinto ferial, y que se registrá por las siguientes bases:

### PRIMERA.- INSCRIPCIÓN

La inscripción, gratuita, se presentará por registro electrónico o se entregará en el Servicio de Atención al Ciudadano del Excmo. Ayuntamiento de Tomares, sito en la Hacienda Santa Ana, calle De La Fuente núm. 10, de lunes a viernes. El horario del registro general es de lunes a viernes de 08:30 a 14:30h. (B.O.P. nº 258 de 07/11/2009). Y por sede electrónica haciendo uso del certificado electrónico, durante las 24 horas.

**El plazo de inscripción estará abierto desde el día 1 al 15 de Julio de 2026, ambos inclusive, en horario de atención al público.**

La participación está abierta a aquellas personas mayores de 16 años y a los menores de 16 años acompañados por su tutor legal.

### SEGUNDA.- PARTICIPACIÓN

El 24 de agosto el Ayuntamiento informará vía telefónica o electrónica a los participantes del concurso y a aquellas instancias que queden excluidas del concurso por exceder del aforo de 20 equipos o personas participantes.

El concurso se desarrollará el viernes 4 de septiembre. La entrega de premios será el mismo día, tras el concurso.

### TERCERA.- INGREDIENTES Y MATERIALES

La organización a cargo del Excmo. Ayto. de Tomares distribuirá los ingredientes básicos; ARROZ, ACEITE, TOMATES, PIMIENTOS, AGUA, CEBOLLA, AJO, SAL Y VINO BLANCO, así como bombona de butano, platos, cubiertos y pan para la degustación.

Cada participante tendrá que llevar todo el menaje necesario para la realización de la paella, así como quemador y paellera.

Cada participante puede traer los ingredientes pelados, cortados, lavados de casa pero deberá preparar in situ el sofrito, si bien se podrá traer ya preparado el caldo a utilizar

### CUARTA.- CONDICIONES DEL CONCURSO.

El Ayuntamiento aplicará las medidas de seguridad sanitaria necesarias y se reserva el derecho de modificar las bases de este concurso por razones de interés público. A partir del momento en que el jurado dé la orden de inicio, los equipos dispondrán de un máximo de una hora y media para preparar los arroces. Cada equipo podrá cocinar solo un arroz.





Ayuntamiento  
de Tomares

## Delegación de Fiestas Mayores

Cuando el jurado indique el final del concurso, los participantes tendrán que apagar el fogón y se retirarán de su puesto de trabajo.

Posteriormente, el jurado pasará valorando la presentación, el sabor, los ingredientes utilizados, la elaboración, etc. Una vez realizada la presentación del jurado, cada participante retirará su arroz para ofrecerlo en degustación.

Al finalizar el concurso, los participantes tienen que dejar el fuego apagado, recoger la basura y dejar el espacio ocupado limpio.

### QUINTA.- JURADO.

El jurado será nombrado por la Delegada de Fiestas Mayores y Tradiciones, siendo sus miembros personas de reconocida solvencia en el campo gastronómico.

El jurado y la Concejalía de Fiestas Mayores y Tradiciones tendrán potestad y capacidad de decisión ante cualquier incidencia, circunstancia o acontecimiento que surgiese y no estuviese recogido en las presentes bases. Todas las deliberaciones del jurado serán secretas.

La organización, si lo ve oportuno, modificará la hora de inicio y fin según desarrollo del concurso.

### SEXTA.- DESARROLLO DEL CONCURSO.

Todos los participantes tendrán que estar en la caseta municipal entre las 11.30 horas y 12.00. Llegar más tarde de esa hora, será motivo de exclusión del concurso.

Una vez se llegue al recinto, os asignaremos un sitio para cocinar.

Cada participante dispondrá de una mesa auxiliar para sus enseres. En el recinto, habrá una mesa general con los ingredientes básicos —verduras variadas y aceite— de los que podréis disponer y una bombona de butano por participante. Recordad que cada participante debe aportar tanto la paella o el recipiente para cocinar como el quemador. La organización suministrará platos y cubiertos de plástico para la posterior degustación.

Durante el desarrollo del Concurso de Arroces, únicamente podrán permanecer en la zona de las paelleras las personas inscritas como participantes en cada equipo. No estará permitido el acceso ni la permanencia de familiares, amigos o acompañantes en el área de cocinado, con el fin de garantizar:

- La igualdad entre los participantes.
- La seguridad e higiene en la elaboración de los arroces.
- El correcto desarrollo y control del concurso.

La organización se reserva el derecho de advertir o descalificar a aquellos equipos que incumplan esta norma, en caso de reiteración o falta grave.





Ayuntamiento  
de **Tomares**

## Delegación de Fiestas Mayores

Para un mejor desarrollo del concurso, se ha decidido crear tres grupos para organizar el cocinado y posterior degustación, para tratar de que no salgan todos los arroces al mismo tiempo. De este modo, el grupo 1 comenzará el cocinado a las 12.30 horas y tendrá de tiempo máximo hasta las 14.00 horas para finalizar el arroz. En caso de finalizar antes, avisará al jurado para la degustación. El grupo 2 comenzará a cocinar a las 12:45 y tendrá hasta las 14:15. Y el grupo 3 comenzará a las 13.00 horas y finalizará a las 14.30 horas. No se producirá el reparto de arroz hasta que no se haya degustado todos los arroces del mismo grupo por parte del jurado. Con esto trataremos de aliviar la saturación que se produce en el reparto de arroces.

### SÉPTIMA.- PREMIOS.

Para cada una de estas categorías se establecen los siguientes premios:

PRIMER PREMIO: DIPLOMA Y 300 € METÁLICO SEGUNDO PREMIO: DIPLOMA Y 200 € METÁLICO TERCER PREMIO: DIPLOMA Y 100 € METÁLICO

El Jurado, cuyas decisiones serán inapelables, podrá declarar desierto cualquiera de los premios establecidos para cada categoría. Firmado digitalmente a la fecha de,

Tomares, 26 de Junio de 2026.

**MARÍA TOLEDO VILLARRUBIA**  
**CONCEJALA DE FIESTAS MAYORES**

