



FERIA DE TOMARES 2025

XI CONCURSO DE ARROCES.

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 **XI Concurso de Arroces** que tendrá lugar durante la FERIA DE TOMARES 2025, y que se registrará 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 14:30 hrs. (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 11 al 31 de Julio de 2025, 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 27 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 15 equipos o personas participantes.

El concurso se desarrollará el viernes 5 de septiembre. La entrega de premios será en metálico, el mismo día, tras el concurso.

El concurso se desarrollará en el recinto ferial; cada participante podrá formar grupo, es decir, no es necesario que sólo sea una persona la que elabore la paella.

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.

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 carpa 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.

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 hayan 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, 10 de Julio de 2025.

MARÍA TOLEDO VILLARRUBIA
CONCEJALA DE FIESTAS MAYORES Y TRADICIONES





Ayuntamiento
de Tomares

Delegación de Fiestas Mayores y Tradiciones.

Feria de Tomares

FICHA DE INSCRIPCIÓN PARA EL XI CONCURSO DE ARROCES 2025.

Nombre o Asociación:

Dirección:

Municipio: C.P.

Teléfono:

Email:.....

Nombre del arroz

Necesitan:

Número de raciones/persona:.....

Tomares, a de Julio de 2025

Fdo.:

