



Ayuntamiento
El Real de la Jara
Cultura y Festejos



BASES XI CONCURSO DE ARROCES

I. OBJETO

El Excmo. Ayuntamiento de El Real de la Jara hace pública las bases del XI Concurso de Arroces Populares, un evento gastronómico que se pone en marcha por undécimo año consecutivo desde el Área de Cultura y Festejos de El Real de la Jara. Queremos involucrar a todos los vecinos/as y visitantes en el fomento de nuestra cultura gastronómica, bien para rescatar las viejas, tradicionales y olvidadas recetas de arroz, o bien para difundir y dar a conocer otras combinaciones más innovadoras y desconocidas.

II. FECHA Y LUGAR:

El concurso se celebrará el sábado, 8 de agosto de 2026 en la carpa instalada en la Plaza de Andalucía en El Real de la Jara (Sevilla).

III. HORA

Todos los participantes deberán estar presentes a las 11:30 h en el lugar del concurso para atender a las explicaciones oportunas. Será motivo de exclusión no cumplir este requisito.

IV. PARTICIPANTES

Podrán participar en el concurso todo aquel vecino/a o visitante que lo desee, bien de forma individual, o bien en grupo no inferior a 3 miembros. Todos los participantes deberán ser mayores de edad. La inscripción se realizará hasta el 4 de agosto en la oficina de cultura y festejos del Ayuntamiento de El Real de la Jara (en horario de 9 a 14 h.), indicando nombre del grupo y nombre de la receta o plato con el que se concurra. **Se fija como cuota de inscripción la cantidad de 8€ si se presenta de forma individual y 15€ para grupos.**

V. BASES

Para el XI Concurso de Arroces Populares de El Real de la Jara se establecen las siguientes bases:

- 1.- Todos los concursantes, bien de forma individual o bien en grupo, deberán formalizar su inscripción hasta el 4 de agosto.



BASES XI CONCURSO DE ARROCES

- 2.- Se establece un máximo de 15 inscripciones que se ubicarán dentro de la Carpa Municipal. Si se excede de este número de inscripciones, podrán participar siempre y cuando se instalen fuera de la carpa (Debido a las altas temperaturas los propios participantes deberán traer los medios adecuados para protegerse del calor).
- 3.- Si se participa en grupo, el equipo no puede ser inferior a 3 componentes. Si es de forma individual, la receta debe ser cocinada únicamente por una sola persona. La persona que participe de forma individual se le asignará solamente un espacio para una persona.
- 4.- El plato a elaborar debe contener ARROZ como ingrediente indispensable y se cocinará en cualquiera de sus modalidades: caldoso, meloso o en paella, siguiendo métodos tradicionales o innovadores. **El ARROZ ha de ser el protagonista principal**, y nunca como apoyo o guarnición del mismo.
- 5.- **El día 5 de agosto a las 13:00h tendrá lugar el sorteo** de las áreas establecidas dentro de la carpa municipal para el desarrollo de su receta. Para dicho sorteo deberá acudir ese día al Salón de Plenos del Ayuntamiento.
- 6.- Todos los ingredientes o instrumentos necesarios para la elaboración de la receta (aro de gas, botella de butano, perol o paellera, utensilios de cocina, etc.) serán aportados por cada participante. Si necesitara un punto de luz deberá comunicarlo en el momento de la inscripción. No se atenderán peticiones posteriores.
- 7.- El jurado estará compuesto por tres personas con criterio gastronómico que serán mencionadas tras la deliberación.
- 8.- Todos los participantes están obligados a cocinar **1 kg. de arroz (como mínimo)**.
- 9.- Cada participante deberá presentar dos raciones de arroz, una para su exposición y otra para la degustación del jurado cuyo plato será proporcionado por la organización.
- 10.- El jurado valorará positivamente que los participantes empleen productos de la zona: carnes de caza, carnes del cerdo ibérico, setas o cangrejos de río, entre otros manjares propios de la tierra.
- 11.-El arroz se tiene que elaborar in situ en la carpa sita en la Plaza de Andalucía, no se aceptará ningún plato que venga de fuera.



BASES XI CONCURSO DE ARROCES

12.- **Toda la preparación de la receta se llevará a cabo dentro del tiempo establecido para el concurso.** Únicamente estará permitido llevar desde casa la carne o verdura troceada y el caldo para su cocinado.

13.- **El concurso finalizará a las 14:00h**, de modo que todos los participantes deben entregar el arroz en su punto a la misma hora. Será motivo de descalificación el retraso en la presentación del plato o receta.

14.- Cada grupo o persona participante se responsabiliza de la limpieza de su área de cocina asignada. El equipo que no se responsabilice de la limpieza de su puesto quedará exento de participar en la próxima edición.

15.- La organización establece los siguientes premios:

- Primer clasificado: cesta de productos locales valorada en 150€.
- Segundo clasificado: cesta de productos locales valorada en 100€.
- Tercer clasificado: cesta de productos locales valorada en 50€.

16.- **La entrega de premios tendrá lugar el día 8 de agosto al finalizar el concurso**, tras conocer la deliberación del jurado.

17.- La participación en el concurso significará la aceptación de las presentes bases.

18.- El veredicto del jurado será inapelable, no cabiendo ninguna reclamación al respecto.