



miércoles, 18 de mayo de 2022

La Diputación convoca una nueva edición de su tradicional Concurso de Recetas Caseras de Arroz, que cumple dos décadas

El plazo de inscripciones es hasta el jueves, 26 de mayo

El certamen se desarrollará en Lebrija, el domingo 29 de mayo, con la colaboración de su Ayuntamiento



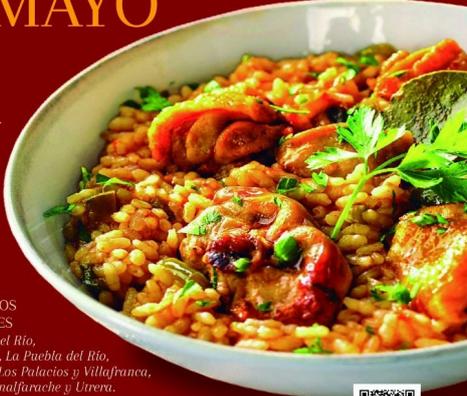
XX CONCURSO DE RECETAS CASERAS DE ARROZ

Domingo
29 DE MAYO 2022
LEBRIJA

LUGAR
PARQUE DE SAN BENITO DE LEBRIJA
A las 12:00 h.

CONCURSO ABIERTO A PERSONAS MAYORES DE 18 AÑOS RESIDENTES EN LOS SIGUIENTES MUNICIPIOS: Aznalcázar, Coria del Río, Dos Hermanas, Gelves, Isla Mayor, La Puebla del Río, Las Cabezas de San Juan, Lebrija, Los Palacios y Villafranca, Palomares del Río, San Juan de Aznalfarache y Utrera.

PLAZO DE INSCRIPCIÓN hasta el jueves 26 de mayo de 2022, a las 14:00 h.
Más información: www.turismosevilla.org . Tfn. 663 800 988



La Diputación, a través de Prodetur-Turismo de la Provincia y su marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla', ha abierto el plazo de inscripciones, hasta el próximo jueves, 26 de mayo, de su tradicional Concurso de Recetas Caseras de Arroz. El objetivo de este evento, que cumple dos décadas desde su creación es rescatar las recetas de platos de arroz ya olvidadas o desconocidas, al objeto de ir incorporándolas a las cartas de los establecimientos de restauración de la comarca del Guadalquivir-Doñana.

En esta su vigésima edición, el concurso se desarrollará el domingo 29 de mayo, a partir de las 12.00 horas, en el Parque de San Benito, de Lebrija, donde una vez finalizada la prueba, tendrá lugar el fallo del jurado y la entrega de premios.

En este certamen organizado por la institución provincial puede participar cualquier persona mayor de edad siempre que no represente a ningún establecimiento hostelero, y resida en cualquiera de los 12 municipios de la conocida como 'Ruta del Arroz', integrada por Aznalcázar, Coria del Río, Dos Hermanas, Gelves, Isla Mayor, La Puebla del Río, Las Cabezas de San Juan, Lebrija, Los Palacios y Villafranca, Palomares del

Río, San Juan de Aznalfarache y Utrera.





Para el presidente de la Diputación, Fernando Rodríguez Villalobos, este concurso pretende “poner en valor la historia gastronómica de los municipios de esta zona del Guadalquivir”, mediante recetas populares a base de arroz, “uno de nuestros grandes exponentes de nuestro sector agroalimentario”.

Bases

Según establecen las bases, disponibles para consulta en la web de Prodetur (www.prodetur.es [<http://www.prodetur.es>]) junto al formulario de inscripción, las recetas deben tener como base principal el arroz en cualquiera de sus modalidades (nunca como guarnición), ya sea caldoso, meloso o paella, siguiendo métodos tradicionales a la vieja usanza. Se utilizará un recipiente adecuado, con capacidad de raciones para seis personas como mínimo.

Los participantes, que competirán por uno de los cinco premios que ofrece el certamen, de entre 100 y 500 euros, dispondrán de elementos básicos para la elaboración del plato, como bombona de butano, serpentín, el aceite de oliva virgen extra premiado por la Diputación, arroz de grano redondo y agua. El resto de ingredientes e instrumentos necesarios para la realización de las recetas serán aportados por los participantes.

El jurado valorará que la receta sea casera y siguiendo métodos tradicionales, así como el sabor aroma, grado de cocción del cereal y la presentación, como principales aspectos.

Las personas interesadas en participar en este concurso deberán rellenar el formulario que se encuentra anexo al documento de las bases y enviarlo al correo electrónico concursorecetas@prodetur.es [<mailto:concursorecetas@prodetur.es>]

