viernes, 26 de noviembre de 2021

# Utrera acoge la XIX edición del tradicional Concurso de Recetas de Arroz que organiza la Diputación a través de Prodetur y la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla'

## El domingo, 28 de noviembre, a partir de las 12 horas

Decenas de participantes residentes en cualquiera de los municipios de los conocidos como “Ruta del Arroz” competirán este domingo, 28 de noviembre, a partir de las 12:00 horas, en la plaza de Usos Múltiples del municipio de Utrera, en la decimonovena edición del Concurso de Recetas Caseras de Arroz, organizado por la Diputación, a través de Prodetur y su marca para la promoción de los productos agroalimentarios locales ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’, con la colaboración del Ayuntamiento utrerano.

La Ruta del Arroz está 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. El certamen está abierto a cualquier persona a título individual, mayor de 18 años y nunca en representación de un restaurante.

El objetivo de este evento, que cumple este año su decimonovena edición, y que, anualmente se celebra con la colaboración de la Consejería de Turismo de la Junta, 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, así como al resto de municipios de la provincia.

Gabinete de Comunicación Diputación de sevilla

Avda. Menéndez y Pelayo, 32 41071
Tlf. 954 55 24 09 / Fax 954 55 00 61

Según establecen las bases, las recetas deben tener como base principal el arroz en cualquiera de sus modalidades (nunca como guarnición).

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, los aceites de oliva virgen extra de 'Sabores de la Provincia de Sevilla', arroz de grano redondo y agua. El resto de ingredientes e instrumentos necesarios para la realización de las recetas serán aportados por los candidatos.

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. El fallo del jurado y la entrega de premios tendrá lugar en el mismo evento, una vez finalizada la prueba.

**ASUNTO: XIX CONCURSO DE RECETAS CASERAS DE ARROZ**

**DÍA: Domingo, 28 de noviembre**

**HORA: A partir de las 12:00 horas**

**LUGAR: Plaza de Usos Múltiples de Utrera (Avda Constelación Corona Boreal S/N)**

Gabinete de Comunicación
Diputación de sevilla

Avda. Menéndez y Pelayo, 32 41071
Tlf. 954 55 24 09 / Fax 954 55 00 61