

martes, 07 de noviembre de 2023

# Dos Hermanas acogerá el tradicional Concurso de Recetas Caseras de Arroz, que este año celebra su XXI edición

## El domingo 26 de noviembre, en el Gran Hipódromo de Andalucía

*El plazo de inscripciones es hasta el próximo 20 de noviembre*



El vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans, junto al alcalde de Dos Hermanas, Francisco Rodríguez García, han presentado, hoy, el 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 nazareno, municipio en el que se desarrollará el evento en su vigesimoprimera edición. Se llevará a cabo, concretamente, el domingo 26 de noviembre en el Gran Hipódromo de Andalucía, que hoy, además, ha presentado su temporada de invierno 2023-2024 de carreras de caballos, motivo por el

que también ha participado en la comparecencia el consejero delegado de Apuesta Mutua Andaluza (AMA), Juan Antonio Vilches Romero, del Ayuntamiento nazareno.

“Para Prodetur es una satisfacción celebrar este año en Dos Hermanas nuestro tradicional Concurso de Recetas Caseras de Arroz. Precisamente, además, cuando va cerrándose este año 2023, designado por la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo como el año del Arroz de las Marismas del Guadalquivir”, ha declarado Rodrigo Rodríguez.

El objetivo de este certamen de cocina es la puesta en valor de la gastronomía tradicional de los municipios marismeños sevillanos, a través de la promoción de recetas caseras de arroz, como elemento central. Una vez celebrado el concurso, se fomentará la incorporación de las recetas ganadoras a las cartas de los establecimientos de la comarca Guadalquivir-Doñana, adheridos a la marca Sabores de la Provincia de Sevilla.

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. En las más dos décadas de historia de este certamen, es la segunda vez que se celebra en Dos Hermanas. La anterior ocasión fue, concretamente, en el año 2018.

Con plazo de inscripciones hasta el 20 de noviembre, según establecen las bases del concurso -disponibles para consulta en la web de Prodetur 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 podrán acceder a uno de los cinco premios que ofrece el certamen de entre 200 y 600 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, integrado por profesionales del sector de la gastronomía, 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.