COMUNICACION

lunes, 08 de octubre de 2018

Sixto Fernández, de Utrera, obtiene el primer premio de la XVI edición del Concurso de Recetas de Arroz convocado por la Diputación

El tradicional Concurso de Recetas Caseras de Arroz que organiza la Diputación, a través de Turismo de la Provincia-Prodetur, celebró, ayer domingo, 7 de octubre, en el Gran Hipódromo de Dos hermanas, su decimosexta edición.

Más de una veintena de concursantes elaboraron sus recetas en esta nueva jornada del certamen, con el que la institución provincial pretende continuar rescatando las recetas de arroz caseras ya olvidadas o desconocidas para muchos sevillanos, al objeto de ir incorporándolas a las cartas de los principales restaurantes de la comarca del Guadalquivir-Doñana y del resto de la provincia.

En el concurso puede participar cualquier persona mayor de edad, siempre que no represente a ningún establecimiento hostelero, y resida en cualquiera de los 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.

El certamen ofrece cinco premios en metálico que van desde los 500 euros para el plato ganador hasta los 100 euros del quinto, debiendo ser el arroz la base principal de la receta en cualquiera de sus modalidades, ya sea caldoso, meloso o paella. En esta edición, el jurado ha otorgado el primer premio a la receta "Arroz Marismas del Guadalquivir", del utrerano Sixto Fernández.

El segundo y tercer premio han recaído en el municipio de Dos Hermanas, con la receta de Joaquín Calderón "Arroz Meloso con Carrillá Ibérica"; y "Arroz Meloso con Setas y Castañetas" de Ángel Gabriel, respectivamente. Un cuarto premio le ha sido otorgado a Daniel Martínez, de La Puebla del Río, con la receta "Delicias de Sierra y Bosque al Romero con Cabrillas en Salsa", y el quinto que ha recaído en la receta "Arroz con Pato y Setas", elaborado por Fernando Álvarez, del municipio de Utrera.

Gabinete de Comunicación Diputación de sevilla

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

En la decisión del jurado, integrado por representantes de Prodetur, periodistas especializados y críticos gastronómicos, ha contado la destreza de los concursantes, aroma y presentación de los platos, así como el grado de cocción del arroz; además de que la receta sea casera, que se haya distinguido por su toque particular a la vieja usanza, siguiendo métodos tradicionales, y valorándose especialmente la utilización de productos de la tierra.

Gabinete de Comunicación Diputación de sevilla

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