

lunes, 30 de mayo de 2016

Luis Felipe Palomino, de Dos Hermanas, se alza con el primer premio del XIV Certamen de Recetas de Arroz



Descargar imagen

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, San Juan de Aznalfarache, Gelves, Palomares del Río, Coria del Río, La Puebla del Río, Isla Mayor, Lebrija, Las Cabezas de San Juan, Los Palacios y Villafranca; Utrera y Dos Hermanas.

En esta ocasión, el lugar elegido para la celebración del evento fue el municipio marismeño de Isla Mayor como gesto con el que la Diputación ha querido reiterar su apoyo al sector vinculado al cangrejo rojo, ante la sentencia del Tribunal Supremo prohibiendo la pesca y comercialización de este crustáceo, considerado como especie invasora. Durante el desarrollo del evento, que contó con la presencia del alcalde de Isla Mayor, Juan Molero, el público asistente pudo degustar arroz con cangrejo rojo, recién cocinado, y de forma gratuita fuera de concurso.

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 Cortijero con Foie de Pato" elaborado por Luis Felipe Palomino, vecino de Dos Hermanas, quien en la pasada edición quedó en segundo lugar con el plato "Arroz Meloso con Cangrejo de Río".

En la decisión del jurado, integrado por representantes de Prodetur, periodistas especializados y críticos



COMUNICACION

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.

En la pasada edición, celebrado en La Puebla del Río, el primer premio correspondió a la receta “Arroz Caldoso con Perdiz” elaborado por María Calado, vecina de ese mismo municipio.

Más información

[
<https://www.dipusevilla.es/export/sites/diputacion-sevilla-corporativo/.galleries/DOCUMENTOS-noticias/05-30051>
]

222.17 Formato: pdf
