

lunes, 08 de abril de 2019

# Manuel López, de Dos Hermanas, se alza con el primer premio del XVII Concurso de Recetas Caseras de Arroz con su 'Arroz del abuelo'

La última edición de este tradicional certamen gastronómico, que organiza la Diputación, se celebró en Gelves con una alta concurrencia de participantes y de público



Los ganadores del concurso posan con sus premios, junto a la alcaldesa de Gelves, Isabel Herrera, y los miembros del jurado

Más de una veintena de aficionados a la cocina, residentes en alguno de los municipios de los conocidos como 'Ruta del Arroz,' participaron en la XVII edición del Concurso de Recetas Caseras de Arroz, organizado la Diputación de Sevilla, a través de Prodetur-Turismo de la Provincia. El certamen se desarrolló en el Polideportivo Municipal del municipio de Gelves, con gran afluencia de público.

La Ruta del Arroz está integrada por doce municipios de la comarca de Guadalquivir-Doñana: 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.

Con este concurso, Prodetur pretende 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 de Sevilla.

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 del abuelo', de Manuel López, residente en el municipio de Dos Hermanas.



## COMUNICACION

Las otras cuatro recetas galardonadas, del segundo al quinto premio, han sido 'Arroz con papada y pulpo', del gelveño Enrique Ordóñez; 'Arroz negro con gambas y puntillitas', elaborada por Encarnación García, de San Juan de Aznalfarache; 'Arroz con caldereta de carrillada', realizada por José Antonio Pérez, de La Puebla del Río; y 'Arroz negro de langostino y sepia con alioli', receta de Luís Manuel Rodríguez, de Los Palacios y Villafranca.

El jurado, formado por representantes de Prodetur y periodistas y críticos gastronómicos, ha contado la destreza de cada concursante, además del sabor, aroma, presentación y grado de cocción del arroz. No obstante, en la decisión se ha valorado, principalmente, que la receta sea casera, a la vieja usanza y siguiendo métodos tradicionales.

