



viernes, 16 de octubre de 2020

Prodetur convoca la XVIII edición del tradicional Concurso de Recetas Caseras de Arroz

El certamen se desarrollará en el recinto ferial de Palomares del Río, el próximo 7 de noviembre

Descargar imagen

Sábado
7 de
Noviembre

Desde las
12:00 horas
Palomares
del Río
Caseta Municipal
C/ Loma Verdejana, s/n

XVIII CONCURSO DE
RECETAS
CASERAS DE
Arroz
PROVINCIA DE SEVILLA

Concurso abierto a personas Mayores de 18 años residentes en los siguientes municipios:
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.

Plazo de Inscripción:
Hasta el 5
de noviembre

Más Información:
www.turismosevilla.org
663800988

La Diputación de Sevilla, a través de Prodetur-Turismo de la Provincia ha abierto el plazo para la inscripción, hasta el próximo 5 de noviembre, de su tradicional Concurso de Recetas Caseras de Arroz. El objetivo de este evento, que cumple este año su decimoctava edición, es rescatar las recetas de platos de arroz ya olvidadas o desconocidas por muchos sevillanos, 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.

En esta ocasión, el certamen se celebrará, con las pertinentes medidas de prevención sanitaria, el sábado 7 de noviembre, a partir de las 12:00 horas, en la caseta municipal del recinto ferial de Palomares del Río, donde también tendrá lugar la entrega de premios una vez finalizado el evento.

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, Los Palacios y Villafranca, Palomares del Río, San Juan de Aznalfarache y Utrera.

La Puebla del Río, Las Cabezas de San Juan, Lebrija, Los Palacios y Villafranca, Palomares del Río, San Juan de Aznalfarache y Utrera.



COLABORAN



Diputación de Sevilla

Avda. Menéndez y
Pelayo, 32 41071
Tlf. 954 55 00 00





Según establecen las bases, disponibles para consulta en www.turismosevilla.org [<http://www.turismosevilla.org>] , 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. Las personas interesadas deberán enviar el formulario cumplimentado al correo-e concursorecetas@prodetur.es [<mailto:concursorecetas@prodetur.es>]

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.

