

Bases “XXIII edición Concurso de Recetas Caseras de Arroz de la provincia de Sevilla”

INTRODUCCIÓN.

12 pueblos son los protagonistas de esta ruta, “La Ruta del Arroz”, un recorrido por las tierras de este importante cultivo y de la gastronomía tradicional que genera.

Uno de los cultivos más antiguos de la historia de la Humanidad y base fundamental de la alimentación de millones de personas, el arroz.

OBJETIVOS.

PRODETUR, MP S.A.U., pretende con la celebración de este evento, rescatar las recetas tradicionales de platos de arroz ya olvidadas o desconocidas, al objeto de que los establecimientos de restauración del Guadalquivir las vayan incorporando en sus cartas.

Por todo ello y con el objetivo de poder continuar con la difusión de esta cultura y tradición en sus elaboraciones, PRODETUR, MP S.A.U. convoca por vigésimo tercera vez el **Concurso de Recetas Caseras de Arroz de la provincia de Sevilla**, el cual se celebrará de manera itinerante por los diferentes municipios que componen la comarca Guadalquivir - Doñana.

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN.

La XXIII edición del **Concurso de Recetas Caseras de Arroz de la provincia de Sevilla**, tendrá lugar el **sábado 8 de noviembre, a partir de las 12:00 horas**, en el municipio de **La Puebla del Río. Parque Municipal “Los Romeros de la Puebla”**.

La Puebla del Río ofrece una gastronomía rica y variada, fundamentada en productos locales procedentes tanto de la tierra como del entorno natural que la rodea. Esta se manifiesta en platos tradicionales que reflejan la historia y la cultura del municipio. Entre sus especialidades destacan el arroz con pato, los albures, los cangrejos y una apreciada repostería casera.

INSCRIPCIÓN Y PLAZOS.

Para inscribirse en el concurso, se deberá rellenar el formulario anexo a estas bases y enviarlo al correo electrónico: [**concursorecetas@prodetur.es**](mailto:concursorecetas@prodetur.es)

El **plazo de inscripción** finalizará el **lunes 3 de noviembre de 2025**, a las **12:00 horas**.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN.

En este certamen itinerante, 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.

REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA RECETA.

Las recetas deben tener como base principal el **arroz** en cualquiera de sus modalidades (nunca guarnición), ya sea caldoso, meloso o paella. Se utilizará un recipiente adecuado con capacidad para 6 personas como mínimo.

DESARROLLO DEL ACTO.

PRODETUR, MP S.A.U. contará con espacio para un **máximo de 20 participantes**, reservándose la posibilidad de modificar dicha capacidad si resultase necesario para el desarrollo del evento.

La organización del evento proporcionará a cada participante una bombona de butano y un serpentín, además de agua y aceite de oliva virgen extra (AOVE) premiado por la Diputación de Sevilla. El resto de los ingredientes y utensilios necesarios para la elaboración de las recetas será aportado por los participantes. Por motivos de organización y seguridad, no podrán aportar su propio serpentín.

Los concursantes serán citados por la organización para el sorteo de los espacios y dispondrán de una hora y media para la elaboración de sus recetas.

Cada participante podrá llevar un acompañante o pinche al concurso, siempre que sea mayor de edad.

Al finalizar la elaboración de su receta, se presentarán los platos en el mismo recipiente en el que se ha cocinado, sirviéndose en un plato diferente, las raciones que van a ser degustadas por el jurado. Dichos platos serán facilitados por la organización con el objetivo de presentar de manera homogénea al jurado dichas raciones.

La receta deberá ser presentada en un recipiente adecuado, con capacidad mínima para **6 personas**.

JURADO

Se conformará un jurado, compuesto por personas de diferentes perfiles, especializados en la gastronomía y otros sectores que puedan resultar de especial relevancia para el concurso.

Se valorará que la receta sea casera, siguiendo métodos tradicionales, así como el sabor, aroma y la presentación.

El fallo del jurado y la entrega de premios tendrá lugar en el mismo evento, una vez finalizada la prueba.

PREMIOS.

El jurado hará entrega de 5 premios:

- Primer premio de 600€
- Segundo premio de 500€
- Tercer premio de 400€
- Cuarto premio de 300€
- Quinto premio de 200€

PRODETUR, MP S.A.U.- Sabores de la Provincia de Sevilla, se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas al concurso con fines promocionales.