

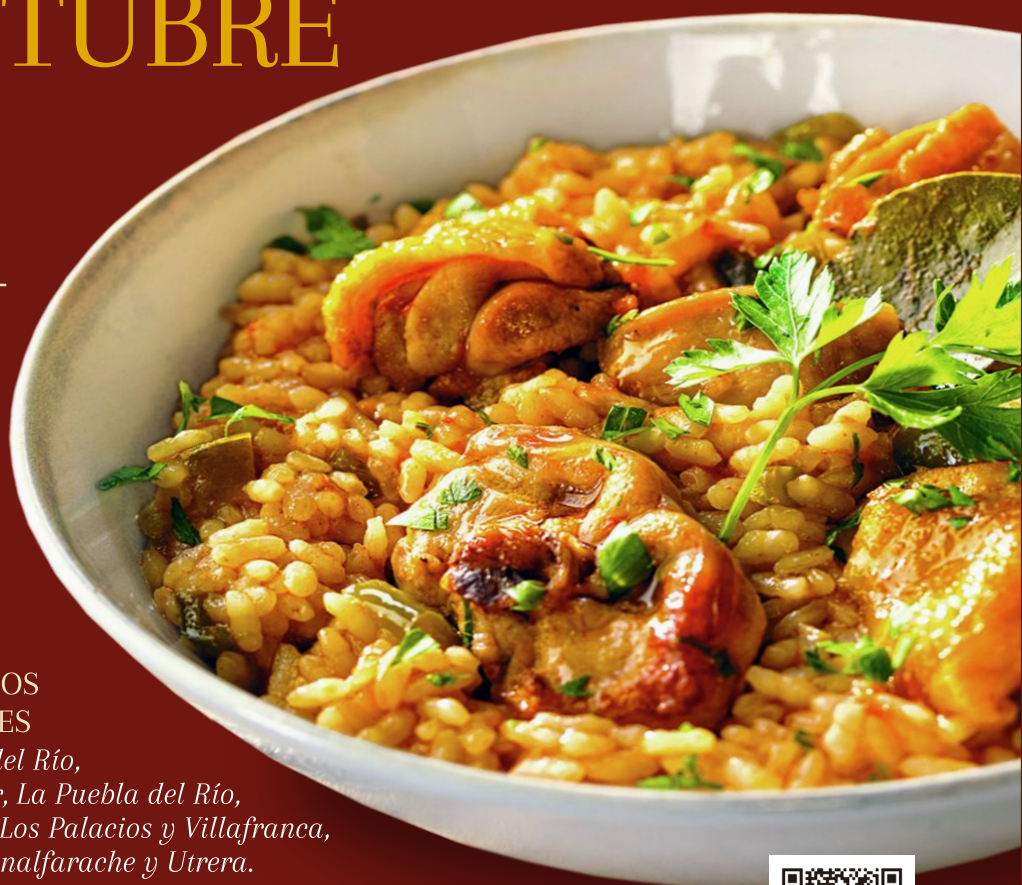
XX CONCURSO DE RECETAS CASERAS DE ARROZ

Domingo
9 DE OCTUBRE
2022
LEBRIJA

LUGAR
RECINTO FERIAL
DE LEBRIJA
Caseta Municipal
A las 12:00 h.

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 jueves 6 de octubre de 2022, a las 14:00 h.
Más información: www.turismosevilla.org . Tfn. 663 800 988



Bases DEL CONCURSO

1. PRODETUR, Turismo de la Provincia de Sevilla, 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.

2. En este certamen 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.

3. El **XX Concurso de Recetas Caseras de Arroz** tendrá lugar el **Domingo 9 de Octubre, a partir de las 12:00 h. en la Caseta Municipal, Recinto Ferial de Lebrija**. El fallo del jurado y la entrega de premios tendrá lugar en el mismo evento, una vez finalizada la prueba.

4. El plazo de inscripción al XX Concurso de Recetas de Arroz termina el jueves 6 de octubre de 2022, a las 14:00 h.

5. Para inscribirse en este concurso los interesados deberán rellenar el formulario que se encuentra en estas bases y enviarlo al correo electrónico:
concursorecetas@prodetur.es

6. El jurado hará entrega de 5 premios en metálico: Un primer premio de 500€, un segundo premio de 300€, un tercer premio de 200€, un cuarto premio de 150€ y un quinto premio de 100€.

7. El jurado valorará que la receta sea casera y siguiendo métodos tradicionales, así como el sabor, aroma, grado de cocción del cereal y la presentación.

8. 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.

9. La organización del evento proporcionará a cada participante una bombona de butano y un serpentín, además de agua, arroz de grano redondo y aceite de oliva virgen extra (AOVE) premiado por la Diputación de Sevilla. El resto de ingredientes y utensilios necesarios para la elaboración de las recetas será aportado por los participantes.

10. Los concursantes cocinarán por turnos establecidos previo sorteo y dispondrán de una hora y media para la elaboración de sus recetas, cada participante podrá llevar un acompañante o pinche al concurso. Al finalizar, presentarán sus platos en el mismo recipiente en el que se ha cocinado, sirviéndose en una cazuela aparte las raciones que van a ser degustadas por el jurado.

11. PRODETUR, Sabores de la Provincia de Sevilla se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas al concurso con fines promocionales.

Datos A APORTAR POR CADA CONCURSANTE

En folio aparte junto a estas bases

- Fotocopia del DNI.
- Nombre de la receta o plato con la que concursas.
- Ingredientes (para 6 personas, especificar cantidad).
- Modo de elaboración (indicar tiempos y trucos).
- Datos de interés: se valorará la aportación de datos históricos de la receta, anécdotas personales, refranes o algún comentario sobre la receta presentada.
- Cada participante podrá traer su acompañante o pinche durante la elaboración del concurso.

Formulario DE INSCRIPCIÓN

Nombre:

Apellidos:

Fecha de nacimiento:

Profesión:

Dirección:

Población:

C.P.:

Teléfono:

Fax:

Email:

Firma

Ley de Protección de Datos: En todas las comunicaciones que reciba se le dará la posibilidad de darse de baja de la lista de distribución en la que se encuentra incluido, y puede hacerlo en cualquier momento enviando un correo electrónico a bajainformacion@prodetur.es.

En virtud de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, del 13 de Diciembre, de Protección de Datos de carácter personal, le informamos que los datos personales facilitados serán objeto de tratamiento y serán incorporados a ficheros titularidad de Prodetur, S.A.. La finalidad de los mismos es evaluar y gestionar las solicitudes y la participación en acciones llevadas a cabo por Prodetur, S.A. podrán ser utilizados con fines históricos, estadísticos y científicos así como para comunicar, incluso por medios electrónicos (correo electrónico, SMS, fac, etc.) por correo postal o telefónicamente, nuevos servicios o eventos que se entiendan puedan ser de su interés, y para realizar encuestas de satisfacción sobre los servicios recibidos y la información facilitada. Los datos podrán ser comunicados a aquellas entidades que financian el evento o servicio para control de la correcta aplicación de los fondos asignados. Si desea más información, a través de correo electrónico, sobre actos de Prodetur puede remitir un e.mail a eventos@prodetur.es o bien inscribirse en nuestra web. Los derechos de acceso cancelación, rectificación y oposición podrán ejercitarse mediante escrito, con prueba fehaciente de la identidad del peticionario, dirigido al Dpto. Asesoría Jurídica de Prodetur, S.A. C/ Leonardo da Vinci, 16, Isla de la Cartuja. 41092 SEVILLA.



Turismo
de la Provincia
DIPUTACION DE SEVILLA

