

Bases

1. PRODETUR MP SAU, 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 **XXI Concurso de Recetas Caseras de Arroz** tendrá lugar el **Domingo 26 de noviembre, a partir de las 12:00 h. en el Gran Hipódromo de Andalucía, en el municipio de Dos Hermanas**. 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 XXI Concurso de Recetas de Arroz termina el **lunes, 20 de noviembre de 2023**, a las 12:00 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 6 premios en metálico: Un primer premio de 600€, un segundo premio de 500€, un tercer premio de 400€, un cuarto premio de 300€ y un quinto premio de 200€.
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 los 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, MP SAU- Sabores de la provincia de Sevilla, se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas al concurso con fines promocionales.