

XVIII CONCURSO DE  
**RECETAS  
CASERAS DE**

*Aznar*

**PROVINCIA DE SEVILLA**

**Sábado  
7 de  
Noviembre**

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



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](http://www.turismosevilla.org)  
**663800988**



**Turismo  
de la Provincia**  
DIPUTACION DE SEVILLA



COLABORAN



**Andalucía**



## 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 de la comarca 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 XVIII Concurso de Recetas Caseras de Arroz tendrá lugar el **sábado 7 de noviembre, a partir de las 12:00 horas, en la caseta municipal del recinto ferial de Palomares del Río, ubicada en la calle Loma Verdejana, s/n.** 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 XVIII Concurso de Recetas Caseras de Arroz termina el: jueves 5 de noviembre de 2020.
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 de 300€, un tercero de 200€, un cuarto de 150€, y un quinto premio de 100€.

Todos los concursantes recibirán un diploma de participación expedido por Prodetur.

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 como guarnición), ya sea caldoso, meloso o paella. El recipiente a utilizar será exclusivamente una paellera con capacidad para seis 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, serán 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 al jurado servidos en la misma paellera en la que se ha cocinado, o en una cazuela aparte.
11. PRODETUR, Turismo de la Provincia de Sevilla se reserva el derecho de uso de las recetas presentadas al concurso con fines promocionales.



COLABORAN



## DATOS A APORTAR PARA LA INSCRIPCIÓN EN EL CONCURSO

---

### EN FOLIO APARTE, JUNTO A ESTAS BASES

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

## FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

---

**Nombre** \_\_\_\_\_

**Apellidos** \_\_\_\_\_

**Fecha de nacimiento** \_\_\_\_\_ **Profesión** \_\_\_\_\_

**Dirección** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Población** \_\_\_\_\_ **CP** \_\_\_\_\_

**Teléfonos** \_\_\_\_\_ **Fax** \_\_\_\_\_

**E-Mail** \_\_\_\_\_

**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](mailto: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, SA.

La finalidad de los mismos es evaluar y gestionar las solicitudes y la participación en acciones llevadas a cabo por Prodetur, SA, podrán ser utilizados con fines históricos, estadísticos y científicos así como para comunicar, incluso por medios electrónicos (correo electrónico, SMS, fax, etc.), por correo postal o telefónicamente, nuevos servicios o eventos que se entienda 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 recibir más información, a través de correo electrónico, sobre actos de Prodetur puede remitir un e-mail a [eventos@prodetur.es](mailto:eventos@prodetur.es) o bien inscribirse a 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, SA. C/Leonardo da Vinci 16, Isla de la Cartuja, 41092 SEVILLA.