XV Concurso de Recetas Caseras de Arroz

TURISMO GASTRONÓMICO

UTRERA
16 DE SEPTIEMBRE DE 2017
A PARTIR DE LAS 12:00 HORAS
MONASTERIO DE CONSOLACIÓN
PASEO DE CONSOLACIÓN S/N

INFORMACIÓN
954 48 68 00
concursorecetas@prodetur.es

CONCURSO ABIERTO A PERSONAS MAYORES DE 18 AÑOS RESIDENTE 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.

ORGANIZAN

Prodetur
Turismo de la Provincia
DIPUTACION DE SEVILLA
DIPUTACIÓN DE SEVILLA
PRODETUR
Excmo. Ayuntamiento UTRERA

COLABORAN

Andalucía
Andalucía se mueve con Europa
JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE TURISMO Y COMERCIO
Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

BASES DEL CONCURSO

1. PRODETUR SAU, Turismo de la Provincia de Sevilla, pretende con la celebración de este XV Certamen continuar rescatando las recetas caseras de arroz ya olvidadas y desconocidas para todos los sevillanos, con objeto de seguir incorporándolas a las cartas de los principales restaurantes de la comarca del Guadalquivir.

2. El XV Concurso de Recetas Caseras de Arroz está abierto a cualquier persona a título individual, nunca en representación de un restaurante, mayor de 18 años y residente en cualquiera de los doce municipios de "La Ruta del Arroz": 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. La receta en cuestión debe consistir en Arroz Caldoso, Meloso o Paella en cualquiera de sus modalidades, siguiendo métodos tradicionales a la vieja usanza.

4. El XV Concurso de Recetas Caseras de Arroz tendrá lugar el **Sábado 16 de Septiembre de 2017 a partir de las 12:00 del mediodía en el Monasterio de Consolación de Utrera (Sevilla) ubicado en el Paseo de Consolación, S/N**. Este mismo días se procederá a la elección de los ganadores, que serán premiados una ve haya finalizado la prueba.

5. Es condición indispensable que **el arroz sea el protagonista principal del plato** y nunca como apoyo o guarnición.

6. Por parte de la Organización del Concurso se suministrará a cada participante una bombona de butano y un serpentín; asimismo se aportará el Aceite de Oliva Virgen Extra premiados por Diputación de Sevilla, Agua y Arroz de Grano Redondo. El resto de los ingredientes e instrumentos necesarios para la elaboración de las recetas será aportado por cada participante.

7. Los concursantes serán organizados por turnos, previo sorteo y dispondrán de una hora y media de duración para la elaboración de su plato. Posteriormente se presentará cada plato ante el jurado, en el mismo recipiente donde se ha cocinado o en una cazuela aparte.

8. Para participar en el XV Certamen, los concursantes tendrán que rellenar los datos personales que se solicitan en estas bases, y adjuntar fotocopia el DNI, y el desarrollo de la receta. Una vez cumplimentados los datos, los participantes deberán depositar la documentación en el Ayuntamiento del municipio, en el lugar donde se haya recogido o en el correo electrónico **concursorecetas@prodetur.es**.

9. El plazo para participar en el concurso finalizará el día 13 de Septiembre de 2017.

10. Premios en metálico:

- Primer Premio: 500€
- Segundo Premio: 300€
- Tercer Premio: 200€
- Cuarto Premio: 150€
- Quinto Premio: 100€

A su vez, todos los participantes en el Concurso recibirán un Diploma de Participación expedido por PRODETUR SAU, Turismo de la Provincia de Sevilla.

11. PRODETUR SAU, Turismo de la Provincia de Sevilla, se reserva para sí los derechos de autor de cada una de las recetas, así como, su uso y publicación en su objetivo de promoción gastronómica de la Ruta del Arroz.

Turismo de la Provincia DIPUTACION DE SEVILLA Prodetur

DIPUTACION DE SEVILLA

PRODETUR

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 concursa.
- 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 celebración del concurso.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

Nombre _____

Apellidos _____

Fecha de Nacimiento _____ **Profesión** _____

Dirección _____

_____

Población _____ **CP** _____

Teléfono _____ **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.

En virtud de los 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 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.

Turismo de la Provincia
DIPUTACION DE SEVILLA
Prodetur

DIPUTACION DE SEVILLA
PRODETUR