



Ayuntamiento de
LA PUEBLA DEL RÍO

BASES CONCURSO DE ARROZ “SABOR CIGARRERO” FERIA 2024

El presente Reglamento tiene por objeto establecer las bases reguladoras del Concurso de arroz “Sabor Cigarrero” que tiene como objetivo principal destacar y promover el arroz como un producto típico de La Puebla del Río, resaltando su importancia cultural, gastronómica y económica en el municipio.

PRIMERO: INSCRIPCIÓN

- El concurso se celebrará el domingo 2 de junio, dentro de las actividades programadas para la Feria 2024, a partir de las 12:00 horas en el recinto ferial.
- Podrá participar en el concurso todas las personas mayores de edad, residente o no en La Puebla del Río, en representación de alguna de las casetas debidamente registradas en la Feria 2024, previa inscripción que implica la aceptación de las presentes bases.
- Las inscripciones podrán realizarse en el Excmo. Ayuntamiento de La Puebla del Río, solicitando y entregando la misma a través del correo electrónico “participacionciudadanalapuebla@gmail.com” desde la fecha de publicación de las presentes bases hasta el 24 de mayo.
- Se pueden inscribir tanto aficionados como profesionales de la cocina.
- Los/las concursantes deberán proporcionar en la inscripción una breve descripción del plato que presentarán.

Código Seguro De Verificación	A7ssyX87J00vVw9NEPqE5A==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	M. Dolores Prósper Pérez	Firmado	25/04/2024 09:48:44	
Observaciones		Página	1/4	
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/A7ssyX87J00vVw9NEPqE5A==			

SEGUNDO: JURADO


- El Jurado estará compuesto por 3 Jueces, nombrados por el Ayuntamiento de La Puebla del Río, siendo todos ellos expertos en gastronomía o cultura local.
- Sus nombres serán públicos al comienzo del concurso.
- En caso de reclamaciones sobre decisiones técnicas, la decisión del Jurado será inapelable.
- El jurado tendrá potestad y capacidad de decisión ante cualquier incidencia, circunstancia o acontecimiento que surgiese y no estuviese recogido en las presentes bases.

TERCERO: CATEGORIAS.

- Se establecerá una única categoría.

CUARTO: DESARROLLO DEL CONCURSO.

- La organización proporcionará a cada participante el arroz y aceite de oliva necesario para elaborar la receta al comienzo del concurso en la caseta correspondiente a cada uno de ellos. El resto de los ingredientes y utensilios necesarios para la elaboración de las recetas serán aportados por los/las participantes.
- La elaboración de los platos se llevará a cabo en la caseta de cada participante. El jurado podrá realizar cuantas comprobaciones considere oportunas durante la elaboración del arroz.
- Los/las participantes presentaran sus elaboraciones en el mismo recipiente en el que se he cocinado, sirviéndose en platos aparte las raciones que van a ser degustadas por el jurado.
- La presentación de los platos se llevará a cabo las casetas de los participantes a partir de las 15:00 horas del día del concurso.


Código Seguro De Verificación	A7ssyX87J00vVw9NEPqE5A==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	M. Dolores Prósper Pérez	Firmado	25/04/2024 09:48:44	
Observaciones		Página	2/4	
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/A7ssyX87J00vVw9NEPqE5A==			

QUINTO: REQUISITOS DE PARTICIPACION.

- Las/los participantes deben estar debidamente inscritos antes de la fecha límite de inscripción.
- Las recetas deben tener como base principal el arroz en cualquiera de sus modalidades, ya sea caldoso, meloso o paella.
- Se utilizará un recipiente adecuado con capacidad para cuatro personas como mínimo.

SEXTO: GANADOR.


- Para decidir el ganador del Concurso de Arroz “Sabores Cigarreros” se valorarán los siguientes aspectos:
 - Presentación Visual:
 - Atractivo visual del plato.
 - Creatividad en la disposición de los ingredientes.
 - Utilización de elementos decorativos apropiados.
 - Sabor y Textura:
 - Sabor característico y equilibrado del arroz.
 - Adecuada cocción del arroz (no demasiado seco ni demasiado húmedo).
 - Integración armoniosa de los ingredientes complementarios.
 - Textura del arroz: debe ser suave pero no pastosa.
 - Aroma:
 - Aroma agradable y apetitoso que invite a probar el plato.
 - Coherencia entre el aroma percibido y los ingredientes utilizados.

Código Seguro De Verificación	A7ssyX87J00vVw9NEPqE5A==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	M. Dolores Prósper Pérez	Firmado	25/04/2024 09:48:44	
Observaciones		Página	3/4	
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/A7ssyX87J00vVw9NEPqE5A==			

SÉPTIMO: PREMIOS.

- Los premios se entregarán al finalizar el concurso.
 - Primer premio; Útiles de cocina valorados en 150 euros.
 - Segundo premio: útiles de cocina valorados en 100 euros.
 - Tercer Premio: útiles de cocina valorados en 50 euros.

El Concurso de Arroz "Sabor Cigarrero" busca celebrar la riqueza gastronómica y cultural del municipio, involucrando a la comunidad en la valoración y promoción de uno de sus productos más emblemáticos. Mediante esta iniciativa, se espera fortalecer el sentido de identidad local y estimular el interés por la cocina tradicional y la innovación culinaria.

Código Seguro De Verificación	A7ssyX87J00vVw9NEPqE5A==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	M. Dolores Prósper Pérez	Firmado	25/04/2024 09:48:44	
Observaciones		Página	4/4	
Url De Verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirmaAytos/code/A7ssyX87J00vVw9NEPqE5A==			