



II CONCURS NACIONAL D'ARRÒS DOP DELTA DE L'EBRE

Bases

En motiu de l'any Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia, la DOP ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE va crear **LA RUTA DE LA SEGA** què engloba les festes de la sega tradicional de l'arròs organitzades pels municipis deltaics en un esforç per donar a conèixer d'on venim i mantenir vives les tradicions i la cultura que envolta el conreu de l'arròs.

La cuina de l'arròs al Delta de l'Ebre rica i variada forma part del patrimoni gastronòmic del Delta i de Catalunya què es troba en gran mesura custodiat per persones grans, dones i/o homes, un patrimoni que ha anat passant de generació en generació la forma de cuinar i de fer cuina. És la cuina dels nostres avantpassats, la cuina dels nostres iaies i iaïos que volem preservar, que tenim l'obligació de mantenir viu el patrimoni gastronòmic arrelat al Delta de l'Ebre i sobretot fomentar la continuïtat a les generacions futures.

Aquest concurs que pretén ser perdurable en els anys, ha de ser també itinerant entre els municipis del Delta. Amb un matís diferent a la resta de concursos que es fan arreu de Catalunya i és que, basant-mos en receptes tradicionals d'arròs al Delta recopilades a través o bé de llibres publicats al territori o bé de les aportacions de persones que tinguin coneixement d'aquelles receptes d'arròs que no es poden perdre i que vulguin compartir la recepta.

L'objecte del concurs serà que els concursants participants hauran de recrear la **recepta inclosa en aquestes bases**.

Primera. Participants

Poden participar al **II Concurs Nacional d'arròs DOP Delta de l'Ebre** les persones majors d'edat degudament inscrites al concurs mitjançant la web www-do-deltadelebre.com.

Segona. Inscripcions

El període d'inscripcions al concurs serà **des de les 8,00h del dia 24 d'agost fins les 23,00h del dia 31 d'agost**

La inscripció al concurs implica l'acceptació d'aquestes bases.

La inscripció no assegura la participació al concurs.

Tercera. Comissió organitzadora

La Comissió organitzadora estarà integrada pels membres del Consell Regulador de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre.



Quarta. Concursants

El nombre de concursants admesos serà **un màxim de 25**.

Els concursant admesos seran aquells que hagin rebut un correu electrònic de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre confirmant la seva participació.

Els concursants podran participar sols o acompanyats per un ajudant si així constata al full d'inscripció, sense la possibilitat d'admetre cap canvi.

Els concursant han d'elaborar una paella / cassola d'arròs de 6 racions segons la recepta **ARRÒS DEL DELTA** amb els ingredients descrits a la clàusula 10 d'aquestes bases.

Els concursants hauran d'acceptar expressament la cessió de drets d'imatge, imprescindible per poder participar al concurs.

Cinquena. Objectiu

Tal com s'ha avançat a la introducció de les bases, la finalitat del concurs és cuinar receptes tradicionals de l'arròs al Delta de l'Ebre per tal de difondre la cuina típica deltaica com una forma de reconeixement als nostres avantpassats i preservar-les com patrimoni cultural de cara generacions futures.

Sisena. Concurs

El concurs tindrà lloc a Sant Jaume d'Enveja el dia **6 de setembre de 2026**.

A l'espai reservat als participants s'hauran de respectar les normes següents:

- Només podrà estar el participant inscrit i la persona ajudant sí així ho ha acreditat
- S'haurà de vestir amb el davantal del concurs facilitat per la organització
- No es podrà consumir begudes alcohòliques ni fumar durant el procés d'elaboració
- L'organització del concurs facilitarà durant el concurs aigua i begudes refrescants

Setena. Acreditacions i horaris

Els participants hauran de presentar-se al lloc on es realitza el concurs per tal de recollir l'acreditació necessària per la participació, recollir el número de participant, signar el document de cessió de drets d'imatge, signar el document de cessió d'utensilis i recollir el pack preparat per cuinar la recepta.

Els horaris a seguir:

10,30h Recollida d'acreditacions

11,30h. A partir d'aquest horari es podrà començar a cuinar



Horaris d'entrega d'arrossos al lloc habilitat per la comissió organitzadora,

Els arrossos participants hauran d'estar preparats i es presentaran al jurat seguint el següent ordre:

12,40h entrega d'arrossos dels concursants numerats de l'1 al 5

13,00h entrega d'arrossos dels concursants numerats del 6 al 10

13,20h entrega d'arrossos dels concursant numerats del 10 al 15

13,40h entrega d'arrossos dels concursant numerats del 16 al 20

14,00h entrega d'arrossos dels concursant numerats del 21 al 25

14,30h Proclamació dels resultats i lliurament de premis.

Vuitena. Premis

1er. Premi al Millor arròs del II Concurs Nacional d'arròs del Delta de l'Ebre: **1.000€**

2n. Premi: **500€**

3r. Premi: **250€**

A l'import anteriorment esmentat s'aplicarà la retenció corresponent als impostos vigents segons la normativa **(19%)**.

Els premis s'abonaran mitjançant transferència bancària per la qual cosa caldrà la presentació del certificat del titular del compte bancari que podrà presentar-se a partir del dia següent a la celebració del concurs mitjançant correu electrònic a l'adreça: info@do-deltadelebre.com

Novena. Jurat

El Jurat qualificador estarà format a proposta de la Comissió organitzadora per un màxim de 5 membres i nomenats per la Comissió organitzadora.

Els criteris que tindran en compte el jurat a l'hora de puntuar els arrossos concursants seran els següents:

. Punt de cocció de l'arròs: d' 1 a 5 punts

. Textura: d'1 a 5 punts

. Gust: d'1 a 5 punts

. Presentació: d'1 a 3 punts

. Color: d'1 a 2 punts

Desena. Ingredients ARRÒS DEL DELTA



Per tal de assegurar la equitat entre els participants per poder optar al premi, la organització proporcionarà a cadascun dels participants els següents ingredients:

- . 600 gr d' arròs DOP DELTA DE L'EBRE
 - . 3 lt d'aigua.
 - . 420 gr de costella de porc.
 - . 200 gr de conill.
 - . 360 gr de pollastre de corral.
 - . 120 gr de ceba.
 - . 200 gr de pebrot roig.
 - . 500 gr de tomàquet.
 - . 6 grans d'all.
 - . 30 gr de julivert.
 - . Sal del Delta de l'Ebre
 - . Oli de la DOP Baix Ebre-Montsià
 - . Safrà
 - . 1 gotet de conyac
- Els participants podran realitzar **el sofregit** a la seva manera, utilitzant **o no** la totalitat dels ingredients proposats a la recepta.
 - El concursant / participant que utilitzi qualsevol ingredient que **no estigui** entre els que s'anomenen a la recepta publicada a les bases, quedarà automàticament desqualificat.
 - La manipulació dels productes i processats es farà de forma manual, no es disposarà d'electricitat

Onzena. Utensilis

La organització facilitarà als participants els següents utensilis: el paellero, el trípode, la paella, la paleta i el butà (es signarà document de cessió i devolució).

- **Els concursants es fan responsable de retornar a la organització aquests utensilis totalment netejats.**

Així mateix els concursants podran portar i utilitzar les eines i utensilis propis que creguin necessaris per la realització de l'arròs, no hi haurà punts de llums.

Amposta, 2026