



**Ec. María Noel Sanguinetti Vezzoso**  
**Gerente General**  
**Asociación Cultivadores de Arroz**

Desde hace 12 años se realiza cada mes de agosto una fiesta temática en torno a la producción de arroz en la localidad de Isidoro de Noblía o también llamada Villa Noblía. Se trata de una fiesta vinculada a la principal actividad productiva de la zona que es el arroz y en la que participa toda la comunidad de productores, trabajadores, docentes, niños y jóvenes, empresas y la familia entera.

En la misma se organizan las más diversas actividades: desfile de maquinaria, espectáculos musicales y artísticos, baile, exposiciones de empresas, actos oficiales, carreras de caballos, carreras de motos, aviones, bendición religiosa, concurso de comida, entre otros. Son dos días enteros de fiesta de todos y todas.

Este año se realizó los días sábado 8 y domingo 9 de agosto y fueron dos esplendidos días que acompañaron todas las actividades.

**Algunas de las tradiciones de la fiesta. Concurso Gastronómico con comidas en base a arroz.**

Existen algunas actividades que son tradicionales de la fiesta. El Guiso Carretero en olla gigante que cocina la Asociación de Cultivadores de Arroz de Bagé mientras enfrente se realiza un gran asado.

Una actividad a destacar es el **CONCURSO GASTRONÓMICO**, en esta oportunidad se presentaron 28 concursantes con platos dulces y salados de tipo tradicional y no tradicional. Se dieron 5 premios: a la mejor presentación, al mejor plato salado tradicional, mejor plato salado exótico, mejor plato dulce tradicional y mejor plato dulce exótico. Es de destacar la dedicación y grado de elaboración de quienes participaron y que permitieron dar a conocer sus recetas y toques particulares, así como buen gusto y que el público presente pudiera degustar cada uno de ellos.

## Fiesta del Arroz 2015

Trufas de arroz	Arroz con leche
Guiso de arroz	Arroz a la cubana
Arroz con chocolate blanco y mango	Arroz con naranja
Brigadeiro de arroz	Arroz con naranja
Sinfonía de arroz	Arroz con leche
Torta de Arroz	Arroz con leche
Arroz con ciruelas	Arroz con charque
Arroz con curry	Arroz con leche al tiramisú
Alfajores de arroz	Arroz con naranja
Sorrentinos de arroz	Arroz con cebolla
Arroz con pollo	Arroz con leche
Arroz con leche	Suspiros de arroz
Cupcakes de arroz	Arroz con leche
Torta de arroz	Arroz con coco y camarones

### Platos premiados

*Mejor presentación*

*Arroz con leche al tiramisú*

*Mejor plato salado tradicional*

*Arroz con pollo*

*Mejor plato salado exótico*

*Arroz con coco y camarones*

*Mejor plato dulce tradicional*

*Arroz con naranja*

*Mejor plato dulce exótico*

*Arroz con leche al tiramisú*



### **Villa Noblia**

La localidad se encuentra situada en la zona norte del departamento de Cerro Largo, sobre la cuchilla Grande, próximo al límite con Brasil, y sobre la ruta 8 en su km 445. La localidad fue fundada en octubre de 1942 y declarada oficialmente pueblo por ley 13.167 del 15 de octubre de 1963. Fue elevado a la categoría de villa por ley 16.312 de 20 de octubre de 1992. El auge de la localidad se dio alrededor de 1980 cuando la firma Casarone comenzó a plantar arroz en la zona y posteriormente instaló un molino

### **ARROZ CON COCO Y CAMARONES**

#### **Ingredientes:**

- 6 dientes de ajo
- 2 cebollas
- ½ taza de vino blanco
- 400cc leche coco
- 300g camarones
- Agua c/n
- Sal
- Pimienta
- 1 taza de carnaroli
- 8 o 10 camarones
- Coco rallado c/n
- Aceite

#### **Preparación:**

- Picar ajo y cebolla. Dorar en aceite. Agregar el arroz, nacarar y condimentar.
- Agregar el vino y dejar evaporar el alcohol.
- Agregar la leche de coco y los camarones
- Rectificar condimentos si es necesario y agregar agua o caldo de pescado (fumet)
- Pasar los camarones por coco y sellar con aceite

en Río Branco, lo que trajo la necesidad de mano de obra e insumos. Otro factor importante para el desarrollo de la localidad fueron los cuatro planes de viviendas de ME-VIR construidos entre 1984 y 1999, lo que aumentó el número de viviendas.

### **ARROZ CON LECHE AL TIRAMISÚ**

#### **Ingredientes:**

- 4 tazas de leche
- ½ taza de arroz
- 1 taza de azúcar
- 3 yemas
- 1cta. De vainilla
- 200g de plantillas
- 4 yemas
- 2 claras
- 150g de azúcar impalpable
- 400g de queso mascarpone o queso blanco
- 175ml de café fuerte y frío
- 200g de chocolate en barra
- Cacao en polvo

#### **Preparación:**

- Cocinar durante 12 minutos el arroz con leche y la mitad del azúcar.
- Batir las yemas con la otra mitad del azúcar y la vainilla.
- Incorporar la mezcla de yemas a la preparación caliente.
- Cocinar 2 minutos adicionales revolviendo continuamente.
- Preparar el merengue suizo con claras y la mitad del azúcar.
- Batir las yemas con azúcar a blanco
- Mezclar el merengue al queso mascarpone
- Agregar las yemas y mezclar bien
- Colocar las plantillas molidas en copa y embeberlas
- Agregar el arroz con leche
- Luego un poco de la mezcla de queso
- Espolvorear con el chocolate
- Repetir la operación hasta terminar con la crema de queso



# Producción Arrocerá

## Apoyo e impulso al Sector

### ÁREA AGROPECUARIA

**Para aumentar la rentabilidad de su empresa el Banco República acompaña sus emprendimientos productivos financiando:**

- Cultivos.
- Construcción de represas y sistemas de riego.
- Plantas de silos.
- Integración de nuevos rubros a la empresa.
- Sistemas de generación de energía.
- Compra de maquinaria.
- Toda otra inversión que requiera para hacer crecer su negocio.

**Beneficiése con nuestros amplios plazos de financiación a las tasas de interés más convenientes del mercado.**

[www.brou.com.uy](http://www.brou.com.uy)



**BANCO  
REPUBLICA**  
NUESTRO BANCO PAIS