



## CONCURSO “RECEITAS DA BIOSFERA”

### Introdución

Entre os principais obxectivos do Programa MAB atópanse os de fomentar a sustentabilidade e o desenvolvemento socioeconómico dos territorios, incrementar o consumo dos produtos de proximidade, e manter a cultura e as tradicións populares. Neste senso, a gastronomía tradicional pode xogar un papel clave para cumprir estes obxectivos e difundir a calidade dos produtos orixinarios dos territorios, axudando ao desenvolvemento económico da poboación mediante a promoción turística.

A gastronomía do noso territorio e, sobre todo as receitas tradicionais, atesouran á vez a sabedoría popular acumulada durante séculos no uso dos recursos e os valores nutricionais e organolépticos dos seus produtos. Desta forma, as “*receitas da avoa*” poden reunir, nun sinxelo anaco de papel, unha valiosa información gardada a través dos anos sobre a elaboración dun prato que, ao degustalo, poidan lembrar o saber das tradicións e os aromas e sabores peculiares de cada territorio.

Neste senso, dende a Secretaría do Comité MaB (MaB: Home e Biosfera), a través do Organismo Autónomo de Parques Nacionais do Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, están desenvolvendo o proxecto denominado “*Recetas/Menús da Biosfera*”, co obxectivo de fomentar a sustentabilidade e incrementar o consumo dos produtos de proximidade, ademais de difundir a cultura e as tradicións populares a través da posta en valor da cociña local. Por esta razón, co fin de recoller nun libro receitas tradicionais da Rede Española de Reservas de Biosfera, se brinda a oportunidade de que as 48 Reservas de Biosfera de España poidan participar nesta recompilación.







Sendo conscientes do papel protagonista que xoga a gastronomía e a súa vinculación directa cos produtos e tradicións, dende a Reserva de Biosfera “*Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo*” tense manifesto o interese de participar neste proxecto e en colaboración co Comité MaB España, organízase o Primeiro Concurso de “*Receitas da Biosfera*” nas Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo.





## Denominación

Concurso de “*Receitas da Biosfera*”.







## Obxectivos





-  Fortalecer e visualizar a gastronomía local vinculada ós produtos do territorio dos 17 concellos da Reserva de Biosfera (Abegondo, Aranga, Arteixo, Bergondo, Betanzos, Cambre, Carral, Coirós, Culleredo, Curtis, Irixoa, Miño, Oleiros, Oza- Cesuras, Paderne, Sada e Sobrado).
-  Difundir a calidade das variedades locais e das producións de tempada deste territorio.
-  Revalorización das receitas tradicionais como parte do patrimonio cultural da Reserva de Biosfera.
-  Promover o consumo dos produtos locais a través da elaboración de receitas.
-  Acadar, mediante un proceso de participación pública, as mellores receitas do territorio, as cales poderán formar parte no futuro dos **Menús da Biosfera**, os cales se poderán degustar nos restaurantes e hoteis adheridos á Marca de Calidade da Reserva de Biosfera MCE™.
-  Fortalecer a relación entre a gastronomía, o turismo e o apoio e desenvolvemento dos pequenos produtores agrarios.

## Participantes


-  As propostas deberán ser presentadas por persoas físicas, maiores de idade.
-  A este Concurso poderá participar a poboación en xeral, e tamén profesionais do sector, co principal obxectivo de aumentar a participación cidadá nesta iniciativa.

## Requisitos das receitas e valoracións


-  Cada persoa participante no Concurso deberá presentar o nome do prato e ingredientes principais; será opcional o envío de fotografía/s da receita preparada, así como información complementaria sobre a historia da receita, e lendas ou tradicións asociadas.
-  Cada participante deberá enviar o nome do prato e principais ingredientes (fotografía/s opcional) dun **Menú da Biosfera**, que consistirá en:
  - Tapa.
  - Primeiro prato.
  - Segundo prato.
  - Postre.
-  Poderase enviar un menú completo ou algunha opción en particular (tapa, primeiro ou segundo prato, ou a sobremesa).
-  As receitas deberán formar parte da tradición gastronómica dos concellos que forman parte da Reserva de Biosfera “*Mariñas Coruñesa e Terras do Mandeo*”.
-  Deberán estar baseadas en produtos típicos desta Reserva de Biosfera.
-  Valorarase o uso de ingredientes autóctonos e dos produtos locais, tradicións e variedades propias deste territorio.

-  Tamén se valorará o uso de variedades vexetais ou animais cuxo cultivo ou cría sea residual no territorio da Reserva de Biosfera ou estea en perigo de desaparición.
-  Teranse en conta aquelas receitas que impliquen técnicas de cocinado ou preparación que empreguen medios ou utensilios tradicionais.
-  Valorarase tamén a vinculación con eventos culturais ou con calquera outro compoñente que orixine un valor engadido en relación co patrimonio material ou inmaterial da Reserva de Biosfera “*Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo*”.
-  Ademais, deberá terse en conta na valoración por parte do Xurado:
  - Menú equilibrado dieteticamente.
  - Utilización de ingredientes tradicionais cun enfoque innovador.
  - Relación do prato elaborado coas costumes populares/ tradicións/ festas populares.
  - Historias/ anécdotas asociadas ás receitas.

## Número de receitas a presentar

-  As persoas participantes poderán presentar tantas propostas como estimen, tendo en conta que cada Menú deberá estar integrado por: tapa, primeiro prato, segundo prato e postre (incluíndo nome do prato, ingredientes principais e sendo o envío da fotografía/s opcional). Tamén se poderá enviar unha proposta concreta de tapa, primeiro ou segundo prato, ou sobremesa, sen incluír un menú completo.


## Forma de presentación

 Co envío de cada receita, a persoa participante se identificará cos seus datos persoais (nome e apelidos, DNI, enderezo, código postal, Concello, email e teléfono de contacto).


 As receitas poderán presentarse:


- Por correo electrónico: [info@marinasbetanzos.org](mailto:info@marinasbetanzos.org)
- Por correo ordinario ou vía presencial na sede da Reserva de Biosfera “Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo”: Asociación de Desenvolvemento Rural Mariñas- Betanzos, San Marcos s/n (Antiga Cámara Agraria 1º andar) 15318 Abegondo- A Coruña.
- Desde a páxina web da Reserva de Biosfera ([www.marinasbetanzos.org](http://www.marinasbetanzos.org))


## Prazo de presentación


 A data límite para a presentación das receitas será ata o 31 de outubro de 2016 ás 14.00 horas.

## Selección das receitas gañadoras


 Cada receita deberá reunir os requisitos establecidos nestas Bases, si se comprobase que non reúne os mesmos será eliminada do Concurso.


 Si se observara no momento da presentación que existe algún erro de forma, comunicárase de maneira inmediata, concedendo un prazo de cinco días naturais para a súa subsanación; no caso de non corrixirse en dito prazo, quedará eliminada do Concurso.

 Ó finalizar o prazo de presentación dos “*Menús da Biosfera*”, todas aquelas persoas participantes que presentaran adecuadamente en tempo e forma, pasarán a formar parte do Xurado popular que valorará as mellores receitas (tapa, primeiro prato, segundo prato e postre); en ningún caso poderán votar ás súas propostas.


 De entre tódolos Menús recibidos, o Xurado seleccionará a través dos seus votos, a mellor tapa, primeiro prato, segundo prato e postre, os cales conformarán o “*Menú da Biosfera 2016*”.

## Elaboración de receitas e Acto público

 Unha vez finalizado o prazo de presentación das receitas, invitarase a tódalas persoas participantes neste Concurso de Receitas da Biosfera a un acto público no cal se elaborará en directo, e por un cociñeiro/a profesional, o Menú da Biosfera 2016 coas receitas gañadoras.


 Este acto público, consistirá nun taller de cociña de cercanía, no cal se detallará todo o proceso de elaboración das receitas, tendo en conta que se empregarán ingredientes procedentes da produción local, quilómetro cero, adquiridos en comercios locais; tamén se vinculará cada receita cos valores do territorio.


## Xurado

 O Xurado estará integro por todas aquelas persoas participantes que presentaran adecuadamente en tempo e forma as súas propostas.








 En ningún caso, os membros do Xurado poderán votar polas súas propostas.

 O Xurado cualificará os pratos en base a criterios de imparcialidade, obxectividade e plena igualdade de tódolos participantes.

 Seleccionarase a mellor tapa, primeiro prato, segundo prato e postre, os cales conformarán o “*Menú da Biosfera 2016*”.




-  A cualificación final de cada prato será resultado de promediar a que indicaron os membros do Xurado e se resolverá por maioría de puntuación.

## Condições xerais

-  A organización comunicará ás persoas gañadoras o fallo do concurso e se informará ós premiados/as da data e lugar de entrega dos premios con tempo suficiente, ben por teléfono ou mediante o correo electrónico indicado, co obxectivo de facilitarlles a asistencia a dito acto.
-  O nome dos gañadores/as e as súas receitas serán difundidas na web e redes sociais da Reserva de Biosfera, así como na aplicación para móbiles da Reserva de Biosfera “*Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo*”.
-  As receitas premiadas serán enviadas ó Organismo Autónomo de Parques Nacionais, para a súa publicación no Libro “*Recetas/Menús de la Biosfera*”, xunto co resto de receitas presentadas dende outros territorios declarados Reserva de Biosfera e que se implicaran nesta iniciativa.
-  A participación no Concurso supón a plena aceptación da totalidade das bases da presente convocatoria.
-  Cada persoa participante, autoriza expresamente á Asociación de Desenvolvemento Rural Mariñas- Betanzos á reprodución, distribución e comunicación pública das imaxes e receitas presentadas, así como a súa adaptación ó soporte necesario a efectos da súa comunicación.
-  Tódolos recursos e documentación aportada pasará a formar parte do arquivo da Reserva de Biosfera “*Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo*”, tendo fins divulgativos e sen ánimo de lucro.
-  En canto á aportación de datos persoais polos participantes no Concurso, aplicarase o enmarcado na Lei Orgánica 15/1999, do 13 de decembro, de Protección de Datos de Carácter Persoal.

## Premios

Os premios consistirán:

-  Diploma acreditativo da participación no “*Concurso de Recetas da Biosfera 2016*”.
-  Publicación das receitas premiadas no Libro “*Recetas/Menús de la Biosfera*”, editado polo Organismo Autónomo de Parques Nacionais, do Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, xunto co resto de receitas seleccionadas nas outras Reservas de Biosfera españolas participantes.
-  Obsequio ás persoas gañadoras, que consistirá nun lote de produtos locais da Reserva de Biosfera “*Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo*”.

En Abegondo, a 30 de setembro de 2016.

Asdo.: José A. Santiso Miramontes

Presidente do Consello de Dirección

Reserva de Biosfera “*Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo*”