

## Bases del Concurso “*Recetas de la Biosfera Meseta Ibérica*”

La Agrupación Europea de Cooperación Territorial ZASNET, entidad gestora de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica tiene por objetivo, entre otros, la promoción del territorio y de sus valores naturales y culturales.

Dentro de los importantes recursos de este territorio se encuentran los de carácter gastronómico, procedentes de antiguas tradiciones transmitidas oralmente de generación en generación, y que en la actualidad corren el riesgo de perderse en el olvido.

Con el propósito de contribuir a la recuperación de las recetas que recojan las mejores tradiciones gastronómicas del territorio de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica se aprueban las siguientes

### BASES:

#### 1º Participantes

- A. Podrán participar en este concurso las personas físicas residentes en el territorio de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica. Los municipios que constituyen este territorio se encuentran relacionados en anexo adjunto a estas bases.
- B. No está permitida la participación de profesionales de hostelería y restauración, así como de personas directa o indirectamente relacionadas con la organización del concurso.

#### 2º Categorías

- A. El concurso consta de cuatro categorías: 1º plato, 2º plato, postre y tapa.
- B. El concursante sólo podrá elegir una de las cuatro categorías existentes para participar en el concurso, el incumplimiento de este punto motivará la anulación de su participación.

#### 3º Número

El número máximo de participantes admitido por categoría es de veinte.

#### 4º Formato de las recetas

- A. La receta debe ser completa, el concursante debe presentar en su receta los siguientes elementos (cumplimentar el modelo anexo a las

presentes bases):

- a. Ingredientes: los productos utilizados y cantidades
- b. Proceso de preparación: explicación detallada
- c. Tiempo: tiempo de preparación
- d. Número: número aconsejado de comensales a los que se dirige la receta
- e. Fotografía de la presentación final del plato. Las fotografías deben ser en alta resolución y no deben estar sujetas a derechos de autor.

B. La receta presentada, independientemente de la categoría a la que concurra, debe ser confeccionada con al menos un producto del territorio de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica, valorándose de forma positiva la utilización de más de estos productos.

### 5º Presentación a concurso

La inscripción en el concurso debe ser enviada a la siguiente dirección: Agrupación Europea de Cooperación Territorial ZASNET, Rua Engº José Beça, nº 46, 5300-034 Bragança – Portugal, o a través del correo electrónico [zasnet@zasnet-aect.eu](mailto:zasnet@zasnet-aect.eu), con los siguientes elementos:

- a. Formulario de inscripción debidamente cumplimentado (modelo anexo a las presentes bases).
- b. Receta y fotografía, de acuerdo con el punto A del punto 4º de las presentes bases.

### 6º Plazo de admisión

Las inscripciones serán admitidas a partir del momento de la publicación de las presentes bases y hasta las 23:59 (hora española) del día 30 de noviembre de 2016. El plazo no se puede prorrogar.

### 7º Código de ética

- A. Las recetas presentadas a este concurso deben ser de elaboración propia.
- B. No se pueden presentar al concurso recetas ganadoras de otros concursos.

## 8º Valoración de las recetas

- A. Las recetas recibidas y admitidas a concurso serán seleccionadas según el orden de llegada hasta completar el límite de veinte por cada categoría.
- B. Los participantes seleccionados serán notificados por escrito (por correo ordinario o vía email)
- C. Las recetas serán valoradas por un jurado nombrado al efecto, compuesto por un gastrónomo, un chef de cocina y dos miembros de la AECT ZASNET.
- D. El jurado dará preferencia a las recetas creadas primando la tradición a la innovación, incrementando la valoración de aquellas recetas que utilicen más productos del territorio.
- E. La decisión del jurado es definitiva y no puede ser objeto de recurso.

## 9º Premios

- A. El jurado preseleccionará cinco recetas por cada categoría, una vez finalizado el plazo de admisión (véase el punto 6 de las presentes bases) y previamente al acto final que se realizará el 15 de diciembre en Alfândega da Fé (Portugal).
- B. De las veinte recetas preseleccionadas, el 15 de diciembre se elegirán entre dos y tres recetas por categoría hasta un límite de diez que serán las ganadoras.
- C. Las diez recetas ganadoras figurarán en el recetario digital de la Red Española de Reservas de la Biosfera (RERB) bajo el título *“La cocina en las Reservas de la Biosfera Españolas”*.
- D. Con las recetas ganadoras los chefs confeccionará dos menús completos que serán publicados en un documento electrónico y en un libro *“Recetas/Menús de la Biosfera de la Red Española de Reservas de la Biosfera (RERB)”*, a editar por la Secretaría MaB de la Red Española de Reservas de la Biosfera.
- E. Todos los concursantes admitidos recibirán un certificado de participación, con una mención especial en el caso de resultar preseleccionados.
- F. Los diez ganadores, autores de las diez recetas que resulten finalmente seleccionadas, obtendrán un lote de productos del territorio de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica.
- G. En cuanto a las recetas seleccionadas para formar los dos menús completos, sus autores recibirán además un ejemplar del libro *“Recetas/Menús de la Biosfera de la Red Española de Reservas de la Biosfera (RERB)”*, un vez que sea editado por la Secretaría MaB de la Red Española de Reservas de la Biosfera.

## 10º Consideraciones Generales

- A. El 15 de diciembre de 2016, se realizará en Alfândega da Fé (Portugal), un acto final en el cual se elegirán las diez recetas ganadoras y los dos menús completos. En dicho acto los chefs cocinarán con los mismos ingredientes y en igualdad de



UNESCO - Programa MAB - Man and the Biosphere  
ZASNET - Agrupación Europea de Cooperación Territorial



condiciones, las veinte recetas preseleccionadas por el Jurado y se elegirán las diez recetas ganadoras y los dos menús completos.

- B. Para el caso de que alguna categoría resulte desierta, podrán seleccionarse más recetas de otras categorías hasta completar los diez ganadores, no resultando ello un obstáculo para la elaboración de los menús completos.
- C. Para cualquier aclaración adicional están disponibles los siguientes contactos: correo electrónico [zasnet@zasnet-aect.eu](mailto:zasnet@zasnet-aect.eu) y teléfonos: 00351 273 098 151 (Portugal) y 980 514 392.

## ANEXO 1 – FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

### DADOS PERSONALES

Nombre			
DNI			
Edad			

### CONTACTOS

Dirección		Provincia	
Teléfono			
Correo electrónico			

### NOMBRE DE LA RECETA

---



---

### CATEGORÍA (Marque con X la categoría en la que se inscribe)

1º PLATO	<input type="checkbox"/>
2º PLATO	<input type="checkbox"/>
POSTRE	<input type="checkbox"/>
TAPA	<input type="checkbox"/>

Yo, \_\_\_\_\_ declaro que la información facilitada es cierta y me comprometo a cumplir las bases del presente concurso.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016

## ANEXO 2 – RECETA

<p><b>FOTO</b></p> <p>Foto del resultado final. La fotografía deberá tener una resolución o tamaño mínimo de 1024 x 768 píxeles. La fotografía no debe estar sujeta a derechos de autor.</p>	
<p>Colgar aquí.</p> <p>Si no puede anexar el archivo, por favor dígalos.</p>	
<p><b>Categoría</b></p> <p>Marcar con un X la categoría en la que participa</p>	<p><input type="checkbox"/> 1º Plato</p> <p><input type="checkbox"/> 2º Plato</p> <p><input type="checkbox"/> Postre</p> <p><input type="checkbox"/> Tapa</p>
<p><b>Nombre de la Receta</b></p>	



UNESCO - Programa MAB - Man and the Biosphere  
ZASNET - Agrupación Europea de Cooperación Territorial



<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Productos utilizados y cantidades. Características de los ingredientes utilizados y de su producción, variedades de productos locales, etc.. (máximo 50 palabras).</p> <p>Breve explicación de la relación con usos y costumbres populares o tradiciones, comentarios sobre su uso en la región y su posible relación con labores del campo, fiestas populares, estaciones del año, etc. ( máximo 50 palabras).</p>	
---	--

<p><b>Modo de preparación</b> Explicación paso a paso detallada (máximo 100 palabras)</p>	
<p><b>Tiempo</b> Tiempo o tiempos de preparación</p>	
<p><b>Número</b> Número aconsejado de comensales para las cantidades presentadas</p>	



### ANEXO 3 – TERRITORIO RBT MESETA IBÉRICA.

RESERVA DE LA BIOSFERA TRANSFRONTERIZA MESETA IBÉRICA			
PAÍS PROVINCIA	NOMBRE	PROVINCIA	NOMBRE
Portugal	Alfândega da Fé	Zamora	Cobrerros
Portugal	Bragança	Zamora	Fariza
Portugal	Carrazeda de Ansiães	Zamora	Fermoselle
Portugal	Figueira de Castelo Rodrigo	Zamora	Ferreras de Abajo
Portugal	Freixo de Espada à Cinta	Zamora	Ferreras de Arriba
Portugal	Macedo de Cavaleiros	Zamora	Ferreruela
Portugal	Miranda do Douro	Zamora	Figueruela de Arriba
Portugal	Mirandela	Zamora	Fonfría
Portugal	Mogadouro	Zamora	Galende
Portugal	Vila Flor	Zamora	Gamones
Portugal	Vimioso	Zamora	Hermisende
Portugal	Vinhais	Zamora	Lubián
		Zamora	Luelmo
Salamanca	Ahigal de los Aceiteros	Zamora	Mahíde
Salamanca	Aldeadávila de la Ribera	Zamora	Manzanal de Arriba
Salamanca	Almendra	Zamora	Moral de Sayago
Salamanca	Barruecopardo	Zamora	Moralina
Salamanca	Bermellar	Zamora	Muelas del Pan
Salamanca	Bouza (La)	Zamora	Muga de Sayago
Salamanca	Cabeza del Caballo	Zamora	Otero de Bodas
Salamanca	Cerezal de Peñahorcada	Zamora	Palacios de Sanabria
Salamanca	Fregeneda (La)	Zamora	Pedralba de la Pradería
Salamanca	Hinojosa de Duero	Zamora	Pereruela
Salamanca	Lumbrales	Zamora	Pías
Salamanca	Masueco	Zamora	Pino del Oro
Salamanca	Mieza	Zamora	Porto
Salamanca	Peña (La)	Zamora	Puebla de Sanabria
Salamanca	Pereña de la Ribera	Zamora	Rábano de Aliste
Salamanca	Puerto Seguro	Zamora	Requejo
Salamanca	Redonda (La)	Zamora	Riofrío de Aliste
Salamanca	Saldeana	Zamora	Robleda-Cervantes
Salamanca	San Felices de los Gallegos	Zamora	San Vicente de la Cabeza
Salamanca	Saucelle	Zamora	San Vitero
Salamanca	Sobradillo	Zamora	Tábara
Salamanca	Trabanca	Zamora	Torregamones
Salamanca	Villar de Ciervo	Zamora	Trabazos
Salamanca	Villar de la Yegua	Zamora	Trefacio
Salamanca	Villarino de los Aires	Zamora	Villadepera
Salamanca	Vilvestre	Zamora	Villalcampo
Salamanca	Zarza de Pumareda (La)	Zamora	Villar del Buey
		Zamora	Villardecierros
Zamora	Alcañices	Zamora	Villardiegua de la Ribera
Zamora	Argañín	Zamora	Villaseco del Pan
Zamora	Asturianos	Zamora	Viñas de Aliste
Zamora	Bermillo de Sayago		