

Regulamento do Concurso “*Receitas da Biosfera Meseta Ibérica*”

O Agrupamento Europeu de Cooperação Territorial ZASNET, entidade gestora da Reserva da Biosfera Transfronteiriça Meseta Ibérica tem como objetivo, entre outros, a promoção do território e dos seus valores naturais e culturais.

Dentro dos importantes recursos deste território encontram-se os de caráter gastronómico, procedentes de antigas tradições, transmitidas oralmente de geração em geração e que atualmente tendem a perder-se.

Com o intuito de contribuir para a recuperação de receitas que compilem as tradições gastronómicas do território da Reserva da Biosfera Transfronteiriça Meseta Ibérica aprovam-se o seguinte

REGULAMENTO:

1º Participantes

- A. Podem participar neste concurso pessoas residentes no território da Reserva da Biosfera Transfronteiriça Meseta Ibérica. Os municípios que constituem este território encontram-se listados em anexo ao presente Regulamento.
- B. Não está permitida a participação de profissionais de hotelaria e restauração, assim como pessoas direta ou indiretamente relacionadas com a organização do concurso.

2º Categorias

- A. O concurso consta de quatro categorias: 1º prato, 2º prato, sobremesa e tapa.
- B. O concorrente só poderá concorrer a uma das quatro categorias existentes. Do incumprimento deste ponto decorrerá a anulação da sua participação.

3º Número

O número máximo de participantes admitidos por categoria é de vinte.

4º Formato das receitas

A. A receita deve ser completa. O concorrente deve apresentar na sua receita os seguintes elementos (preencher o modelo anexo ao presente regulamento):

- a. Ingredientes: os produtos utilizados e quantidades
- b. Processo de preparação: explicação detalhada
- c. Tempo: tempo de preparação
- d. Número: número de doses para as quantidades apresentadas
- e. Fotografia da apresentação final do prato. As fotografias devem ser em alta resolução e não devem estar sujeitas a direitos de autor.

B. A receita apresentada, independentemente da categoria a que concorre, deve ser confeccionada com, pelo menos, um produto do território da Reserva da Biosfera Transfronteiriça Meseta Ibérica, valorizando-se positivamente a utilização de mais produtos locais.

5º Apresentação a concurso

A inscrição no concurso deve ser enviada para a seguinte morada: Agrupamento Europeu de Cooperação Territorial ZASNET, Rua Engº José Beça, nº 46, 5300-034 Bragança – Portugal, ou através do correio eletrónico zasnet@zasnet-aect.eu, com os seguintes elementos:

- a. Formulário de inscrição devidamente preenchido (modelo anexo ao presente regulamento).
- b. Receita e fotografia, de acordo com o ponto A da cláusula 4ª do presente regulamento.

6º Prazo de admissão

As inscrições serão admitidas a partir do momento da publicação do presente regulamento e até às 23:59 horas (hora portuguesa) do dia 30 de novembro de 2016. O prazo não é prorrogável.

7º Código de ética

- A. As receitas apresentadas a este concurso devem ser de elaboração própria.
- B. Não se podem apresentar a concurso receitas vencedoras de outros concursos.

8º Avaliação das receitas

- A. As receitas recebidas e admitidas a concurso serão selecionadas segundo a ordem de chegada e até completar o limite de vinte receitas por categoria.
- B. Os autores, das receitas selecionadas, serão notificados por escrito (por correio eletrónico ou correio ordinário).
- C. As receitas serão avaliadas por um júri nomeado para o efeito, composto por um gastrónomo, um Chef de cozinha e dois membros do ZASNET AECT.
- D. O júri dará preferência às receitas criadas aliando a tradição à inovação, valorando aquelas que utilizem mais produtos do território.
- E. A decisão do júri é definitiva e não pode ser objeto de recurso.

9º Prémios

- A. O júri pré-selecionará cinco receitas por categoria, uma vez finalizado o prazo de admissão (veja-se a cláusula 6ª do presente regulamento) e previamente ao evento final que se realizará no dia 15 de dezembro, em Alfândega da Fé (Portugal).
- B. Das vinte receitas pré-selecionadas, dia 15 de dezembro, eleger-se-ão entre duas e três receitas, por categoria, até um limite de dez, que serão as vencedoras.
- C. As dez receitas vencedoras figurarão no receituário digital da Rede Espanhola de Reservas da Biosfera (RERB), sob o título “La cocina en las Reservas de la Biosfera Españolas”.
- D. Com as receitas vencedoras, os Chefs confeccionarão dois menus completos que serão publicados num documento eletrónico e num livro “Recetas/Menús de la Biosfera de la Red Española de Reservas de la Biosfera (RERB)”, a editar pela Secretaria MaB (Man and Biosphere) da Rede Espanhola de Reservas da Biosfera.
- E. Todos os concorrentes admitidos receberão um certificado de participação, com uma menção especial, no caso de serem pré-selecionados.
- F. Os dez vencedores, autores das dez receitas selecionadas, ganharão um cabaz de produtos do território da Reserva da Biosfera Transfronteiriça Meseta ibérica.
- G. Os autores das receitas selecionadas que conformarão os dois menus completos receberão ainda um exemplar do livro “Recetas/Menús de la Biosfera de la Red Española de Reservas de la Biosfera (RERB)”, uma vez editado pela Secretaria MaB da Rede Espanhola de Reservas da Biosfera.

10º Considerações Gerais

- A. No dia 15 de dezembro de 2016, realizar-se-á, em Alfândega da Fé (Portugal), um evento final, no qual elegerão as dez receitas vencedoras e os dois menus completos. No referido evento os Chefs cozinharão com os mesmos ingredientes e em igualdade de condições, as vinte receitas pré-selecionadas pelo júri e eleger-se-ão as dez receitas vencedoras e os dois menus completos.
- B. No caso de alguma das categorias se encontrar sem participação, poder-se-á seleccionar mais receitas de outras categorias até completar os dez vencedores, não sendo esse uma obstrução para a elaboração dos menus completos.
- C. Para qualquer esclarecimento adicional estão disponíveis os seguintes contactos: correio electrónico zasnet@zasnet-aect.eu e telefones: 273 098 151 e 0034 980 514 392 (Espanha).

ANEXO 1 – FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

DADOS PESSOAIS

Nome	
BI/CC	
Idade	

CONTACTOS

Morada	
Telefone	
Correio eletrónico	

NOME DA RECEITA

CATEGORIA (Marque com X a categoria na qual se inscreve)

1º PRATO	<input type="checkbox"/>
2º PRATO	<input type="checkbox"/>
SOBREMESA	<input type="checkbox"/>
TAPA	<input type="checkbox"/>

Eu, _____ declaro que a informação facilitada é verdadeira e comprometo-me a cumprir o regulamento do presente concurso.

_____, ____ de _____ de 2016

ANEXO 2 – RECEITA

<p>FOTO</p> <p>Foto do resultado final. A fotografia deverá ter uma resolução ou tamanho mínimo de 1024 x 768 <i>pixels</i>. A fotografia não deve estar sujeita a direitos de autor.</p>	
<p>Colar aqui.</p> <p>Caso não seja possível anexar o ficheiro, por favor indique-o.</p>	
<p>Categoria</p> <p>Marcar com um X a categoria em que participa</p>	<p><input type="checkbox"/> 1º Prato</p> <p><input type="checkbox"/> 2º Prato</p> <p><input type="checkbox"/> Sobremesa</p> <p><input type="checkbox"/> Tapa</p>
<p>Nome da Receita</p>	
<p>Ingredientes</p> <p>Produtos utilizados e quantidades. Características dos ingredientes utilizados e da sua produção, variedades de produtos locais, etc.. (máximo 50 palavras).</p> <p>Breve explicação da relação com usos e costumes populares ou tradicionais, comentários sobre a sua utilização na região e a sua possível relação com a agricultura tradicional, festas, estações do ano, etc. (máximo 50 palavras).</p>	

<p>Modo de preparação Explicação passo a passo (máximo 100 palavras)</p>	
<p>Tempo Tempo ou tempos de preparação</p>	
<p>Número Número de doses para as quantidades apresentadas</p>	

ANEXO 3 – TERRITÓRIO RBT MESETA IBÉRICA.

RESERVA DA BIOSFERA TRANSFRONTEIRIÇA MESETA IBÉRICA			
PAÍS	NOME	PROVÍNCIA	NOME
PROVÍNCIA			
PORTUGAL	Alfândega da Fé	ZAMORA	Cobrerros
PORTUGAL	Bragança	ZAMORA	Fariza
PORTUGAL	Carraceda 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	Ferrerueta
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	Mahide
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	Pererueta
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		