

## CONCURSO DE RECETAS DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA RÍO EO, OSCOS Y TERRAS DE BURÓN

---

Entre los principales objetivos del Programa MAB (Hombre y Biosfera) se encuentran los de fomentar el desarrollo socioeconómico de los territorios, incrementar el consumo de los productos de proximidad, y mantener la cultura y las tradiciones populares. En este sentido, la gastronomía tradicional puede jugar un papel clave para cumplir estos objetivos y difundir la calidad de los productos originarios de los territorios, ayudando al desarrollo económico de la población mediante el aumento de demanda de los productos locales y la promoción turística.

La gastronomía de una región y, sobre todo las recetas tradicionales, atesoran a la vez la sabiduría popular acumulada durante siglos y los valores nutricionales y organolépticos de sus productos. De esta forma, las “recetas de la abuela” pueden reunir, en un sencillo trozo de papel, una valiosa información guardada a través de los años sobre la elaboración de un plato que, al degustarlo, nos evoque el saber de las tradiciones y los aromas y sabores peculiares de cada territorio.

El proyecto consiste en recopilar recetas de cocina tradicionales de la Red Española de Reservas de la Biosfera, de la que la “Reserva de la Biosfera Río Eo, Oscos y Terras de Burón” forma parte.

De cada Reserva se seleccionarán dos recetas de un “Primer plato”, dos de un “Segundo plato”, dos de un “Postre” y dos de una “Tapa” o “Pincho”, las cuales se publicarán en un libro junto con las recetas de las otras Reservas. El resto de recetas pasarán a recopilarse en un documento electrónico, sin duda de gran valor.

Por ello y a modo de “concurso” se abre un plazo de presentación de recetas tradicionales de la *Reserva de la Biosfera Río Eo, Oscos y Terras de Burón*, integrada por los concejos de Baleira, A Fonsagrada, Negueira de Muñiz, A Pontenova, Ribadeo, Ribeira de Piquín y Trabada en Lugo, y Castropol, San Martín de Oscos, San Tirso de Abres, Santa Eulalia de Oscos, Taramundi, Vegadeo y Villanueva de Oscos y en Asturias.

### **“BASES DEL CONCURSO RECETAS DE LA BIOSFERA DE RÍO EO, OSCOS Y TERRAS DE BURÓN”:**

---

#### **Quienes pueden participar:**

- Residentes de los concejos de Baleira, A Fonsagrada, Negueira de Muñiz, A Pontenova, Ribadeo, Ribeira de Piquín, Trabada, Castropol, San Martín de Oscos, San Tirso de Abres, Santa Eulalia de Oscos, Taramundi, Vegadeo y Villanueva de Oscos, que integran la Reserva de la Biosfera de Río Eo, Oscos y Terras de Burón.

#### **Plazo:**

- Se podrán presentar hasta el 25 de noviembre de 2016

#### **Categorías:**

- Primer plato
- Segundo Plato
- Postre
- Tapa o Pincho

#### **Requisitos generales:**

- Las recetas deberán ser presentadas por personas a título particular, no por establecimientos de restauración; indicando nombre y apellidos, número de teléfono

y/o dirección de correo electrónico de contacto, domicilio, y categoría a la cual la presenta.

- Cada participante puede presentar tantas recetas como guste, a una o a varias de las categorías.
- Las recetas deberán formar parte de la tradición gastronómica de alguno de los concejos que integran la Reserva de la Biosfera de Río Eo, Oscos y Terras de Burón. Podrán ser recetas tradicionales, en uso o caídas en el olvido.
- Se valorará el que estén basadas en productos originarios del territorio; así como la utilización de medios, utensilios y/o técnicas de cocinado tradicionales e incluso ya desaparecidos, valorándose a su vez su adaptación a los medios actuales.
- Las recetas deberán estar suficientemente descritas, aportando relación de ingredientes y cantidades de acuerdo al número de comensales (por ejemplo, receta para 4 personas, etc.), descripción del proceso, así como el de salsas que pudieran acompañarlas, de vinculación con el territorio, y cualquier otro dato que se considere de interés (por ejemplo, solo se hacía en las fiestas, o se elaboraba en el puerto, se usaba tal o cual ingrediente que hoy en día no hay pero se puede sustituir por tal otro, etc.). Podrá acompañarse de una o más fotografías de la misma.

### **Modo de presentación:**

- Por escrito (correo postal, correo electrónico o presencialmente):

<b>Ayuntamiento</b>	<b>Contacto</b>
<b>Taramundi</b>	Programa Rompiendo Distancias Plaza del Poyo nº 1 33775 - Taramundi rompiendodistancias@taramundi.net
<b>Castropol</b>	Programa Rompiendo Distancias Plaza del Poyo nº 1 33775 - Taramundi rompiendodistancias@taramundi.net
<b>Vegadeo</b>	Ayuntamiento de Vegadeo Plaza del Ayuntamiento nº 1 33770 - Vegadeo cultura@vegadeo.es
<b>Villanueva de Oscos</b>	Ayuntamiento de Villanueva de Oscos Plaza La Villa, s/n 33777 - Villanueva de Oscos ayuntamiento@villanuevadeoscos.es
<b>San Tirso de Abres</b>	Ayuntamiento de San Tirso de Abres Avenida de Galicia s/n 33774 - El Llano (San Tirso de Abres) administracion@santirsodeabres.es
<b>Santa Eulalia de Oscos</b>	Ayuntamiento de Santa Eulalia de Oscos Plaza de Sargadelos s/n aytosantalla@yahoo.es

<b>San Martín de Oscos</b>	Ayuntamiento de San Martín de Oscos Plaza de las Infantas s/n 33777 - San Martín de Oscos Asturias ayuntamiento@sanmartindeoscos.es
<b>Ribadeo</b>	Concello de Ribadeo Praza de España, 1 27700 - Ribadeo ribadeo@ribadeo.org
<b>A Pontenova</b>	Concello de A Pontenova Plaza do Concello s/n 27720 - A Pontenova consultas@concellodapontenova.org
<b>Baleira</b>	Concello de Baleira Avenida Doctor Escobar s/n 27130 - Baleira secretaria@concellobaleira.es
<b>A Fonsagrada</b>	Concello da Fonsagrada Praza do Concello, s/n A Fonsagrada concello@afonsagrada.org
<b>Negueira de Muñiz</b>	Concello de Negueira de Muñiz Pza. do Concello, s/n 27113 - Negueira de Muñiz negueira@ya.com
<b>Ribeira de Piquín</b>	Concello de Ribeira de Piquín Chao de Pousadoiro, s/n 27.242 - Chao de Pousadoiro
<b>Trabada</b>	Concello de Trabada Concello, 15 27765 - Trabada concello@trabada.es

### **Proceso de selección de recetas:**

La selección de las recetas ganadoras se hará en dos fases, una primera en la que se seleccionarán las recetas finalistas, y una segunda en la que se elegirán las recetas ganadoras.

#### **Primera fase:**

Una vez terminado el plazo de presentación de recetas, cada Ayuntamiento elegirá, entre los platos presentados por sus vecinos y bajo sus propios criterios, una receta por cada tipo de plato (primer plato, segundo plato, postre y tapa o pincho). El plazo para la selección de los platos finalistas por parte de los Ayuntamientos será hasta el día 30 de noviembre de 2016.

## **Segunda fase:**

Con las recetas seleccionadas por cada Ayuntamiento se hará una selección final en las que se elegirán las dos mejores recetas para cada tipo de plato.

La selección de las recetas ganadoras se hará en un acto público en la segunda semana de diciembre, en el que si es posible, se elaborarán los platos finalistas. La fecha exacta se comunicará a los finalistas y se publicitará adecuadamente desde cada Ayuntamiento.

### Jurado:

- Estará compuesto por tres cocineros profesionales, cuatro alcaldes (dos de la parte asturiana de la Reserva y dos de la parte gallega), los directores generales de Recursos Naturales de las dos Comunidades Autónomas y los co-gestores de la Reserva de la Biosfera Río Eo, Oscos y Terras de Burón.
- El jurado dictaminará dos primeros premios por cada una de las categorías (Primer Plato, Segundo Plato, Postre y Tapa/Pincho tradicional), siendo cada una de ellas representante de cada Comunidad Autónoma (por ejemplo, un primer plato por la parte asturiana y otro por la parte gallega).
- Se valorará el que estén basadas en productos originarios del territorio; así como la utilización de medios, utensilios y/o técnicas de cocinado tradicionales e incluso ya desaparecidos, valorándose a su vez su adaptación a los medios actuales.
- Al ser muchas de ellas recetas tradicionales, pueden ser coincidentes, por lo que el jurado seleccionará, si se diera el caso, aquella que considere mejor descrita o aporte datos de mayor interés, tradición, etc.

### Premios:

Las personas que hayan presentado las recetas ganadoras se llevarán un ejemplar del libro de recetas de cocina de las Reservas de la Biosfera una vez este haya sido editado.