

CONCURSO DE COCINA TRADICIONAL RESERVA DE LA BIOSFERA VALLE DE LACIANA 2016

1. CONTEXTO GENERAL DE LA CONVOCATORIA Y ORGANIZADORES

La Fundación Laciana Reserva de la Biosfera, entidad organizadora del presente concurso, es una fundación pública creada al amparo de la declaración de la UNESCO del Valle de Laciana como Reserva de la Biosfera en 2004.

Entre los principales objetivos de una Reserva de la 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 toda la vida 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.

La Diputación de León, a través de la convocatoria de ayudas de 2016 a Reservas de la Biosfera ha hecho posible la realización de este concurso que pueda ayudar a cumplir estos objetivos de la Reserva de la Biosfera del Valle de Laciana.

2. OBJETIVO DEL CONCURSO

El objetivo final del concurso es facilitar a la Secretaría del Programa Hombre y Biosfera un menú con los **platos tradicionales** más representativos del Valle de Laciana para su publicación en el Recetario de las Reservas de la Biosfera de España.

Además, la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera pretende fomentar la participación pública en las actividades de la Reserva de la Biosfera, recopilar la gastronomía tradicional del valle y publicitar este recurso cultural y turístico. Por ello, las 12 recetas finalistas se publicarán en un calendario de 2017.

Para ello, las recetas de cocina presentadas al concurso deberán estar directamente relacionadas con las tradiciones del valle de Laciana. Recetas que se elaboraban en las festividades de cada pueblo o cada familia, durante el trabajo que desarrollaba en las brañas, recetas propias del samartino o aquellas realizadas con los productos procedentes de la agricultura y ganadería local son algunos ejemplos de las recetas que busca recopilar este concurso. Por lo tanto, se valorará también aquellas recetas que utilicen productos locales.

3. CATEGORÍAS Y PARTICIPANTES

Pueden participar en el presente concurso cualquier persona física residente en la Reserva de la Biosfera del Valle de Laciana (municipio de Villablino) que quiera mostrar sus dotes culinarias y contribuir al conocimiento de la gastronomía y la tradición local. Cada participante podrá proponer un número ilimitado de recetas, pero el número de premios está limitado a uno por persona.

En el caso de los participantes menores de edad, podrán figurar como participantes, pero deberán presentar sus platos acompañados de un adulto responsable del mismo.

Las bases del concurso, con toda la información, pueden descargarse a través de la página del Ayuntamiento de Villablino en: www.aytovillablino.com/reservadelabiosfera

Se establecen tres categorías de concurso:

1. Platos de entrantes y primeros platos
2. Platos principales y segundos platos
3. Postres y dulces

4. INSCRIPCIONES Y PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

La inscripción en el concurso es libre y gratuita. Las recetas que se presenten al concurso deberán ser de elaboración propia, considerando que cualquier receta habitual o tradicional realizada por el concursante que incorpore los criterios marcados en los objetivos de estas bases será admitida. La inscripción podrá realizarse hasta el viernes 25 de noviembre.

Las personas que deseen participar pueden inscribirse enviando sus datos (nombre y apellidos, dirección y teléfono) y nombre de la receta al correo electrónico fundacionlaciana@gmail.com o a través del teléfono 646938100.

Los concursantes presentarán sus platos en el Camping de Laciana las tardes de los martes 8, 15, 22 y 29 de noviembre según se les indique en el momento de realizar la inscripción. Aquí, podrán disponer de la cocina para, en un máximo de 30 minutos, terminar sus preparaciones y presentar un plato final. Sólo se valorará un plato de cada receta, una ración final emplatada. Se deberá presentar además la receta escrita con sus ingredientes y preparación, en idioma castellano.

En el momento de la presentación del plato, se deberá justificar los aspectos relacionados con la relación de la receta con las tradiciones y costumbres locales.

Los datos personales de contacto de los participantes serán tratados con la máxima confidencialidad y de conformidad con las disposiciones de las leyes de protección de datos personales.

5. VALORACIÓN DE LAS RECETAS Y JURADO

El jurado que valorará las recetas estará constituido por 5 personas, dos cocineros y tres miembros del patronato de la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera.

El jurado valorará las recetas, cada uno en su área de conocimiento, para ello se establecen los siguientes criterios de valoración:

1. Relación de la receta con las costumbres, tradiciones e historia local. Se valorará positivamente que el plato presentado se elaborara en festividades locales, durante las labores agrícolas o ganaderas, etc.
2. Uso de productos locales. Se valorará positivamente que el plato presentado se elabore con productos procedentes de la agricultura y ganadería local, o del aprovechamiento de productos forestales.
3. Características culinarias. Se valorará la presentación final del plato y su sabor.

Una vez finalizado el concurso, el jurado realizará una sesión final de deliberación y emitirá su fallo en el plazo aproximado de un mes desde la fecha de fin de plazo de presentación de recetas. La decisión del jurado será, en todo caso, inapelable.

6. PREMIOS

Se establecen los siguientes premios:

Categoría de “Platos entrantes y primeros platos”

- Primer premio: una cesta regalo de productos locales valorada en 100€, la publicación de la receta en el Recetario de las Reservas de la Biosfera de España y en el calendario 2017 de la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera.
- Segundo premio: la publicación de la receta en el Recetario de las Reservas de la Biosfera de España y en el calendario 2017 de la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera.

Categoría de “Platos principales y segundo plato”

- Primer premio: una cesta regalo de productos locales valorada en 100€ y la publicación de la receta en el Recetario de las Reservas de la Biosfera de España y en el calendario 2017 de la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera.
- Segundo premio: la publicación de la receta en el Recetario de las Reservas de la Biosfera de España y en el calendario 2017 de la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera.

Categoría de “Postres y dulces”

- Primer premio: una cesta regalo de productos locales valorada en 100€ y la publicación de la receta en el Recetario de las Reservas de la Biosfera de España y en el calendario 2017 de la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera.
- Segundo premio: la publicación de la receta en el Recetario de las Reservas de la Biosfera de España y en el calendario 2017 de la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera.

Además de las 6 recetas ganadoras, otras 6 recetas finalistas se incluirán en el calendario 2017 de la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera.

Por último, todas las recetas presentadas se enviarán a la Secretaría del Programa Hombre y Biosfera para su inclusión en futuras publicaciones impresas o digitales.

Los premios se comunicarán a los ganadores telefónicamente y mediante mensaje de texto al teléfono indicado en la inscripción. Si en el plazo de 15 días desde su comunicación no se recoge el premio, éste será entregado al banco de alimentos.

7. CONDICIONES GENERALES

La participación en el concurso supone la aceptación de las presentes bases. Los participantes se hacen responsables del contenido de sus recetas.

Las decisiones adoptadas por la organización sobre todo aquello que no haya quedado recogido en estas bases serán inapelables. No podrá participar en el concurso ninguna persona vinculada directamente a la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera o la Diputación de León.

Los participantes aceptan la publicación de su nombre, la receta e imágenes de la misma en los diferentes medios que la organización considere oportunos para su publicidad y difusión.

La Fundación Laciana Reserva de la Biosfera se reserva el derecho de uso de las recetas para futuros materiales documentales y campañas de sensibilización y comunicación citando siempre al autor de la misma, así como indicando el contexto en que se realizó la receta, es decir, el “Concurso de cocina tradicional 2016”.

En Villablino, a 24 de noviembre de 2016

Fdo: Mario Rivas López
Presidente de la Fundación Laciana Reserva de la Biosfera