

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):

rompiendodistancias@taramundi.net

Castropol

Programa Rompiendo Distancias

Plaza del Poyo nº 1

33775 - Taramundi

rompiendodistancias@taramundi.net

Vegadeo

Ayuntamiento de Vegadeo

Plaza del Ayuntamiento nº 1

33770 - Vegadeo

cultura@vegadeo.es

Villanueva de Oscos

Ayuntamiento de Villanueva de Oscos

Plaza La Villa, s/n

33777 - Villanueva de Oscos

ayuntamiento@villanuevadeoscos.es

San Tirso de Abres

Ayuntamiento de San Tirso de Abres

Avenida de Galicia s/n

33774 - El Llano (San Tirso de Abres)

administracion@santirsodeabres.es

Santa Eulalia de Oscos

Ayuntamiento de Santa Eulalia de Oscos

Plaza de Sargadelos s/n

aytosantalla@yahoo.es

San Martín de Oscos

Ayuntamiento de San Martín de Oscos

Plaza de las Infantas s/n

33777 - San Martín de Oscos Asturias

ayuntamiento@sanmartindeoscos.es

Ribadeo

Concello de Ribadeo

Praza de España, 1

27700 - Ribadeo

ribadeo@ribadeo.org

A Pontenova

Concello de A Pontenova

Plaza do Concello s/n

27720 - A Pontenova

consultas@concellodapontenova.org

Baleira

Concello de Baleira

Avenida Doctor Escobar s/n

27130 - Baleira

secretaria@concellobaleira.es

A Fonsagrada

Concello da Fonsagrada

Praza do Concello, s/n

A Fonsagrada

concello@afonsagrada.org

Negueira de Muñiz

Concello de Negueira de Muñiz

Pza. do Concello, s/n

27113 - Negueira de Muñiz

negueira@ya.com

Ribeira de Piquín

Concello de Ribeira de Piquín

Chao de Pousadoiro, s/n

27.242 - Chao de Pousadoiro

Trabada

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.