

## **BASES DEL CONCURS DE RECEPTES DE CUINA ECONÒMICA "CARN DE BOVÍ DE L'PIRINEU, CARN AUTÒCTONA, SOSTENIBLE I SALUDABLE"**

El projecte DietaPYR2 "INNOVACIONS APLICADES A LA CADENA PRODUCTIVA PIRINENCA DE BOVÍ PER VALORITZAR UNA CARN IDENTIFICABLE PEL CONSUMIDOR" finançat amb fons europeus en el marc del programa POCTEFA (EFA 144/16) organitza en el marc de les activitats de promoció del projecte un concurs de receptes de cuina "carn de boví del Pirineu, carn autòctona, sostenible i saludable" destinat a estudiants d'Escoles d'Hostaleria de les regions pirinenques.

Aquest concurs es donarà a conèixer principalment mitjançant comunicacions per correu electrònic a les diferents Escoles d'Hostaleria i Restauració de les regions pirinenques i especialment en aquelles beneficiàries d'aquest projecte: Andorra, Aragó, Catalunya i Occitània, les xarxes socials i la pàgina web [www.dietapyr2.com](http://www.dietapyr2.com). També es donarà a conèixer l'existència d'aquest concurs a través de les associacions de criadors i entitats representatives de la cadena alimentària.

### **1. OBJECTIUS DEL CONCURS**

L'objectiu del concurs és generar receptes econòmiques (aplicables a menjadors col·lectius i / o empreses de càtering), sostenibles (que bàsicament incloguin en la seva elaboració productes locals), saludables (que integrin un plat variat i amb el major nombre possible de nutrients) i en l'elaboració dels quals s'inclogui carn de boví preferentment d'alguna de les races autòctones del Pirineu (Pirenaica, Gascona, Parda de Montaña, Bruna dels Pirineus, Bruna Andorrana) per facilitar el seu coneixement i difusió entre tots els sectors i donar a conèixer a la societat els productes d'un sistema de producció sostenible, associat a les pastures pirinenques, promoure el seu valor nutricional i donar suport el seu consum.

### **2. DESTINATARIS**

- La inscripció és gratuïta i voluntària.
- La participació serà individual. El participant haurà de ser alumne d'una Escola d'Hostaleria i Restauració amb seu a alguna de les regions pirinenques. En tot cas, queden exclosos de la participació en aquest concurs els membres integrants del Jurat.

### **3. REQUISITS DE PARTICIPACIÓ**

El concurs constarà de tres modalitats de participació:

- MODALITAT 1: Recepta amb peça de carn de boví de "Categoria extra" (i.e. llom)
  - MODALITAT 2: Recepta amb peça de carn de boví de "Categoria primera" (i.e. tapa plana)
  - MODALITAT 3: Recepta amb peça de carn de boví de "Categoria tercera" (i.e. falda)
- El concurs consistirà en crear una recepta que compti entre els seus ingredients amb carn de vedella local, preferentment procedent d'animals de races autòctones del Pirineu (Pirenaica, Gascona, Parda de Montaña, Bruna dels Pirineus, Bruna Andorrana)
- Cada participant podrà presentar una única recepta per modalitat.

- Les receptes han d'estar correctament explicades en castellà, francès o català i hauran de ser d'elaboració pròpia.
- Els participants han de garantir que les receptes que presenten a concurs són originals i que no vulneren drets de tercers, de manera que el projecte DietaPYR2 no assumirà cap responsabilitat derivada en aquest extrem per part dels concursants. L'incompliment d'aquesta base serà motiu de desqualificació per part del Jurat.

El projecte DietaPYR2 es reserva els drets de totes les receptes (incloent fotos i qualsevol altre material facilitat) premiades, inclosos finalistes i guanyadors, així com l'ús del nom i la imatge dels guanyadors. El projecte DietaPYR2, en cap cas, explotarà comercialment cap de les receptes presentades, però es podran utilitzar a l'efecte de la difusió i promoció d'actuacions relatives al Programa POCTEFA DietapYR2 finançat amb fons europeus.

#### **4. TERMINIS DE PRESENTACIÓ DE LES RECEPTES I OBLIGACIONS DELS PARTICIPANTS**

El termini d'admissió d'inscripcions serà **des de la publicació de les presents bases fins a les 23:59 hores del divendres 16 de novembre de 2018**, i no seran admeses aquelles que es rebin fora del termini indicat.

La inscripció podrà fer-se complimentant el **formulari d'inscripció** en línia habilitat a l'efecte [www.dietapyr2.com](http://www.dietapyr2.com). L'alumne participant haurà d'enviar les seves dades, juntament amb la recepta i una foto de la mateixa, així com, adjuntar en línia el certificat de matriculació de l'escola d'hostaleria on realitza els seus estudis a l'actualitat.

Passos a seguir per realitzar la inscripció al concurs:

- **Pas I:** crear una recepta en la modalitat "Categoria Extra" "Categoria Primera" o "Categoria Tercera". Un participant pot enviar receptes a les tres categories, però només una per modalitat.

La recepta s'explicarà en els apartats corresponents, en castellà, francès o català, especificant la següent informació:

- Modalitat ("Categoria Extra " " Categoria Primera "o" Categoria Tercera ").
- Nom o títol de la recepta.
- Nombre de racions.
- Ingredients, detallant –ne les quantitats a utilitzar.
- Passos a seguir en la seva elaboració.
- Fotografia, no subjecta a drets d'autor, de la recepta un cop elaborada i emplatada, identificada amb l'eslògan "Carn de boví del Pirineu, carn autòctona, sostenible i saludable". La fotografia ha de tenir una resolució mínima 300 dpi i ocupar entre 2 i 4Mb

- **Pas II:** emplenar el **formulari d'inscripció** ([www.dietapyr2.com](http://www.dietapyr2.com))

No s'admetran candidatures que no adjuntin certificat de matriculació vigent on figuri almenys, nom de l'escola i nom de l'alumne.

- **Pas III:** esperar resposta automàtica de confirmació de la inscripció.

El projecte dietaPYR2 no serà responsable si la persona que s'inscriu introdueix dades falses.

## 5. VALIDACIÓ DE LES RECEPTES

A mesura que es vagin rebent les receptes, s'aniran validant.

Es revisaran i només s'acceptaran en el concurs aquelles que compleixin els punts que s'enumeren a continuació:

- Utilitzar carn de vedella local, preferentment de races autòctones del Pirineu (Pirenaica, Gascona, Parda de Montaña, Bruna dels Pirineus, Bruna Andorrana).
- Utilitzar algun altre ingredient de la zona.

Un cop s'hagi revisat el contingut de la recepta i comprovat que compleix aquests requisits, passarà a ser puntuada pel jurat designat a aquest efecte. Si la inscripció és incompleta o errònia, se n'informarà al participant, que tindrà un termini de 48 hores per enviar la correcció corresponent. Si un cop finalitzat el termini no es rep resposta, la inscripció serà apartada del procés de valoració de receptes.

## 6. CRITERIS DE SELECCIÓ

Les receptes seran seleccionades per un jurat designat pel projecte DietaPYR2.

Aquest Jurat revisarà les receptes i seleccionarà les dues finalistes per a cada modalitat en base als següents criteris:

- Adequació de la recepta presentada a la temàtica del concurs i la seva aportació a la posada en valor de les diferents peces de carnisseria de la **carn de boví**.
- Es valorarà positivament el valor nutritiu de la recepta dins el marc d'una dieta equilibrada.
- S'avaluarà l'adequació dels **ingredients locals** seleccionats, les quantitats indicades, els temps de preparació i cocció, així com les tècniques utilitzades.
- Es valorarà positivament que la recepta tingui un **preu econòmic**.
- Es valorarà positivament la seva **adequació a col·lectivitats** (menjadors o empreses de càtering)

## 7. TERMINIS DEL CONCURS

- Fase I: **inscripció i enviament de la recepta**: fins al 16 de novembre de 2018.

En aquest termini els participants s'hauran d'inscriure i enviar almenys una recepta de cuina original complint els requisits i seguint les instruccions indicades en aquestes bases.

- Fase II: **selecció de finalistes**.

Un jurat professional designat pel projecte DietaPYR2 seleccionarà 27 receptes finalistes (9 de cada modalitat) que formaran part del llibre de receptes "**CARN DE BOVÍ DEL PIRINEU, CARN AUTÒCTONA, SOSTENIBLE I SALUDABLE**", i basarà la seva decisió en els criteris de selecció descrits a les presents bases.

- Fase III: **selecció de les receptes premiades**.

El mateix Jurat professional triarà, d'entre les 27 receptes seleccionades a la fase anterior, les dues receptes per a cadascuna de les tres modalitats que resultaran premiades.

Un cop informats els guanyadors, es donarà difusió a través de la pàgina web DietaPYR2 i de la premsa i mitjans de comunicació locals.

## 8. PREMIS

- Les tres millors receptes de cada modalitat rebran un premi consistent en una màster class amb un cuiner de prestigi amb les despeses de desplaçament i allotjament pagades.
- Les sis següents receptes seleccionades rebran el corresponent diploma acreditatiu com a "Finalista del Concurs de receptes de cuina carn de boví del Pirineu, carn autòctona, sostenible i saludable"
- TOTES elles seran publicades, juntament amb la filiació de l'autor, en el llibre assenyalat.
- Així mateix, les escoles d'hostaleria representants dels guanyadors de les 3 categories, rebran un trofeu com a reconeixement per la seva participació i per la promoció del concurs.

## 9. JURAT

El Jurat, constituït per 5 membres, 4 del sector de l'hostaleria i un representant de l'equip del projecte, votarà entre les receptes rebudes i que compleixin els criteris d'aquestes bases, per tal de determinar les receptes finalistes. Guanyarà el concurs el plat que obtingui una valoració més alta.

La decisió s'adoptarà per majoria simple i el vot de qualitat, en cas necessari, correspondrà al President del jurat.

La decisió del jurat serà inapel·lable. Els participants, en acceptar aquestes bases, renuncien a presentar qualsevol reclamació o recurs contra la decisió del Jurat.

## 10. COMUNICACIÓ ALS FINALISTES

Cadascun dels finalistes serà informat per correu electrònic i / o telèfon mòbil.

## 11. ACCEPTACIÓ DE LES BASES

La participació en el present concurs suposa el coneixement i l'acceptació íntegra de les presents bases. DietaPYR2 queda facultat per a resoldre qualsevol contingència no prevista en les bases. DietaPYR2 es reserva el dret d'escurçar, anul·lar, prorrogar o modificar les bases del present concurs si les circumstàncies ho exigeixen. La seva responsabilitat no es veurà compromesa per aquest fet. Qualsevol dificultat que sorgeixi o neixi a partir de l'aplicació o de la interpretació de les presents bases o que no fos prevista per aquestes, serà resolta en última instància per l'organitzadora de la promoció.

## DADES DE CONTACTE

DietaPYR2. Universidad de Zaragoza. Escuela Politécnica Superior.

Ctra. Cuarte s / n 22071 Huesca. Tel .: 974 239.316.

Correu electrònic: [info@dietapyr2.com](mailto:info@dietapyr2.com). Web: <http://www.dietapyr2.com>