

RECEPTES DE LA BIOSFERA

Bases del concurs de receptes de cuina

1. Pot participar en el concurs qualsevol persona que resideixi dins del territori de la Reserva de la Biosfera del Montseny. La participació serà individual.
2. Les persones menors de 18 anys hauran de presentar una autorització dels seus pares.
3. Cada participant pot presentar tantes receptes com vulgui.
4. S'estableixen tres tipus de plats: primer, segon i postres.
5. Per participar en el concurs cal omplir la fitxa adjunta per a cadascun dels plats que es presentin i enviar-la a l'adreça [CADA AJUNTAMENT EL DECIDEIX] abans del dia [FIXAR DATA LÍMIT]. Si no es pot enviar la recepta per correu electrònic, cal trucar al telèfon [CADA AJUNTAMENT EL DECIDEIX].
6. Els plats han de ser tradicionals i han d'estar elaborats tant com sigui possible amb ingredients locals.
7. La persona participant ha de preparar el plat a casa i portar-lo a [LLOC, DIA I HORA A DETERMINAR PER CADA AJUNTAMENT]. S'ha de portar de cada plat una quantitat mínima equivalent a 6 racions [O LES QUE DETERMINI CADA AJUNTAMENT].
8. D'entre tots els plats presentats i que compleixin el punt anterior, un jurat tècnic format per [AFEGIR LA COMPOSICIÓ DEL JURAT] seleccionarà el millor de cada tipus: primer, segon i postres. La decisió del jurat serà inapel·lable.
9. Les persones guanyadores rebran [PREMI A DETERMINAR PER CADA AJUNTAMENT].
10. El millor plat de cada categoria (un primer, un segon i unes postres) passarà a la fase final.
11. Un jurat tècnic format per la directora de la Reserva de la Biosfera del Montseny, el president del Comitè Científic de la Reserva de la Biosfera del Montseny, el director del Museu Etnològic del Montseny "La Gabella", un membre del col·lectiu Osona Cuina, un membre del col·lectiu Cuina VO, un membre de l'Associació d'Hostaleria de la Selva, una persona representant de cadascun dels ajuntaments participants i el director de l'Institut del Patrimoni Cultural Immaterial, escollirà, d'entre els plats finalistes de cada municipi, el millor de cada categoria: un primer, un segon i unes postres. El jurat puntuarà els plats en funció de com reflecteixin la cuina tradicional, el caràcter del Montseny i els valors del desenvolupament sostenible. La decisió del jurat serà inapel·lable.
12. La decisió del jurat es donarà a conèixer en un acte públic de reconeixement a totes les persones finalistes.
13. Totes les receptes finalistes es publicaran en un llibret digital en el primer semestre de 2018.
14. Les persones participants autoritzen l'organització a publicar les seves receptes amb els seus noms, a enregistrar fotografies o vídeos d'elles i dels seus plats, i a utilitzar-les posteriorment per a l'edició del llibret i en accions de difusió.
15. Totes les receptes que compleixin els requisits del punt 6 s'inclouran en l'inventari del patrimoni cultural immaterial del Montseny.
16. La participació en el concurs implica l'acceptació d'aquestes bases.