

I CONCURSO HISPANOLUSO MICOGASTRONOMICO
(29 de noviembre al 9 de diciembre de 2013)



BASES PARA LA PARTICIPACIÓN

El presente documento incluye las bases para el desarrollo del I Concurso HISPANOLUSO MICOGASTRONÓMICO desarrollado por la AECT ZASNET en colaboración con las asociaciones de hosteleros del territorio.

A través de esta actividad se pretende promocionar la utilización de setas silvestres en la gastronomía de uno y otro lado de la frontera, en desarrollo del Proyecto Micosylva+: La micoselvicultura y valorización de los hongos silvestres comestibles como garantes de la sostenibilidad y multifuncionalidad forestal, aprobado en el marco del Programa de Cooperación Territorial SUDOE.

Los criterios que regirán el funcionamiento de la actividad serán los siguientes:

1º.- Podrá participar en el evento cualquier establecimiento de hostelería que ejerza legalmente su actividad en el área Portuguesa de Terra Fria (Bragança, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso, Vinhais) y Terra Quente (Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flor) o en las provincias Españolas de Salamanca y Zamora, que no sea excluido por el comité organizador o por el jurado.

De las obligaciones:

2º.- Los participantes deberán presentar una **solicitud de inscripción**, según **modelo oficial** al efecto, hasta el 25 de octubre de 2013, en la sede de las asociaciones de hosteleros de Zamora y de Salamanca, para los participantes españoles y en la sede de la APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo para los participantes portugueses. También deberán aportar una foto de la tapa (fiel reflejo de la que se servirá durante el concurso) en **formato digital** y la receta de la tapa de concurso.

Las inscripciones recibidas fuera de plazo serán nulas y no tendrán efecto.

3º.- Cada participante español elaborará, como “tapa concurso”, una tapa **original**. Los participantes portugueses, en lugar de una tapa, elaborarán un entrante **original**. Ambos productos llevarán obligatoriamente un **nombre identificativo** que será el que figure en los soportes publicitarios y en cuya composición intervendrán como base principal setas silvestres (no cultivadas).

4º.- La tapa concurso deberá ofrecerse durante todo el horario habitual de “tapeo” en los establecimientos españoles y durante el horario de comidas, en los establecimientos portugueses. Este horario estará previamente anunciado por el establecimiento y durante todo el periodo que dure el evento (festival), desde el día 29 de noviembre al 9 de diciembre, ambos inclusive. El incumplimiento injustificado de este extremo, será causa de descalificación e inhabilitación para participar en futuros eventos.

5º.- Previamente al inicio del concurso, un jurado de expertos designado al efecto, valorará las tapas elaboradas por los establecimientos solicitantes, a la vista de la documentación enviada, y decidirá cuales de ellos pueden participar en el mismo, hasta un máximo de 20 en Zamora, 20 en Salamanca, 20 en Terra Fria (Portugal) y 20 en Terra Quente (Portugal) Portugal.

El resultado de la selección será comunicado individualmente a cada solicitante.

6º.- Se otorgarán un total de 12 galardones: 1º, 2º, 3º premio para la modalidad de **entrante** en Terra Fria (Portugal) 1º, 2º, 3º premio para la modalidad de **entrante** en Terra Quente (Portugal), 1º, 2º y 3º premio de Salamanca y 1º, 2º y 3º premio de Zamora para la modalidad de **tapa** en España.

7º.- Los criterios que valorará el jurado para adoptar su decisión serán:

- Presentación
- Originalidad
- Olor
- Sabor
- Textura
- Precio de coste de la tapa o entrante

8º.- Los premios no tendrán dotación económica y consistirán en la entrega de un distintivo que acreditará la calidad micológica y que podrá ser exhibido en el establecimiento galardonado.

9º.- El precio máximo de venta al público de la tapa será de 2 € (dos euros) y del entrante de 3 € (tres euros)

10º.- Los participantes que resulten galardonados en el certamen estarán obligados a ceder la receta de la tapa al Comité Organizador, que podrá hacer con ella el uso que estime conveniente.

De los derechos:

11º.- Tendrán derecho a figurar, implícita o explícitamente en todas las acciones publicitarias que a tal efecto realice el Comité Organizador.

12º.- Todos los participantes, figurarán en las acciones publicitarias, con los datos que figuren en la solicitud de inscripción. Cualquier error tipográfico no será responsabilidad del Comité Organizador, ni tendrá derecho a compensación alguna.

13º.- Cada participante recibirá parte del material, que el Comité Organizador edite, para que el establecimiento pueda ser identificado como participante en el concurso.

14º.- Tendrá derecho a participar en las acciones complementarias que el comité organizador diseñe.

De carácter general:

15º.- Se establece una única categoría de premio para los establecimientos que participen. El ganador será seleccionado a través de los votos emitidos por el jurado en cada zona que se designará a tal efecto.

16º.- El jurado estará formado por 3 expertos en gastronomía micológica y/o micología y un secretario (que levantará acta, con voz pero sin voto), en cada una de las 4 zonas. Los jurados serán nombrados por el comité organizador de acuerdo con las asociaciones de hosteleros de las zonas participantes y su fallo será inapelable.

Corresponde al Comité Organizador la interpretación de las presentes bases, pudiendo ser modificadas, por éste, sin previo aviso. Por el sólo hecho de participar en el concurso, se entiende que los participantes aceptan todas y cada una de las estipulaciones de estas bases.

En Braganza, 8 de octubre de 2013,

El Presidente de la Asamblea de la AECT ZASNET



António Jorge Nunes, Engº
Presidente da Câmara Municipal de Bragança