

## **Bases del IV Concurs de Receptes de la Biosfera**

1. **Àmbit.** El Concurs de Receptes de la Biosfera s'organitza dins de la Reserva de la Biosfera del Montseny i en el marc dels seus esforços per contribuir al desenvolupament sostenible a través de la protecció i la promoció del patrimoni natural i del patrimoni cultural immaterial.
2. **Objecte i finalitat dels premis.** Els premis volen ser un reconeixement a aquelles persones que mantenen vius plats i begudes representatius del medi i de la cultura de la Reserva de la Biosfera del Montseny.
3. **Modalitats i criteris de valoració.** S'estableixen dues modalitats de participació:  
*Modalitat A. Presencial*
  - A1. S'estableixen quatre categories de premis: primers, segons, postres i begudes.
  - A2. Per cada categoria es premiaran les dues millors elaboracions.
  - A3. Es valoraran les receptes en funció de com reflecteixin millor la cuina tradicional, el caràcter del Montseny i els valors del desenvolupament sostenible. Concretament es valorarà si els ingredients contribueixen a la sostenibilitat, si els productes principals es produeixen dins de la Reserva de la Biosfera del Montseny i provenen (si s'escau) de varietats autòctones, si el plat o la beguda està relacionat amb elements del patrimoni cultural immaterial, amb costums populars o amb tradicions, i si els ingredients utilitzats i les proporcions són adients.
  - A4. La decisió del jurat serà inapel·lable.  
*Modalitat B. En vídeo*
  - B1. S'estableixen dues categories de premis: a la millor recepta i al millor vídeo.
  - B2. Es premiarà la recepta que reflecteixi millor la cuina tradicional, el caràcter del Montseny i els valors del desenvolupament sostenible. Concretament es valorarà si els ingredients contribueixen a la sostenibilitat, si els productes principals es produeixen dins de la Reserva de la Biosfera del Montseny i provenen (si s'escau) de varietats autòctones, si el plat o la beguda està relacionat amb elements del patrimoni cultural immaterial, amb costums populars o amb tradicions, i si els ingredients utilitzats i les proporcions són adients.
  - B3. Es premiarà el millor vídeo a partir de la valoració dels següents aspectes:
    - la qualitat tècnica: imatge, so;
    - que el vídeo l'hagi enregistrat i editat una persona més jove que la que cuina, de manera que hagi après l'elaboració del plat o beguda;
    - que s'entengui amb claredat el procés d'elaboració de la recepta.
4. **Elegibilitat.**
  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 o de les seves mares.
  3. Cada participant pot presentar tantes receptes com vulgui.
5. **Termini, forma i lloc de presentació de les elaboracions.**  
*Modalitat A. Presencial*

- A1. Per participar en el concurs cal inscriure's a l'Ajuntament per correu electrònic a l'adreça [espaimontseny@viladrau.cat](mailto:espaimontseny@viladrau.cat) o trucant al 93 884 80 35, abans del dia 21 d'octubre de 2022.
- A2. La persona participant ha de preparar a casa un plat o beguda casolà i fet principalment amb productes del Montseny i portar-lo a: Parc dels Vernets de Viladrau, el 23 d'octubre de 2022 a les 12h del migdia. De cada plat o beguda s'ha de portar una quantitat mínima equivalent a 3 racions.
- A3. El dia assenyalat en el punt anterior cal portar la recepta del plat o beguda, escrita en el formulari corresponent. Una persona de l'organització recollirà les receptes i parlarà amb cada participant per a recollir la informació complementària.
- A4. D'entre tots els plats i begudes presentats, un jurat format per Joan Mercé, regidor de Cultura de l'Ajuntament de Viladrau, i Héctor Bayarri, restaurador de Viladrau i responsable d'un dels restaurants guanyadors del programa de TV3 Joc de Cartes, seleccionarà el millor de cada tipus: primer, segon, postres i beguda. La decisió del jurat serà inapel·lable.
- A5. Les persones guanyadores rebran un val per fer un àpat en un restaurant de Viladrau, valorat en 60€.
- A6. Totes les receptes que reflecteixin la cuina tradicional i promoguin el desenvolupament sostenible s'inclouran en l'inventari del patrimoni cultural immaterial del Montseny.

#### *Modalitat B. En vídeo*

- B1. Les persones que es presentin al concurs hauran d'elaborar un vídeo d'una durada màxima de 5 minuts on es vegi almenys tots els ingredients, una part rellevant del procés d'elaboració, la persona que cuina i el plat acabat, abans d'emplatat-lo i emplatat.
- B2. Les receptes que es presentin al concurs hauran de contenir com a ingredient principal o com a ingredients majoritaris, aliments que es produeixin i elaborin al Montseny.
- B3. Els vídeos s'hauran d'enregistrar horitzontalment en alta definició (almenys 1920 x 1080 px de resolució) i presentar en format .mp4 o .mov.
- B4. Els vídeos s'hauran d'enviar a través d'un formulari disponible a la secció del concurs de la pàgina web de la Reserva de la Biosfera del Montseny. També caldrà aportar la informació següent:
  - les dades personals de les persones participants i la recepta completa, escrit en la fitxa corresponent, que s'adjuntarà al mateix formulari;
  - tres fotografies del plat acabat en format JPEG original o amb una resolució mínima de 1600 x 1200 píxels a 300 dpi per a poder imprimir, les quals s'adjuntaran al mateix formulari. Les fotografies han d'estar lliures de marques d'aigua o signatures.
- B5. El termini per presentar les candidatures en la modalitat vídeo finalitza el dia 30 de novembre.
- B6. Totes les receptes que reflecteixin la cuina tradicional i promoguin el desenvolupament sostenible s'inclouran en l'inventari del patrimoni cultural immaterial del Montseny.

## 6. **Procediment de concessió.**

### *Modalitat A. Presencial*

- A1. El millor plat de cada categoria (un primer, un segon i unes postres) i la millor beguda de cadascun dels municipis on s'organitzi el concurs, passaran a la fase final.
- A2. 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 d'un dels col·lectius de cuina presents al Montseny, una persona representant de cadascun dels ajuntaments participants i el director de l'Institut del Patrimoni Cultural Immaterial, escollirà, d'entre els plats i begudes finalistes de cada municipi, el millor de cada categoria: un primer, un segon, unes postres i una beguda.

- A3. La decisió del jurat es comunicarà a cada persona guanyadora.
- A4. La decisió del jurat serà inapel·lable.
- A5. Les persones guanyadores rebran un premi durant l'acte de lliurament que s'organitzarà.
- A6. Totes les receptes finalistes es publicaran juntes en format digital o en paper.

#### *Modalitat B. En vídeo*

B1. L'avaluació de les candidatures presentades anirà a càrrec d'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", una persona membre d'un dels col·lectius de cuina presents al Montseny, una persona representant de cadascun dels ajuntaments participants i el director de l'Institut del Patrimoni Cultural Immaterial.

- B2. La decisió del jurat es comunicarà a cada persona guanyadora.
- B3. La decisió del jurat serà inapel·lable.
- B4. Les persones guanyadores rebran un premi durant l'acte de lliurament que s'organitzarà.
- B5. Les receptes guanyadores es publicaran en format digital o en paper.

### **7. Obligacions de les persones participants.**

#### *Modalitat A. Presencial*

- A1. La participació en el concurs implica l'acceptació d'aquestes bases.
- A2. 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 de la publicació i en accions de difusió.

#### *Modalitat B. En vídeo*

- B1. Tot el material que es faciliti per optar als premis es considera cedit a la Diputació de Barcelona i no podrà reclamar-se.
- B2. D'acord amb el que estableix el Text Refós de la Llei de Propietat intel·lectual, aprovat pel Reial Decret legislatiu 1/1996, la propietat intel·lectual de la recepta, el vídeo i les fotografies pertany a l'autor/a, si bé aquest en cedeix, amb caràcter gratuït, els drets d'explotació amb caràcter no exclusiu a la Diputació de Barcelona.
- B3. La Diputació de Barcelona es reserva el dret de publicar i difondre qualsevol dels materials presentats, a través de qualsevol mitjà de difusió, incloses les xarxes socials, els mitjans de comunicació socials i els mitjans de comunicació propis; així com editar una publicació en qualsevol format.
- B4. En tots els casos, s'hi farà constar l'autoria del material. Les persones participants eximeixen a l'organització de qualsevol responsabilitat derivada de plagi o de qualsevol altra transgressió de la legislació en què puguin incórrer.

### **8. Protecció de dades personals.**

- 1. Les persones participants garanteixen i responen de la veracitat, exactitud, vigència i autenticitat de la seva informació personal i autoritzen que les dades personals recollides

durant el Concurs de Receptes de la Biosfera siguin tractades per la Diputació de Barcelona.

2. Les persones participants autoritzen a què se'ls faci arribar informació, notícies, publicacions digitals i d'altra informació relacionada amb la Diputació de Barcelona. Les dades que s'utilitzin per aquesta finalitat, es mantindran mentre no retiri el seu consentiment i no seran cedides a tercers si una llei no ho habilita. Si ho desitja pot sol·licitar la baixa des del mateix missatge de correu electrònic que li fem arribar.
3. La persona titular de les dades pot exercir els drets d'accés, rectificació, supressió, i oposició al tractament de les seves dades o qualsevol altre dret mitjançant un escrit, amb una còpia del DNI o document d'identificació, que ha de presentar al Registre General de la Diputació de Barcelona, Rbla. de Catalunya, 126, 08008 Barcelona, o bé a través de la Seu electrònica de la Diputació a <https://seuelectronica.diba.cat/serveis-de-la-seu/protecciodades/default.asp>.
4. La Diputació de Barcelona posa a disposició del participant la bústia [delegatprotecciodades@diba.cat](mailto:delegatprotecciodades@diba.cat) des d'on la persona Delegada de Protecció de Dades li resoldrà consultes i queixes relacionades amb el tractament de les dades personals dels participants. Encara que per aquesta via s'hauria de resoldre qualsevol matèria relacionada amb la privacitat del participant, si s'estima oportú, es pot presentar una reclamació davant de l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades [http://apdcat.gencat.cat/ca/drets\\_i\\_obligacions/reclamar\\_i\\_denunciar/](http://apdcat.gencat.cat/ca/drets_i_obligacions/reclamar_i_denunciar/).