

Bases del  
concurso:



ESCANEAME



entre  
mandiles  
y apaños

# CONCURSO *de* RECETAS

¿Te gusta la cocina?

Participa y podrás ganar hasta 600€

Todas las bases del concurso en la web:

[www.entremandiles.com](http://www.entremandiles.com)

Y síguenos en facebook  
y entérate de todas las novedades

# Concurso abierto de recetas



---

## Bases generales

---

### — Denominación y objetivos

El proyecto "Entre mandiles y apaños" busca recuperar platos tradicionales de la gastronomía de la Comarca Andorra-Sierra de Arcos y Bajo Martín poniendo en común los conocimientos y experiencia de diferentes sectores de nuestra sociedad.

Con el fin de fomentar la participación de los habitantes de la zona en nuestra recopilación de platos y recetas típicas de la zona, las Amas de Casa de Ariño coordinarán la realización de un concurso popular de recetas abierto a todos los públicos.

### — Participantes

Este concurso está abierto a toda la población del territorio que abarca el proyecto y localidades adyacentes. Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, sin importar la edad ni el oficio.

### — Categorías

El concurso consta de tres categorías, diferenciadas en las siguientes temáticas:

- Cocina tradicional local
- Postres y repostería
- Receta innovadora (con presencia de producto local)

### — Modo de participar y plazos

Se lanzará convocatoria a través de redes sociales, publicaciones escritas y pregones en los pueblos de la zona el jueves día 8 de octubre. Los interesados en participar tendrán a su disposición una plantilla para cumplimentar de la receta presentada, donde deberán indicar los siguientes datos: (Formulario en la pág.3)

- Categoría
- Nombre de la receta
- Ingredientes para 4 personas
- Elaboración
- Fotografías
- Enlace de vídeo (Youtube, Wetransfer, Dropbox, etc.) (optativo).
- Dirección de correo electrónico (optativo).

Los concursantes tendrán que enviar esta plantilla por correo electrónico a la siguiente dirección: **info@entremandiles.com** O bien remitirla por correo postal a la siguiente dirección:

- **AYUNTAMIENTO DE ARIÑO**  
Plaza Mayor, 2  
44547 – Ariño (Teruel)

Nota: Los datos personales de los participantes no se harán públicos.

**El plazo para participar finalizará el lunes 16 de noviembre de 2020 a las 0:00h, por lo que todas las recetas recibidas posteriormente no serán admitidas a concurso.**

## **Dinámica del concurso**

**Este concurso tendrá 2 fases:**

- **Fase preliminar:** Selección de las 3 mejores recetas de cada temática. En total habrá 9 finalistas.
- **Fase final:** Selección de los 3 ganadores, 1 ganador por categoría.

Los 9 concursantes que pasen la fase preliminar deberán elaborar su receta en las instalaciones del Balneario de Ariño en formato showcooking con el fin de que el jurado pueda ver y probar sus platos.

La final se realizará el día 28 de noviembre (fecha sujeta a posibles cambios que se avisarán de antemano).

## **Jurado**

El jurado del concurso se compondrá de tres miembros: un experto en cocina, un representante local del ayuntamiento de Ariño y un representante de los productores de la zona.

En la fase final del concurso, el jurado será el mismo que en la fase anterior junto con el presidente de la Gastro Alianza como jurado del Concurso de Tapas de Zaragoza desde hace más de 8 años.

El jurado fallará tras el showcooking siguiendo la rúbrica que se les proporcionará. Los platos se catarán y habrá un ganador por cada temática.

## **Premios**

**Cada uno de los 3 ganadores recibirá un premio de un cheque de 200 €.**

Además, estos platos con sus creadores se presentarán en el I Festival Gastronómico de Ariño.

## **Aceptación de las bases**

La participación en este concurso supone la plena aceptación de las presentes bases y la conformidad con las decisiones del jurado, además de la autorización a la organización del mismo de los derechos para la publicación, reproducción y distribución total o parcial de la documentación presentada.



# Formulario para la inscripción.



Nombre y apellidos: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Localidad: \_\_\_\_\_

Fecha nacimiento: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ Teléfono de contacto: \_\_\_\_\_

Correo electrónico (opcional) \_\_\_\_\_

---

## Descripción de la receta para el jurado.



Nombre de la receta

**Categoría** (Marcar con una x).

- Cocina tradicional local     Postres y repostería     Receta innovadora  
( Con presencia de producto local )

**Ingredientes para 4 personas:**

**Elaboración:**

**Fotografías de la receta.**

Deberán ir adjuntadas en el correo electrónico o impresas si se entrega el formulario rellenado físicamente.

Y si tienes un video haciendo la receta y la publicas en Youtube puedes poner aquí el link.  
O hacemos llegar el video por WeTransfer.