

JURAT

- 3 membres de l'Associació de Pagesos i Ramaders d'Andorra (APRA).
- 1 membre de l'Àrea de Productes Secundaris del Bosc, del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC).
- 1 membre del Govern d'Andorra.
- 1 membre de la Banca Privada d'Andorra (BPA).
- 1 restaurador andorrà.
- 1 membre del Centre d'Estudis de la Neu i la Muntanya d'Andorra (CENMA).

PROPIETAT DE LES RECEPTES

Totes les receptes rebudes seran propietat de l'APRA, cedint-ne a aquesta els drets de la propietat intel·lectual en exclusiva. L'organització es reserva el dret de seleccionar les receptes per a la seva publicació; en el cas que siguin publicades, es farà constar el nom de l'autor.

VEREDICTE I LLIURAMENT DELS PREMIS

El veredictes farà públic el **29 de gener de 2010** al web de l'APRA <http://www.apra.ad>.

El lliurament de premis es durà a terme el **23 d'abril de 2010** en el marc de la festa de Sant Jordi.

El veredictes del jurat serà inapel·lable.

ALTRES DETERMINACIONS

La participació al concurs implica l'acceptació de les bases, de manera que les receptes que no les compleixin s'exclouran del concurs. Cada concursant podrà presentar tantes receptes com vulgui, però només podrà optar a un premi.

Per a més informació adreceu-vos a:

Eva Moré

Àrea de Productes Secundaris del Bosc
Centre Tecnològic Forestal de Catalunya
Tel. 0034 973481752 Fax 0034 973480431
e-mail: eva.more@ctfc.cat

M^a Luisa Luna

Associació de Pagesos i Ramaders d'Andorra
C/ Dr.Vilanova núm. 9, Ed.Thais, 4t D
AD500 Andorra la Vella - Principat d'Andorra
Tel. 00 376 829448
e-mail: pagesos@andorra.ad

Coordina:



ASSOCIACIÓ DE PAGESOS I RAMADERS
DEL PRINCIPAT D'ANDORRA

Executa:

CENTRE
FORESTAL / TECNOLÒGIC
DE CATALUNYA

Patrocina:



BANCA PRIVADA
D'ANDORRA

Finança:



Govern d'Andorra



CONCURS DE RECEPTES AMB PLANTES AROMÀTIQUES I MEDICINALS D'ANDORRA



Dins del marc del projecte de recerca sobre la viabilitat del cultiu i comercialització de plantes aromàtiques i medicinals, l'Associació de Pagesos i Ramaders del Principat d'Andorra i el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya treballen per recuperar i promoure l'ús i el coneixement d'unes plantes que van gaudir d'una gran consideració en el passat per les seves aplicacions culinàries, cosmètiques i farmacològiques, entre d'altres. La preocupació per la salut, els productes de qualitat i els nous conceptes ecològics és el context ideal per revaloritzar les plantes aromàtiques i medicinals des d'una òptica plenament actual.

BASES

ORGANITZA

L'Associació de Pagesos i Ramaders d'Andorra (APRA), amb la col·laboració del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya, finançat pel Ministeri d'Agricultura i amb el patrocini de Banca Privada d'Andorra (BPA).

PARTICIPANTS

Està obert a tots els públics de qualsevol edat.

TEMA

El tema del concurs serà l'elaboració de productes amb les herbes cultivades per l'APRA en el context dels assaigs amb plantes aromàtiques i medicinals:

- Arç blanc (*Crataegus monogyna*)
- Àrnica o Tabac muscat (*Arnica montana*)
- Estragó (*Artemisia dracuncululus*)
- Gavernera (*Rosa canina*)
- Hisop (*Hyssopus officinalis*)
- Menta (*Mentha viridis*)
- Orenega (*Origanum vulgare*)
- Polioli (*Mentha pulegium*)
- Sajolida (*Satureja montana*)
- Saüc (*Sambucus nigra*)
- Timonet o Serpoll (*Thymus serpyllum*)
- Tarongina (*Melissa officinalis*)
- Reina dels prats o Ulmària (*Filipendula ulmaria*)

Per tant l'ingredient principal de les receptes o un dels ingredients predominants ha de ser una d'aquestes plantes.

CATEGORIES

Es podran presentar receptes en cadascuna d'aquestes categories:

- **Alimentació** (condiments, receptes de cuina, begudes...)
- **Salut** (barreges d'infusions, xarops, cosmètics, unguents...)
- **Ambientació** (sabons, flor seca, perfums...)

FORMAT I RECEPCIÓ DE LES RECEPTES

La recepta s'ha d'enviar per e-mail en un fitxer word a l'adreça: eva.more@ctfc.cat, o bé fer-la arribar per escrit a l'oficina de l'APRA.

Es recomana que l'extensió màxima de la recepta sigui d'un full DIN-A4, cos lletra Arial 12 i redactada en català.

La data màxima per enviar les receptes és el **18 de desembre 2009**.

S'han de fer constar les dades de contacte del participant: nom, telèfon i adreça*.

Al fitxer Word de la recepta hi ha d'haver les següents informacions:

- Pseudònim del participant (per garantir la imparcialitat total del jurat).
- Títol de la recepta.
- Llista d'ingredients per a 4 persones o per unitat de producte.
- Cost aproximat de la recepta.
- Origen de la recepta o com es va conèixer (recepta familiar, viatge, etc.).
- Elaboració detallada (tècniques, temps d'elaboració, etc.).
- Com es presenta i guarda el producte.
- Fotografia del producte (si és possible).

PREMIS

Es valorarà l'originalitat de la recepta en cadascuna de les categories:

- **1 Premi alimentació:** 150 € i un sopar per a 4 persones per gentilesa del restaurant on-line "Opció cuina" (www.opciocuina.com) del restaurador Michel Baylock.
- **1 Premi salut:** 150 € i lot de productes naturals.
- **1 Premi ambientació:** 150 € i lot de productes naturals.

El jurat podrà declarar un premi desert si així ho creu convenient.

* En compliment d'allò que s'estableix a Llei 15/2003, del 18 de desembre, qualificada de protecció de dades personals. (BOPA núm. 3, 21/01/2004), informem que les dades recollides en aquest formulari s'incorporaran, per ser tractades, en un fitxer automatitzat propietat de l'APRA, amb la finalitat d'atendre la seva sol·licitud. Li recordem que pot exercir en qualsevol moment els drets d'accés, rectificació, supressió i oposició davant la Secretaria de l'APRA (C/ Dr. Vilanova, 9, Ed. Thais, 4t D d'Andorra la Vella)