

1ª Edició.- “Concurs de Receptes d’aprofitament d’ADINU Barcelona 2019”

BASES DEL CONCURS DE RECEPTES

1. OBJECTIU

Amb motiu de celebrar el dia de l’Alimentació, 16 d’octubre, des d’ADINU Barcelona proposem un concurs de receptes d’aprofitament fent referència als ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).

“El 25 de septiembre de 2015, los líderes mundiales adoptaron un conjunto de objetivos globales para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda de desarrollo sostenible. Cada objetivo tiene metas específicas que deben alcanzarse en los próximos 15 años.”

ADINU Barcelona vol posar el seu gra de sorra en aquest objectiu mundial i organitza un concurs de receptes d’aprofitament amb l’objectiu GANA ZERO, per tal de fer veure que els aliments els hi podem treure més profit del que ens pensem.

2. CRITERIS DE PARTICIÓ

Els participants han d’estar cursant o haver cursat els graus de Nutrició Humana i Dietètica o Ciència i Tecnologia dels Aliments a la Universitat de Barcelona o qualsevol estudiant del Campus de l’Alimentació de Torribera.

3. TEMÀTICA

Les receptes han de complir les següents característiques:

- a) Hauran de seguir la filosofia de la cuina d’aprofitament:

*“La cocina de **aprovechamiento** es aquella cocina basada en sacar el máximo partido a los alimentos. Reutilizar las sobras para realizar nuevos platos, utilizar partes de los alimentos (cáscaras o semillas) que normalmente desecharíamos y no malgastar recursos”*

- b) Hauran d’estar indicats els ingredients i la elaboració de forma breu especificant l’aliment d’aprofitament juntament amb una fotografia del plat.

- c) Només es podrà presentar una recepta per participant i podran ser tant primers com segons o postres.

4. FORMA DE PRESENTACIÓ I ENVIAMENT

Totes les receptes s'hauran d'enviar al correu: adinubarcelona@gmail.com en format PDF especificant :

Assumpte: CONCURS RECEPTE APROFITAMENT

Cos: Nom del participant, estudi i curs, nom de la recepta

Es valoraran positivament totes aquelles receptes que pugin a Instagram un vídeo de l'elaboració o una fotografia amb el nom de la recepta etiquetant **@Adinubcn** afegint els hashtags:

#aquinollencemres #receptaaprofitament

5. TERMINI

El termini de presentació serà del 2 d'octubre de 2019 fins el 16 d'octubre de 2019.

La resolució del concurs es durà a terme el dia 22 d'Octubre mitjançant instagram i un correu al guanyador.

6. JUTJAT

Les receptes les valorarà la junta d'Adinu Barcelona valorant la originalitat de l'elaboració i l'aprofitament del producte.

7. PREMI I LLIURAMENT

El premi constarà del llibre de receptes d'aprofitament "La cuina sostenible" de l'Ada Parellada.

El lliurament s'efectuarà el dia 23 d'octubre durant la AGO (Assemblea General Ordinària) d'Adinu Barcelona.