



Bases del Reto Moringa 2016

1. Periodo: Del 1 de octubre de 2016 al 8 de enero de 2017. En enero se realizará la selección. El 15 de febrero tendrá lugar la Publicación del Premio.
2. Participación: Abierto a concursantes residentes en España y Paraguay.
3. Premio: Viaje y estancia de una semana en 2017 (primer semestre), con todos los gastos cubiertos, para dos personas a la Plantación Yguá, en Piribebuy, Paraguay. La salida se realizará desde Madrid y Asunción.
4. Selección de la receta ganadora: A cargo un jurado formado por Rafael Ansón, Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía; Alejandra Feldman, Periodista gastronómica; María Marte, Chef del Club Allard; Elisa Escorihuela, Nutricionista; y Teresa Valero, Directora de Información y Divulgación Científica en Fundación Española de la Nutrición. Este jurado escogerá la receta más representativa de la aplicación de la Moringa en comidas según un criterio culinario global: ingredientes, sabores, originalidad, aporte nutricional, presentación, laboriosidad y nombre.
5. Requisitos de la receta:
 - 3 Ingredientes imprescindibles en cada receta: la Moringa oleifera, en hoja o en polvo, la imaginación para sorprender y la generosidad para compartir. Al ser 2016 año internacional de las legumbres, se recomienda incluirlas como ingrediente.
 - Puede ser la receta de un entrante (aperitivo, tapa, snack, salsa) o un segundo plato o bien postre.
 - La presentación puede ser:
 - A. Mediante un **video corto** en el que nos muestres la receta y expliques brevemente qué ingredientes has usado y qué pasos has seguido. Puedes comentar ingredientes y pasos de viva voz sobre la imagen de la receta terminada; no es necesario editar el video.
 - B. **Por escrito**, incluyendo el nombre de la receta y descripción de los ingredientes y los pasos seguidos, junto a al menos una **fotografía** del aspecto final.
 - No ser reproducción de recetas publicadas en otros medios.
 - Bautizar la receta con un nombre.
 - El mismo concursante puede enviar hasta tres recetas.
6. El video o el texto pueden presentarse en español o inglés.



7. Envía la receta a la dirección retomoringa@yguamoringa.com o por Whatsapp al teléfono +34 608 95 06 41. También se puede compartir en Facebook, Twitter o Instagram usando el hashtag #RetoMoringa. Se deben incluir los datos de contacto del autor de la receta: nombre completo, email de contacto y número de teléfono.
8. El envío de la receta da la autorización expresa a Moringa Yguá para su completa difusión y publicación en la web www.yguamoringa.com y las redes sociales de Yguá360, así como en los medios que la misma decida difundirlo. El envío supone la aceptación de las Bases y de la Política de Protección de Datos de Yguá.
9. #RetoMoringa busca invitar a despertar la creatividad culinaria y mostrar la facilidad de incorporar la Moringa en nuestra dieta cotidiana. Queremos compartir este tesoro verde natural lleno de propiedades saludables. Juntos vamos a descubrir la capacidad de sorprender a un Jurado profesional.



Plantación Yguá, en Piribebuy, Paraguay.