



Publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente a través del Organismo Autónomo Parques Nacionales

El libro “Recetas de la Biosfera” recoge una selección de platos tradicionales elaborados con productos locales en 20 Reservas de la Biosfera

- Se presentan más de 150 recetas que definen la esencia de la cocina tradicional en estas zonas protegidas, una gastronomía que hoy forma parte de su acervo cultural
- Los platos han sido seleccionados por los habitantes de estos lugares y los gestores de las Reservas de la Biosfera, a través de concursos de cocina en los que ha participado la población local
- Entre esta muestra de la gastronomía tradicional se encuentra el pote de castañas, de la *Reserva de la Biosfera de las Ubiñas (Asturias)*, las rolas de escarola de la *RB de Menorca (Baleares)* o los roscos tontos de la *RB Sierra de las Nieves (Andalucía)*

28 de marzo de 2018. El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente a través del Organismo Autónomo Parques Nacionales, ha publicado el libro “Recetas de la Biosfera”, en el que se recoge una selección de platos tradicionales elaborados con productos locales en 20 Reservas de la Biosfera españolas. Unos territorios protegidos en los que la agricultura y la ganadería son compatibles con el mantenimiento de elevados valores de biodiversidad, donde se obtienen productos agropecuarios de alta calidad.

En la publicación se presentan más de 150 recetas que definen la esencia de la cocina tradicional de estos lugares y forman hoy parte del acervo cultural de estos territorios. Entre ellas se encuentra el rulo de rabo de ternera altos Pirineos de la *Reserva de la Biosfera Ordesa-Villamala (Aragón)*; el pote de castañas de la *RB Las Ubiñas-La Mesa (Asturias)*; el potaje de berros de la *RB de Gran Canaria (Canarias)* el canelón de conejo de la *RB de Los Argüellos (Castilla y León)*; las croquetas de otoño de la *RB Mariñas Coruñesas e Terras*

Nota de prensa



do Mondeo (Galicia) o los roscos tontos de la *RB Sierra de las Nieves* (Andalucía).

Los platos han sido seleccionados por los habitantes de estos lugares y los gestores de las Reservas de la Biosfera, a través de concursos de cocina en los que ha participado la población local.

La publicación es, por tanto, un homenaje a las gentes que viven en las Reservas de la Biosfera y que han mantenido la forma tradicional de preparar, con los productos de la tierra y el conocimiento de sus ancestros, estas muestras de la cocina local.

El libro divulga la cocina tradicional como un elemento cultural diferenciador que puede impulsar el desarrollo económico de la población mediante el incremento de la demanda y el consumo de productos locales, una vía que se enmarca en la línea del Programa "El hombre y la Biosfera" MAB de la UNESCO, uno de cuyos objetivos es el fomento de desarrollo socioeconómico de los territorios, mediante iniciativas de desarrollo sostenible en las Reservas de la Biosfera, llevado a cabo en colaboración con todos los sectores.