



A las 20:00 horas del día 6 de Mayo de 2020 se produce el fallo del concurso “Buen Aprovecho” de la Universidad de Zaragoza. La iniciativa ha sido impulsada desde las líneas de Innovación Social y Agricultura Sostenible y Alimentación del Circular Society Labs de la Universidad de Zaragoza y la Catedra Tervalis de Bioeconomía y Sociedad, con el objetivo de sensibilizar contra el desperdicio alimentario.

El jurado ha estado integrado por:

1. D. Juan Barbacil, secretario de la Academia Aragonesa de Gastronomía, actuando como Presidente.
2. D. Ernesto Fabre González, Asesor del Rector para Ciencias de la Salud de la Universidad de Zaragoza y miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía.
3. D^a. Lourdes Plana, Directora de Madrid Fusion.
4. D. David Yarnoz, Restaurante El Molino de Urdániz (2 estrellas Michelin) y Premio 2019 de la Academia Navarra de Gastronomía
5. D^a. Alexia Sanz Hernández, Directora de Circular Society Labs y de la Catedra Tervalis de Bioeconomía y Sociedad de la Universidad de Zaragoza, actuando como Secretaria.

El jurado ha llegado por unanimidad a los siguientes acuerdos:

- 1.- Admitir a trámite para su valoración las 40 recetas presentadas.
- 2.- Aceptar como criterios de evaluación los siguientes:
 - a.- Valor o potencial nutritivo de un grupo de alimentos que, de forma habitual, tienda a desecharse, pero cuyo aprovechamiento sea factible.
 - b.- Originalidad.
 - c.- Viabilidad y factibilidad de las recetas en relación a parámetros técnicos, de calidad y de seguridad alimentaria.
- 3.- Otorgar el premio a D. **CARLOS GALINDO LALANA**, por su receta ‘Hamburguesitas vegetarianas de hojas de borraja con mostaza de Dijon’. El jurado ha valorado su originalidad y, sobre todo, su contribución a evitar o disminuir el desperdicio alimentario.