



I Campeonato Nacional para elegir las mejores patatas bravas en Madrid Fusión Alimentos de España 2024

BASES

1. **Madrid Fusión Alimentos de España** en colaboración con la marca **La Casera®**, organiza y convoca el "I CAMPEONATO PARA ELEGIR LAS MEJORES PATATAS BRAVAS EN MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2024" en el que se elegirá la mejor receta de bravas para maridar con Tinto de Verano La Casera® en base a:
2. Podrá participar toda persona mayor de 18 años, residente en España, a excepción de los empleados de La Casera®, agencias implicadas en la presente Promoción, proveedores y colaboradores directos o indirectos, ni los familiares directos de todos ellos.
3. **Madrid Fusión Alimentos de España** comunicará la presente Promoción mediante el envío de nota de prensa y a través de sus redes sociales.
4. Los participantes enviarán una **única receta** con una ficha técnica que indicará ingredientes y proceso de elaboración e irá acompañada de una fotografía de la receta ya elaborada en **alta resolución, mínimo 300ppp, en formato .jpg**.
Dicha documentación, junto con sus datos identificativos (nombre del participante, email, teléfono y lugar de trabajo), deberá enviarse por email a daniel@grupgsr.com (a la atención de Daniel). Es requisito imprescindible que no se utilice ningún tipo de aditivo químico en la

- elaboración de la receta. En caso de ser así, la receta quedará automáticamente descalificada.
5. La **fecha límite** para la recepción de recetas es el **29 de diciembre de 2023**.
 6. Se comunicarán los finalistas antes del 10 de enero
 7. Entre todas las recetas recibidas, representantes de **Madrid Fusión Alimentos de España** y **La Casera®** seleccionarán las **6 recetas** que pasarán a la final.
 8. La final tendrá lugar el **30 de enero** en el marco de **Madrid Fusión Alimentos de España 2024** (escenario de la sala polivalente).
 9. Los finalistas serán convocados para que preparen sus patatas bravas ante el jurado. Para ello, deberán presentarse con sus elaboraciones que terminarán de realizar durante el campeonato para que puedan ser inspeccionadas por el jurado.
Mientras el jurado está probando las salsas y alguna elaboración, cada finalista finalizará sus patatas bravas para su valoración final posterior por el jurado.
 10. El jurado, formado por periodistas especializados y cocineros de prestigio, así como por especialistas gastronómicos, del sector alimentario y un miembro del equipo La Casera® proclamará un ganador único del campeonato.
 11. El ganador recibirá un **premio** por parte de **La Casera®** que consistirá en: **Comida en Noor con maridaje y alojamiento de una noche en Hotel H10 Palacio de Colomera valorado en 1.000 € más un lote de productos de Tinto de Verano La Casera®**.
 12. Al aceptar el premio, el ganador asume todos los gastos en los que incurra, salvo los que expresamente estén incluidos en el premio en cuestión, así como la responsabilidad que se pueda derivar de la recogida y utilización de dicho premio. En tal sentido, el ganador será



responsable de todos los impuestos devengados o gastos que no se mencionen específicamente en estas bases.

13. Los gastos de **desplazamiento y alojamiento** de los concursantes que pasan a la final corren por su cuenta.
14. La Casera® se reserva el derecho de incluir las recetas de los 6 finalistas y sus imágenes en sus medios de comunicación corporativa (catálogos, folletos, web, RRSS y cualesquiera de otros medios online y offline) así como de reproducir dichas recetas en el momento que lo considere oportuno.
15. Foto final del ganador con chaquetilla de marca y presencia de La Casera®.

#madridfusion2024