



## V CONCURSO NACIONAL MEJOR TAPA CON CARNE DE CAZA

Bajo el lema "Sabor en estado puro", Fercatur Gourmet convoca la quinta edición del Concurso Nacional de la Mejor Tapa con Carne de Caza 2024 con el propósito de darle valor a la carne de caza dentro del ámbito gastronómico nacional, así como dar a conocer el mundo de la carne de caza en España.

Dicho concurso se regirá por las siguientes

### BASES

1. Ser cocinero profesional y para ello deberá acreditar su desempeño en la cocina de un restaurante, hotel, catering o escuela, en caso de ser chef instructor.
2. Ha de estar en activo y el establecimiento estar abierto y operativo en el momento del concurso.
3. Los participantes enviarán una única receta elaborada con carne de como ingrediente principal y adjuntarán una ficha técnica que indica ingredientes y proceso de elaboración e irá acompañada de una foto alta resolución, mínimo 300ppp, en formato .jpg. Dicha documentación sus datos identificativos (nombre del participante, email, teléfono y su trabajo), deberá enviarse por email a [fercagourmet@fercafood.es](mailto:fercagourmet@fercafood.es) con
3. La fecha límite para la recepción de recetas es del 22 de agosto de septiembre de 2024. 4 de
4. De entre todas las recetas recibidas se seleccionarán las 5 recetas pasarán a la final.
5. La final tendrá lugar, en principio, el sábado 21 de septiembre de 2024 en el marco de Fercatur 2024 (escenario principal, IFEDI). Tendrán que elaborar 8 tapas. De las 8 raciones realizadas, 7 se destinarán a degustación del jurado y 1 a fotografía que posteriormente pasará a mesa de exhibición.

6. Todos los ingredientes necesarios para elaborar las recetas deberá aportarlos cada finalista

7. Los finalistas serán convocados para que elaboren o, en su caso, terminen y emplaten sus elaboraciones ante el jurado. No podrán venir acompañados de un asistente que les ayude en la finalización del plato.

8. Los jurados de degustación calificarán según las hojas otorgadas por la organización, basadas en los conceptos de sabor, originalidad, presentación, coste

9. El jurado, formado por periodistas especializados y cocineros de prestigio, así como por especialistas gastronómicos y del sector alimentario, proclamará un ganador del concurso.

10. Tanto el ganador como el segundo y tercer clasificado recibirán los siguientes premios, todos sujetos a las retenciones tributarias oportunas:

**Premio 1.000€. Entregado al ganador**

**Premio 500€. Entregado al segundo clasificado**

**Premio 300€. Entregado al tercer clasificado**

Ademas el ganador tendrá la posibilidad de participar en la selección del Concurso Nacional y Campeonato Mundial de Tapas de Valladolid

11. Los gastos de desplazamiento y alojamiento de los concursantes que pasan a la final corren por su cuenta.

12. La participación voluntaria en este concurso supone la aceptación plena de estas bases generales. El reconocimiento como participante válido queda sujeto al cumplimiento de los requisitos establecidos en estas bases.

13. Fercatur Gourmet se reserva el derecho de incluir las recetas de los 5 finalistas y sus imágenes en sus medios de comunicación corporativa junto con la imagen y los datos de sus autores (catálogos, folletos, web, RRSS, app, etc.) así como de reproducir dichas recetas en sesiones de fotos u otros eventos el momento que lo considere oportuno.

14. Fercatur Gourmet se reserva el derecho a suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración del concurso en cualquier momento anterior a su finalización, siempre que existan causas que así lo justifiquen.

INSCRIPCIONES

[fercagourmet@fercafood.es](mailto:fercagourmet@fercafood.es)