



X Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche



BASES:

1. La **Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche**, en colaboración con el **Restaurante La Finca de Susi Díaz**, el blog **Carolus Cocina** y el patrocinio de **Cajamar** y **Tesco**, convocan el X Concurso nacional 'Cocina creativa con Granadas de Elche'.

2. Las inscripciones están abiertas a los **profesionales del sector** en representación de un establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía de ámbito nacional e internacional así como a los **estudiantes de hostelería y cocina**. La organización se reserva el derecho de solicitar acreditación laboral o matriculación.

3. La Participación queda prohibida a toda persona que tenga parentesco o relación contractual con el jurado, asociados del Consejo Regulador o con los patrocinadores y colaboradores. Los participantes que ganaron el primer premio en ediciones anteriores no podrán presentarse.

4. Teniendo en cuenta la situación actual, **la edición de este año se realizará de forma digital**.

5. Para participar hay que enviar un e-mail a **cocinagranadaselche@gmail.com** solicitando la inscripción e incluir:

- Datos del restaurante o negocio.
- Datos del cocinero y asistente.
- Resumen de su trayectoria profesional.
- Nombre del plato.
- La receta a elaborar.
- Foto del plato con suficiente calidad.

INSCRIPCIONES HASTA EL 10 DE ENERO DE 2021

Una vez recibida toda la información, se le confirmará su inscripción.

La inscripción es gratuita.

6. La selección de los finalistas se hará por parte de un jurado de profesionales y bloggers gastronómicos que serán elegidos por el comité organizativo. El máximo de finalistas será de 4 personas.

7. Tras conocer los finalistas, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de la Granada Mollar de Elche enviará a cada uno de ellos una caja de granadas para que puedan elaborar su receta. El resto de ingredientes los aportará el participante.

8. Los finalistas tendrán un **plazo de cinco días (a contar desde la entrega de las granadas)** para grabar su **receta en vídeo y mandarla** al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.

9. La vídeo receta tendrá que grabarse en **formato horizontal**, su duración **no podrá exceder de 6 minutos** y **no se podrá hacer pública hasta que no se conozca el veredicto del jurado**. Los finalistas **tendrán que enviar a la DOP la video-receta por enlace privado (Youtube/vimeo) o el archivo de la receta**.





X Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche



BASES:

10. El jurado valorará la presentación, aplicaciones e importancia de la granada mollar de Elche en su elaboración y también se tendrán en cuenta los aspectos audiovisuales relacionados con la vídeo-receta como su comunicación, grabación/edición y calidad.
11. El plazo de inscripción será hasta el 10 Enero de 2021 (a las 23:59 horas).
12. La elección de los finalistas se hará pública en las redes sociales de la DOP, en la web: www.granadasselche.com y se les comunicará por e-mail o teléfono a los finalistas.
13. Los participantes cederán los derechos de uso de fotos, vídeos y recetas a la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche.
14. Todo el material gráfico y audiovisual entregado para la participación del concurso quedará en propiedad de la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche, pudiendo ser reproducidos y hacer de ellos uso promocional (incluyendo los logotipos de los patrocinadores y/o una cabecera). La DOP queda facultada para introducir alguna modificación en el material si existiera alguna dificultad técnica para su impresión o para introducir algún texto o logotipo que no figure inicialmente en estas bases.
15. Los participantes **no podrán divulgar su receta hasta que no se haga público por parte de la DOP.**
16. El hecho de participar en el concurso implica el conocimiento y aceptación por todos los concursantes de las presentes bases; motivo por el cual no podrán impugnarlas una vez formalizada la presentación.
17. La organización se reserva el derecho de poder realizar la final de forma presencial, si fuera posible y así se estima oportuno.
18. Se establece el cuadro de premios a los cuales se les aplicará las retenciones fiscales estipuladas en la legislación vigente.

PREMIOS:

Primer premio: 1.500 € en metálico

Segundo premio: 600 € en metálico

Tercer premio: 400 € en metálico

