



XI 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 VisitElche, Cajamar y Tescoma, convocan el XI Concurso de '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. 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 31 DE ENERO DE 2022

Una vez recibida toda la información, se le confirmará su inscripción. **La inscripción es gratuita.**

5. La selección de los finalistas se hará por parte de un jurado de profesionales y bloggers gastronómicos que serán elegidos por el comité organizativo. Las normas a seguir se les facilitará con antelación al comienzo del concurso. El máximo de finalistas será de 4.

6. Si la situación lo permite, la final se celebrará en el Restaurante La Finca de Susi Díaz. En la final, los seleccionados presentarán al concurso 2 platos de la receta presentada elaborados con Granada de Elche como materia prima destacable, de los cuales 1 será para la presentación a la prensa y 1 para la valoración por parte del jurado.

7. Los ingredientes para la elaboración del plato los aportará cada finalista a excepción de la Granada de Elche que le suministrará la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche.

8. La **final del concurso se realizará el día 9 de Febrero de 2022, en el Restaurante La Finca de Elche**. En caso de ser necesario, la DOP facilitará el alojamiento a los finalistas.

9. Todos los cocineros deberán ir con la vestimenta reglamentaria para cocinar. La organización les facilitará un delantal oficial del concurso.

10. El plato será puntuado por presentación, gusto e importancia de la Granada de Elche en su elaboración.





XI Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche



BASES:

11. Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes no comestibles a la hora de elaborar el plato. La impuntualidad a la hora de presentar los platos es motivo de bajada de puntuación.
12. El **plazo de inscripción será hasta el 31 de enero de 2022**.
13. La elección de los finalistas se hará pública en las redes sociales de la DOP, en la web: www.granadaselche.com y se les comunicará por e-mail o teléfono a los finalistas.
14. El tiempo estimado para la preparación del plato será de 45 minutos, toda aquella preparación que exceda de ese tiempo podrá ser elaborada con antelación. El equipo básico lo suministrará el restaurante, todo aquel material extra deberá aportarlo el participante.
15. Los participantes cederán los derechos de uso de fotos, vídeos y recetas a la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche.
16. Todo el material gráfico entregado para la participación del concurso quedará en propiedad en exclusiva de la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche, pudiendo ser reproducidos y hacer de ellos el uso promocional que se estime conveniente, con mención de su autor o autores. 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.
17. 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.
18. En función de la evolución de la situación sanitaria, la organización se reserva el derecho de cambiar la ubicación de la final o celebrar la misma de forma virtual con el envío de vídeo-recetas por parte de los finalistas. En este caso, se avisará a los finalistas con antelación y se indicará la forma de proceder.

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 euros en metálico.

Segundo premio: 600 euros en metálico.

Tercer premio: 400 euros en metálico.

