

I CONCURSO DE COCINA CON PERDIZ
RAÍZ CULINARIA CASTILLA-LA MANCHA
MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025

Raíz Culinaria Castilla-La Mancha, sello creado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha para la promoción de la gastronomía de la región, y **Madrid Fusión Alimentos de España** convocan la primera edición del **Concurso Cocina con Perdiz** con el que se quiere dar a conocer un producto tan característico de la zona como es la perdiz.

Dicho concurso, abierto a participantes de toda la geografía española, se registrará por las siguientes

BASES

1. Los participantes enviarán una **única receta** en la que la perdiz sea el ingrediente principal. La receta debe estar acompañada de una ficha técnica detallada, que incluya todos los ingredientes utilizados, sus cantidades, así como el proceso completo de elaboración. Además, los participantes deberán adjuntar una fotografía en **alta resolución (mínimo 300 ppp) del plato terminado, en formato .jpg**. La fotografía debe reflejar de manera clara y atractiva el resultado final de la preparación, mostrando la creatividad y presentación del plato.
Dicha documentación, junto con sus datos identificativos (nombre del participante, email, teléfono y lugar de trabajo), deberá enviarse por email a daniel@grupgsr.com.
2. La **fecha límite** para la recepción de recetas es el **8 de enero de 2025**.
3. La final tendrá lugar, el **martes 28 de enero de 2025** en el marco de **Madrid Fusión Alimentos de España 2025** (escenario polivalente).
4. Todos los ingredientes necesarios para elaborar las recetas deberá aportarlos cada finalista.

5. 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.
6. El jurado, formado por periodistas especializados y cocineros de prestigio, así como por especialistas gastronómicos y del sector alimentario, proclamará un ganador del concurso.
7. Tanto el ganador como el segundo y tercer clasificado recibirán los siguientes **premios**, todos sujetos a las retenciones tributarias oportunas:

Primer premio: 1.000€. Entregado al ganador
Segundo premio: 500€. Entregado al segundo clasificado
Tercer premio: 300€. Entregado al tercer clasificado
8. Los gastos de **desplazamiento y alojamiento** de los concursantes que pasan a la final corren por su cuenta.
9. 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.
10. Raíz Culinaria Castilla-La Mancha se reserva el derecho de incluir las recetas de los 6 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.
11. Raíz Culinaria Castilla-La Mancha 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, como el cambio de fechas de



celebración por parte de la organización de Madrid Fusión Alimentos de España si hubiese una situación sanitaria crítica.