

Primer Concurso de Recetas Auténticamente Mexicanas

Objeto

Con este concurso, Sabores Auténticos de México quiere contribuir a la innovación de la Cocina Mexicana, potenciando el auge de los cocineros que la componen, invitando a los interesados o afines a dicha cocina, a la investigación, al desarrollo de nuevas formulas con los ingredientes de la cocina tradicional y a la constante innovación como única receta para el éxito que la competitividad gastronómica requiere.

El concurso consiste en la elaboración de una receta, de un plato o de un postre que contemple el uso de por lo menos dos de los Productos enunciados en la cláusula siguiente, en adelante la Receta o las Recetas.

Recetas

Las Recetas y respectivas preparaciones serán probadas y evaluadas por los profesionales conformados en el Jurado reflejado en líneas posteriores y todos de reconocido prestigio y solvencia en cada uno de sus campos.

Ámbito/participantes

Podrá participar en este concurso cualquier persona residente en España que esté dispuesta a facilitar su nombre, datos postales completos y dirección de correo electrónico. La inscripción es gratuita y necesaria para optar al premio.

No podrán participar aquellas personas que se encuentren vinculadas mediante relación laboral o mercantil a la organización, ni los trabajadores o colaboradores de las entidades que tengan relación con este concurso y con los premios a entregar, ni sus familiares hasta el primer grado, ni cónyuge o relación de naturaleza análoga.

Respecto de restaurantes, para optar a los premios gastronómicos los restaurantes deberán estar registrados y estar ubicados en territorio nacional, así como respetar los términos y condiciones que se recogen en las presentes bases.

El Jurado

El jurado estará compuesto por:

- D. Ventura Rocha (Primer Restaurador Mexicano en Madrid - 1957),
- Ramón de Dios (Chef, y Presidente de Jóvenes Restauradores de Europa y España),
- Rodrigo Ramos (Chef Mexicano en Barcelona y Madrid),
- Luis Cepeda (Coordinador de Prensa Gastronómica),
- Silvia Ruiz (Chef Mexicana en Madrid),
- Armando Saldaña (Chef Mexicano en Tenerife),
- Juan Diego Jasso (Experto culinario)
- Sra. Carmen "Titita" Ramírez Degollado (Chef Mexicana, "El Bajío").

El jurado evaluará el sabor y la presentación del plato de los finalistas (8 finalistas). Los primeros premios tendrán que elaborar la receta en vivo a inicios del 2010, en las instalaciones de un Hotel de la Cadena NH Hoteles, aún por determinar).

Duración

Los interesados en participar en el concurso, tendrán que enviar su receta a nuestro correo info@saboresautenticodemexico.es, junto con sus datos personales (los participantes tienen que residir en España).

El plazo de inscripción **dará comienzo el 25 de Septiembre de 2009 y finalizará el 12* de Diciembre, 2009 (Día de la Virgen de Guadalupe).**

*Debido a la gran aceptación se amplía el plazo de presentación hasta el próximo día 31 de enero de 2010

Formas de participación y responsabilidades

Durante la duración del premio (del 25 de Septiembre al 12 de Diciembre) quienes deseen participar deberán inscribirse como usuarios de Sabores Auténticos de México, cumplimentado el formulario que podrán encontrar en

<http://www.saboresautenticodemexico.es>

	1er PREMIO	2º PREMIO
	Boleto de la compañía AEROMÉXICO + Estancia en HOTEL MARQUIS REFORMA (en DF) para 2 personas en régimen de alojamiento y desayuno + 2 boletos de Turibus para pasear por la ciudad.	Cesta de Productos Mexicanos cedida por LA DESPENSA MEXICANA .

Final

Cada finalista se presentará en la cocina con sus materiales. Encontrará a su disposición el material profesional que hay habitualmente en una cocina de una escuela de hostelería: vajilla, cacerolas...

1 - Preparar todo "in situ"

El finalista deberá preparar todo allí mismo el día de la final. Por tanto, está prohibido llevar platos ya preparados bajo penalización.

2 - Productos aportados el día de la final

El finalista encontrará los productos más generales y necesarios para la elaboración de su propuesta en las cocinas e la final; el resto de los productos que necesite deberá traerlos el concursante.

3- Productos Autorizados

Están autorizados todos aquellos productos no prohibidos en la presente memoria y que se aporten en su embalaje original con etiqueta, como pueden ser: vinagres, aceites, mostazas, quesos, etc.

4- Maquinaria

El finalista encontrará la maquinaria más general y necesaria para la elaboración de su propuesta; si su propuesta necesita de una maquinaria más específica deberá aportarla.

Ganadores

Los resultados serán comunicados telefónicamente (con un máximo de tres intentos) en el número de teléfono de contacto facilitado a Sabores Auténticos de México.

Entrega de premios

Se harán públicos y entregarán los premios en Marzo de 2010 en Madrid (local por determinar) y a continuación habrá una degustación de todos los platos ganadores, por personalidades mexicanas, miembros de Sabores Auténticos de México, como D. Francisco Zinzer, D. Adolfo Lagos, Dña. Astrid de Zermeño y D. Rafael Ansón (todo ello contando con la disponibilidad de su agenda), que previamente habrán tenido que cocinar cada uno de los ganadores.

Será un placer contar con la presencia como madrina a lo largo del concurso de nuestra maravillosa artista mexicana cantante de Jazz Magos Herrera (www.magosherrera.com).

Utilización de recetas y nombre e imagen de Ganadores

Las recetas mexicanas finalistas quedarán expuestas en nuestra página web www.saboresautenticosdemexico.es hasta el mismo día del concurso.

Las personas interesadas en la obtención de las recetas ganadoras, podrán hacerlo a través de nuestra página web, y de la sección de Convocatorias y Premios de la web de la Embajada de México en España. www.embamex.es

Asimismo, y durante la final, contaremos con la prestigiosa cadena televisiva **CANAL COCINA**, para su divulgación, así como diferentes publicaciones a nivel nacional, para la promoción de México en el mundo.

Datos de ganadores

La participación supone la prestación del consentimiento para la inclusión de los datos de carácter personal de las personas participantes, en un fichero de datos de carácter personal, propiedad de Sabores Auténticos de México, autorizando asimismo la cesión de sus datos a Empresas o Asociados.

Aceptación de las bases

Se entenderá que todos participantes en el Concurso, han conocido y aceptado íntegramente estas Bases, careciendo del derecho a deducir reclamación o acción de cualquier naturaleza en contra de Sabores Auténticos de México, así como otorgando su consentimiento para la difusión de su imagen con motivo de la presente Promoción.

El incumplimiento de alguna de las BASES dará lugar a la exclusión del participante de la presente promoción.

Los participantes podrán consultar las bases de la presente promoción en la oficina del Notario de Madrid, Don Luis Pérez – Escolar Hernando, con domicilio profesional en Calle Fortuny, 39, bajo izquierda. 28010 Madrid.

Otros

Sabores Auténticos de México se reserva el derecho a modificar en cualquier momento las condiciones del presente Concurso, incluso su posible anulación antes del plazo prefijado, siempre que concurra causa justa para ello, comprometiéndose a comunicar las nuevas bases, condiciones de la promoción o su anulación definitiva.