

IX CAMPEONATO PARA ELEGIR LA MEJOR CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO EN MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2023

BASES

1. **Madrid Fusión Alimentos de España** en colaboración con la marca **Sánchez Romero Carvajal Jabugo**, convoca el "IX CAMPEONATO A LA MEJOR CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2023" en el que se elegirá la mejor croqueta de jamón ibérico con arreglo a estas bases.
2. Podrá participar toda persona mayor de 18 años, residente en España.
3. Los participantes enviarán una **única receta** con una ficha técnica que indicará ingredientes y proceso de elaboración e irá acompañada de una fotografía en **alta resolución, mínimo 300ppp, en formato .jpg**.

Dicha documentación, junto con sus datos identificativos (nombre del participante, email, teléfono y lugar de trabajo), deberá enviarse por email a csoriano@madridfusion.net (a la atención de Cristina Soriano). Es requisito imprescindible que no se utilice ningún tipo de aditivo químico en la elaboración de la receta. En caso de ser así, la receta quedará automáticamente descalificada.

4. La **fecha límite** para la recepción de recetas es el **28 de noviembre de 2022**.
5. Se comunicará los finalistas antes del 15 de Diciembre
6. Entre todas las recetas recibidas, representantes de **Madrid Fusión Alimentos de España** y **Sánchez Romero Carvajal Jabugo** seleccionarán las **6 recetas** que pasarán a la final.
7. La final tendrá lugar el **miércoles 25 de enero de 2023** en el marco de **Madrid Fusión Alimentos de España 2023** (escenario de la sala polivalente).
8. Sánchez Romero Carvajal Jabugo proporcionará y enviará a los **6 finalistas del campeonato**, con antelación previa a la final y a la dirección que cada concursante facilite, **300gr. de jamón de bellota 100% ibérico Sánchez Romero Carvajal Jabugo**. El resto de los ingredientes necesarios para elaborar las croquetas deberá aportarlo cada concursante.
9. Los finalistas serán convocados para que preparen sus croquetas ante el jurado. Para ello, deberán presentarse con sus masas de besamel con jamón de bellota 100% ibérico Sánchez Romero Carvajal Jabugo ya cocidas y terminadas para que puedan ser inspeccionadas por el jurado.
Mientras el jurado está probando las masas de besamel, cada finalista moldeará, rebozará y freirá **12 unidades** de su croqueta para su valoración final posterior por el jurado.

10. El jurado, formado por periodistas especializados y cocineros de prestigio, así como por especialistas gastronómicos y del sector alimentario, proclamará un ganador único del campeonato.
11. El ganador recibirá un **premio** por parte de **Sánchez Romero Carvajal Jabugo** un **premio** que consistirá en: Jamón Sánchez Romero Carvajal 8-9 kg + Kit de corte completo Sánchez Romero Carvajal (Jamonero, cuchillo, pinzas y delantal) + Viaje al origen: Jabugo para dos personas con Transporte Hotel Incluido (2 noches).
12. Al aceptar el premio, el ganador asume todos los gastos en los que incurra, salvo los que expresamente estén incluidos en el concurso en cuestión, así como la responsabilidad que se pueda derivar de la recogida y utilización de dicho premio. En tal sentido, el ganador será responsable de todos los impuestos devengados o gastos que no se mencionen específicamente en estas bases.
13. Los gastos de **desplazamiento y alojamiento** de los concursantes que pasan a la final corren por su cuenta.
14. Sánchez Romero Carvajal Jabugo se reserva el derecho de incluir las recetas de los 6 finalistas y sus imágenes en sus medios de comunicación corporativa (catálogos, folletos, web, RRSS, etc.) así como de reproducir dichas recetas en el momento que lo considere oportuno.