Mercamadrid lleva el mar a las cocinas de Madrid Fusión

Madrid Fusión Alimentos de España junto a Mercamadrid, convocan la primera edición del concurso Cocinando el Mar, que pondrá en valor la extraordinaria capacidad creativa culinaria en torno a los manjares que nos ofrece el mar. Todos ellos, a disposición de la restauración y hostelería en Mercamadrid, que cuenta con el segundo mercado de pescados más importante del mundo, tras el de Tokyo.

Mercamadrid quiere poner en valor así, la gran variedad de pescados y mariscos que ofrece cada día a la gastronomía nacional, gracias a las empresas del Mercado de Pescados. **Ingredientes clave para garantizar una alimentación saludable, acorde a la Dieta Mediterránea.**

En esta primera edición, se seleccionará la mejor receta y ejecución final a nivel nacional, elaborada con San Martín o Gallo Pedro, una de las especies más demandadas por la restauración en este gran mercado.

Para las elaboraciones, los seis finalistas dispondrán de ejemplares de San Martín donados por la Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid (AEMPM) que representa a las empresas del mercado central de pescados de Mercamadrid.

La gran final se celebrará durante la XX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión Alimentos de España 2022, que tendrá lugar en IFEMA en los pabellones 14.0 y 14.1.

Dicho concurso se regirá por las siguientes bases:

1. Los participantes enviarán una única receta que esté elaborada y tenga como base principal del plato el uso de un gallo San Pedro.
2. La receta deberá de incluir una ficha técnica que indicará los ingredientes, el proceso de elaboración; además, irá acompañada de una fotografía en alta resolución, mínimo 300ppp, en formato .jpg.
3. Dicha documentación, junto con sus datos identificativos (nombre del participante, email, teléfono y lugar de trabajo), deberá enviarse por email a daniel@grupgsr.com.
4. La hora y fecha límite para la recepción de recetas son las 23:59 h del 4 de marzo de 2022.
5. De entre todas las recetas recibidas se seleccionarán las 6 recetas que pasarán a la final.
6. La final tendrá lugar, en principio, el lunes 28 de marzo de 2022 en el marco de Madrid Fusión Alimentos de España 2022 (escenario polivalente, pabellón 14.0).
7. La Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid proporcionará a los 6 finalistas un ejemplar de gallo San Pedro, para que lo puedan utilizar en su receta.
8. Los finalistas serán convocados para que con una hora de tiempo elaboren o, en su caso, terminen y emplaten sus elaboraciones ante el jurado.
9. Los finalistas no podrán venir acompañados de un asistente que les ayude en la finalización del plato.
10. El jurado proclamará un/a ganador/a único/a del concurso, que recibirá como premio el primer premio Zeus Faber de Mercamadrid, que consiste en un Gyotaku original de un Zeus Faber.
11. Los gastos de desplazamiento y alojamiento de los concursantes que pasan a la final corren por su cuenta.
12. 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.
13. Mercamadrid 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.
14. Mercamadrid 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 critica.