

I CONCURSO MEJOR EMPANADA BY GALICIA MADRID FUSIÓN 2025

La Xunta de Galicia y Madrid Fusión Alimentos de España convocan el I Concurso de Mejor Empanada by Galicia, que seleccionará la mejor receta a nivel nacional elaborada con productos del medio rural o del mar de Galicia. Este concurso, abierto a participantes de toda España, se registrará por las siguientes bases:

BASES

Cada participante podrá enviar **una única receta** que deberá incluir al menos **uno de los siguientes productos gallegos como ingrediente obligatorio**. Es posible utilizar más productos del listado:

- A. **Productos del medio rural de Calidad Diferenciada de Galicia** (*Quesos -Tetilla, Arzúa-Ulloa, Sin Simón da Casta y Cebreiro-, ternera gallega, lacón gallego, castaña de Galicia, grelos de Galicia, chorizo artesano de porco celta, patata de Galicia*)

- B. **Productos del mar de Galicia** (*Pulpo, bacalao, calamar, bonito del norte, berberecho, Mejillón de Galicia, sardina, vieira, congrio, pez espada, merluza, zamburiña, algas*)

En el siguiente [enlace](#) encontraréis el directorio de **operadores de Artesanía Alimentaria de Galicia**. Sin duda, puede resultaros de interés a la hora de seleccionar un producto para la elaboración de las empanadas.

- La receta deberá de incluir una ficha técnica que indicará los ingredientes que se utilicen y el 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 daniel@grupgsr.com

- La **hora y fecha límite** para la recepción de recetas son las **23:59h del 17 de enero de 2025**.
- De entre todas las recetas recibidas se seleccionarán las **6 recetas** que pasarán a la final.
- La final tendrá lugar, el **miércoles 29 de enero de 2025 de 13:20 h a 14:20h**, en el marco de **Madrid Fusión 2025** (escenario polivalente, pabellón 14.0).
- Todos los ingredientes necesarios para elaborar las recetas deberá aportarlos cada finalista.
- Los finalistas serán convocados **1 hora previa a la final** para preparar, terminar y emplatar sus elaboraciones ante el jurado. Este será el único tiempo asignado para cocinar, por lo que se recomienda traer la empanada **ya finalizada**.
- Los finalistas no podrán venir acompañados de un asistente que les ayude en la finalización del plato.
- El Jurado proclamará un ganador único del concurso que recibirá como **premio 1.500,00€ sujetos a las retenciones tributarias oportunas**.
- Los gastos de **desplazamiento y alojamiento** de los concursantes que pasan a la final corren por su cuenta.
- 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.
- **La Xunta de Galicia** 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.
- **La Xunta de Galicia** 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 si la situación sanitaria lo requiriera.