

I Concurso Nacional para elegir el mejor "plato con manzana" en Madrid Fusión Alimentos de España 2025

BASES

1. **Madrid Fusión Alimentos de España** en colaboración con la **marca Pink Lady®** organiza y convoca el "I CONCURSO NACIONAL PARA ELEGIR EL MEJOR PLATO CON MANZANA PINK LADY® (DULCE O SALDADO) EN MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025" en el que se elegirá la mejor receta de realizada con manzana Pink Lady® en base a:
 2. Podrá participar toda persona mayor de 18 años, residente en España, a excepción de los empleados de Pink Lady®, agencias implicadas en la presente Promoción, proveedores y colaboradores directos o indirectos, ni los familiares directos de todos ellos.
 3. **Madrid Fusión Alimentos de España** comunicará la presente Promoción mediante el envío de nota de prensa y a través de sus redes sociales.
 4. Los participantes enviarán una **única receta** con una ficha técnica que indicará ingredientes y proceso de elaboración e irá acompañada de una fotografía de la receta ya elaborada en **alta resolución, mínimo 300ppp, en formato .jpg**.

Es requisito imprescindible que no se utilice ningún tipo de aditivo químico en la elaboración de la receta. Se dará un valor extra si la propuesta es con manzana fresca y si puede replicarse de forma sencilla en casa.

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). La **fecha límite** para la recepción de recetas es el **8 de diciembre de 2024**.

5. Se comunicarán los finalistas antes del 20 de diciembre.
6. Entre todas las recetas recibidas, representantes de **Madrid Fusión Alimentos de España** y **Pink Lady®** seleccionarán las **6 recetas** que pasarán a la final.
7. La final tendrá lugar el **martes 28 de enero** en el espacio **Madrid Fusion Pastry en enero de 2025..**
8. Los finalistas serán convocados para que preparen sus platos con manzana ante el jurado. Para ello, deberán presentarse con sus elaboraciones que terminarán de realizar durante el concurso para que puedan ser inspeccionadas por el jurado.
Mientras el jurado está probando alguna elaboración, cada finalista finalizará su plato con manzana para su valoración final posterior por el jurado.
9. El jurado, formado por periodistas especializados y cocineros de prestigio, así como por especialistas gastronómicos, del sector alimentario y un miembro del equipo Pink Lady®, proclamará un ganador único del concurso.
10. El ganador recibirá un **premio** por parte de **Pink Lady®** que consistirá en: **comida o cena en el restaurante en Esperit Roca de los hermanos Roca en Girona incluyendo maridaje para dos**
11. **personas.** Al aceptar el premio, el ganador asume todos los gastos en los que incurra, salvo los que expresamente estén incluidos en el premio 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.

12. Los gastos de **desplazamiento y alojamiento** de los concursantes que pasan a la final corren por su cuenta.
13. El ganador se prestará a realizarse una foto final con chaquetilla de marca y presencia de Pink Lady®.
14. Pink Lady® se reserva el derecho de incluir las recetas de los 6 finalistas, sus imágenes y las imágenes de los participantes y del ganador en sus medios de comunicación corporativa (catálogos, folletos, web, RRSS y cualesquiera de otros medios online y offline) así como de reproducir dichas recetas en el momento que lo considere oportuno.

#madridfusion2025