

# I Campeonato Nacional de Steak Tartar en Sala en Madrid Fusión Alimentos de España 2025

## BASES

1. **Madrid Fusión Alimentos de España** en colaboración con la marca **La Finca Jiménez Barbero**, organiza y convoca el "I CAMPEONATO DE STEAK TARTAR EN SALA EN MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2025" en el que se elegirá el mejor Steak Tartar con arreglo a estas bases.
2. Podrá participar toda persona mayor de 18 años, residente en España, a excepción de los empleados de la empresa **Encarna Group (propietaria de la marca La Finca Jiménez Barbero)**, 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**. Dicha documentación, junto con sus datos identificativos (nombre del participante, email, teléfono y lugar de trabajo), deberá enviarse por email a [daniel@grupgsr.com](mailto:daniel@grupgsr.com) (a la atención de Daniel). 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.

5. La **fecha límite** para la recepción de recetas es el **12 de diciembre de 2024**.
6. Se comunicarán los finalistas antes del 31 de Diciembre. La condición de finalista se comunicará utilizando los datos de contacto consignados para la participación.
7. Entre todas las recetas recibidas, representantes de **Madrid Fusión Alimentos de España y La Finca Jiménez Barbero** seleccionarán las **6 recetas** que pasarán a la final.
8. La final tendrá lugar el **martes 28 de enero** en el marco de **Madrid Fusión Alimentos de España 2025** (escenario de la sala polivalente).
9. La Finca Jiménez Barbero proporcionará y enviará a los **6 finalistas del campeonato**, con antelación previa a la final y a la dirección que cada concursante facilite, **carne de La Finca**. El resto de los ingredientes necesarios para elaborar su receta de Steak Tartar deberá aportarlo cada concursante.
10. Los finalistas serán convocados para que preparen su Steak Tartar ante el jurado.
11. 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.
12. El ganador recibirá un **premio** por parte de **La Finca Jiménez Barbero** que consistirá en una exclusiva visita a las instalaciones que Encarna Group tiene en Colmenar del Arroyo donde se podrá conocer de cerca el sistema propio de producción y elaboración de carne de vacuno de La Finca Jiménez Barbero así como un pack de productos representativos de la marca La Finca para ser utilizados en su restaurante.

13. 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.
14. Los gastos de **desplazamiento y alojamiento** de los concursantes que pasan a la final corren por su cuenta.
15. La Finca Jiménez Barbero 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 y cualesquiera de otros medios online y offline) así como de reproducir dichas recetas en el momento que lo considere oportuno.

**#madridfusion2025**