

ALICANTE GASTRONOMICA, SABORARTE CIEZA Y NICOLAS Y VALERO

PRESENTAN

EL MEJOR TARTAR DE ATUN ROJO DE LA PROVINCIA DE ALICANTE 2024

***Idea general:**

La Feria Alicante Gastronómica, Saborarte Cieza y la empresa de alimentación Nicolás y Valero quieren premiar al mejor tartar de atún rojo de la provincia de Alicante 2024, en su CUARTA edición.

Los autores de dicho tartar de atún rojo se enfrentarán al reto de cocinar su plato en directo en Alicante Gastronómica en una gran final. Este concurso se realizará en la cocina principal de dicha feria gastronómica ante un jurado profesional escogido por la organización del concurso, formado por prestigiosos chefs y periodistas para lograr más transparencia y objetividad durante el mismo.

***Requisitos y bases del concurso:**

1. El concurso va dirigido SÓLO para establecimientos de Hostelería de la provincia de Alicante.
2. El concursante deberá enviar la receta del tartar de atún rojo con una foto del mismo y el proceso de elaboración ANTES DEL MIÉRCOLES 25 DE SEPTIEMBRE a rodifermo@gmail.com
3. Se realizara una valoración previa de las recetas y se elegirán los 6 mejores para concursar y realizar su tartar de atún rojo en Alicante Gastronómica.
4. El jurado puntuará: sabor, presentación, textura, temperatura y utilización de productos regionales.
5. El concurso se llevara a cabo el LUNES 30 de SEPTIEMBRE por la mañana, en horario aún por confirmar, en las cocinas principales de Alicante Gastronómica.

6. Para cualquier duda o información llamar al 647753751 (Rodi Fernández).

***Normas:**

1. Los concursantes seleccionados deben hacerse cargo de los ingredientes para cocinar su tartar de atún rojo, así como el material para la presentación del mismo, excepto el atún, que será el mismo para todos los finalistas, y por lo tanto de la misma parte del lomo de atún de la marca "FUENTES EL ATUN ROJO" que seleccione Nicolás y Valero para la ocasión.
2. Los concursantes tendrán 25 minutos para la elaboración de su tartar de atún rojo.

***Premio:**

1. Trofeo "Mejor Tartar Atún Rojo de la provincia de Alicante 2024"
2. Distintivo para colocar en su local como ganador del "Mejor Tartar de Atún Rojo del Año de la provincia de Alicante 2024".
3. Cheque por valor de 500€ (quinientos euros)
4. Promoción de su tartar de atún rojo ganador y por lo tanto de su negocio en redes sociales de las empresas organizadoras.

***Compromisos que adquiere el concursante ganador:**

1. Colocación del distintivo, entregado por la organización, en su local y promoción en sus redes sociales del concurso y organizadores del mismo. (Feria Alicante Gastronómica y Nicolás y Valero)
2. Si el concursante utiliza su propia imagen para la promoción de su tartar de atún rojo o local, no podrá aparecer en ninguna fotografía, vídeo o comentario ninguna otra marca de alimentación que no sea la de

Nicolás y Valero, lo cual puede llevar a la retirada del premio y galardón por parte de la organización.

3. El concursante ganador, para la promoción de su plato galardonado en su establecimiento, única y exclusivamente, podrá elaborar su plato con el producto de la empresa patrocinadora, NICOLAS Y VALERO.