

# VI CONCURSO NACIONAL DE CORTES Y RECETAS



## BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

### Datos del cocinero/a

Nombre:

Apellidos:

Teléfono:

mail:

instagram y face:

### Datos de la receta

Nombre de la receta:

Pieza o producto de Abrasador a utilizar:

Ingredientes:

Descripción de la receta:

**Enviar esta solicitud rellena** al mail [julio.ramirez@abrasador](mailto:julio.ramirez@abrasador). También puede realizar la inscripción por teléfono o por medio de un mensaje al wsp 630893522. En este mismo teléfono puede preguntar todas las dudas y consultar piezas y cortes que no conozca.

De acuerdo con la Ley Orgánica de Protección de Datos 15/1999, les informamos que los datos personales incluidos en este documento, serán incluidos en un fichero bajo la responsabilidad de Del Campo a la parrilla S.L, con la finalidad de cumplir el compromiso entre las partes. El titular de estos datos podrá ejercer su derecho de acceso, rectificación y cancelación solicitándolo por escrito a Del Campo a la Parrilla S.L . C. Río Jarama, 5 Mercado de Mayoristas 45007 Toledo

## BASES VI CONCURSO NACIONAL DE CORTES Y RECETAS ABRASADOR

Presentamos el **VI Concurso Nacional de Cortes y Recetas Abrasador** que se celebrará el próximo 25 de Enero formando parte de la Semana de Formación Abrasador que será del 25 al 29 de Enero de 2021

1. Cumplimentar el boletín de inscripción que adjuntamos y grabar un video de la receta desde vuestras cocinas, realizando y explicando los pasos de la receta. El plazo para hacer llegar ambas cosas finaliza el 20 de Enero de 2021.

2. **Enviar la solicitud rellena** y el video al mail [julio.ramirez@abrasador.com](mailto:julio.ramirez@abrasador.com) También pueden realizar la inscripción por teléfono o por medio de un mensaje al whatsapp 630893522. En este mismo teléfono puede preguntar todas las dudas y consultar piezas y cortes que no conozca.

3. El día 21 de Enero se darán a conocer los 5 finalistas que realizarán la receta en directo, para que el jurado pueda probar y valorar. El primer filtro para escoger las 5 recetas finalistas, lo realizan Carlos Torres Chef Asesor de Abrasador, Julio Ramírez socio fundador y Director de marketing de Abrasador y Mari Carmen Ramírez socia fundadora y Directora de I+D de Abrasador junto con el Jurado.

4. Se valorará los siguientes aspectos de la receta:

**En la primera fase filtro para seleccionar a los 5 finalistas:** creatividad y originalidad de la receta, innovación en los cortes utilizados para elaborarla, operativa en cocina y viabilidad económica del plato (escandallo).

**En la Segunda fase intervención de los miembros del jurado:** textura, sabor, aroma, presentación y originalidad de la pieza y de la receta.

5. La central de Abrasador enviará los productos de crianza propia elegidos para elaborar la receta a los 5 finalistas, facilitará la cantidad de producto necesaria para elaborar 8 muestras ( 2 de ensayo en vuestras cocinas , 5 para el día del concurso que pueda ser valorado por el jurado y 1 para la exposición ). Adjuntamos a estas bases, el listado de 120 productos de que disponen para concursar.

6. Este concurso tiene gran difusión y repercusión a nivel nacional. Contamos con la presencia de medios de comunicación a nivel nacional y a nivel local, tanto de Televisión, radio y prensa, así como la difusión en redes de mano de nuestros expertos, durante todo el proceso del concurso. Tanto los videos de la receta que nos enviéis como el video de las cinco finalistas los publicaremos en redes sociales para dar más cobertura al Concurso y dar a conocer los participantes.

7. Los ganadores de la receta podrán disfrutar de un premio en metálico y un trofeo conmemorativo

Primer premio: 500 €

Segundo premio: 300 €

Tercer premio: 150 €

Tanto los finalistas como los ganadores y su restaurante, aparecerán en la página principal del grupo Abrasador y en los distintos perfiles de los establecimientos del grupo en redes sociales, así como en el video resumen de la convención anual Abrasador y en la portada del post que se enviará a más de 5000 restaurantes y medios de gastronomía y hostelería de España.

Nota: Se valora que el producto Abrasador destaque sobre el resto de ingredientes. Entre las recetas seleccionadas se incorporarán tanto cortes innovadores que el concursante puede solicitar , como ensaladas y entrantes así como propuestas de cuarta gama y productos elaborados y listos para regenerar y pueden ser tanto cortes y marinados novedosos, así como versiones de platos actuales de la carta, transformados con nuevas presentaciones.