

El sabor de lo saludable

Bases:

Primero. Gestocomunicación y el Centro Tecnológico Agroindustrial 'Adesva' organizan el I Concurso de Receta de Berries de la Provincia de Huelva 'Berries Fusión' con la finalidad de fomentar la producción y el consumo de frutas saludables en la provincia de Huelva.

Segundo. La participación está abierta no sólo a profesionales restauradores que ejerzan su actividad en la provincia de Huelva, sino a toda la ciudadanía en general.

Se establecen las siguientes modalidades de participación:

- a Primeros platos
- b Segundos platos
- c Postres

Cada participante sólo podrá presentar una receta por modalidad.

Tercero. Los interesados deberán enviar la ficha de inscripción y la receta antes del 4 de mayo a la siguiente dirección de correo postal:

**Concurso Berries Fusion,
C\ Alonso Sánchez 11, 1ºA
21003 Huelva**

A través de la dirección de correo electrónico: correo@gestocomunicacion.com

O a través de las webs:

www.heconomia.es

www.citadesva.com

Cuarto. La receta, que deberá emplear como ingredientes destacados fresa, frambuesa, arándanos, mora o grosella, se presentará señalando, en primer lugar, los ingredientes y cantidades, elaboración de la salsa si la hubiera, preparación y tiempo aproximado.

Los ingredientes deberán calcularse para cuatro comensales.

Quinto. De entre todas las recetas participantes se hará una preselección de 30, que competirán en la final a celebrar durante el mes de abril en la Escuela de Hostelería de Islantilla y entre las que deliberará el jurado. Se comunicará telefónicamente a los interesados el día y hora de la celebración de la final.

Sexto. Los premios son los siguientes:

Primer premio. Dotado con 1.000 euros.*

Segundo premio. Dotado con 500 euros.*

Tercer premio. Dotado con 250 euros.*

Finalistas. Las 15 recetas seleccionadas para competir en la final recibirán un diploma acreditativo.

*de los que se descontarán los impuestos correspondientes.

Séptimo. El jurado del concurso estará formado por restauradores, representantes institucionales, patrocinadores y críticos gastronómicos que valorarán el sabor y el contenido nutricional saludable de las recetas.

Octavo. El fallo del jurado se dará a conocer el mismo día de la final.

Noveno. Coincidiendo con la final se organizará una cata de expertos para elegir las frutas más sabrosas.

Décimo. Gestocomunicación y el Centro Tecnológico Agroindustrial 'Adesva' eximen de cualquier responsabilidad en la que pudiera incurrir el autor en caso de copiar la receta de algún tipo de publicación que tenga reservados todos los derechos. Los participantes en el concurso autorizan a los organizadores a publicar o difundir por cualquier otro medio las recetas que a

juicio del jurado tengan la suficiente calidad gastronómica.

La participación en el Concurso implica la aceptación de estas bases, y cualquier duda o interpretación será resuelta por la organización, siendo sus resoluciones inapelables.

Envía tu receta:

Nombre:

Apellidos:

Dirección postal:

D.N.I.:

Número de teléfono:

Teléfono móvil:

Dirección de correo electrónico:

Modalidad receta:

- Primer plato
- Segundo plato
- Tercer plato

Berry empleado:

- Fresa
- Frambuesa
- Arándanos
- Mora
- Grosella

Título de la receta:

Receta:

De conformidad con la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal, 15/1999, le informamos de que sus datos serán incorporados en ficheros de datos de carácter personal de los que es titular Gesto Consultores en Comunicación, S. L. (CIF B21394184), debidamente registrados ante la AEPD. Sus datos no serán cedidos a terceros sin su consentimiento. Puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en C/Alonso Sánchez, 11 1ºA – 21003 Huelva (Huelva).