



SABORARTE  
FERIA  
GASTRONÓMICA



FUENTES  
EL ATÚN ROJO  
EST. 1984

## B A S E S

### **\*Idea general:**

La Feria Gastronómica SaborArte y la empresa de alimentación Nicolás y Valero quieren premiar al mejor tartar de atún rojo de la Región de Murcia 2022, en su TERCERA edición.

Los autores de dicho tartar de atún rojo se enfrentarán al reto de cocinar su plato en directo en SaborArte 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 concursante deberá enviar la receta del tartar de atún rojo con una foto del mismo y el proceso de elaboración ANTES DEL MIÉRCOLES 9 DE MARZO a [saborartecieza@gmail.com](mailto:saborartecieza@gmail.com)
2. Se realizará una valoración previa de las recetas y se elegirán los 8 mejores para concursar y realizar su tartar de atún rojo en SaborArte.
3. El jurado puntuará: sabor, presentación, textura, temperatura y utilización de productos regionales.
4. El concurso se llevará a cabo el SABADO 12 de MARZO a las 11.00 horas de la mañana en la cocina principal de SaborArte.
5. Para cualquier duda o información llamar al 647753751.

### **\*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 ATÚN 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 Región de Murcia 2022"
2. Distintivo para colocar en su local como ganador del "Mejor Tartar de Atún Rojo del Año de la Región de Murcia 2022".
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 Gastronómica SaborArte 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 ni producto distinto para su elaboración que no sea el de Nicolás y Valero.