

I CONCURSO COCINA CARNE SOSTENIBLE Y NATURAL DE LECHAL, CORDERO Y CABRITO

La Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne – INTEROVIC, Organiza, junto con Reale Seguros Madrid Fusión, la **I Edición del CONCURSO COCINA CARNE SOSTENIBLE Y NATURAL DE LECHAL, CORDERO Y CABRITO.**

Un concurso dirigido a los profesionales restauradores de hostelería, que nace con el objetivo principal de promover el conocimiento entre los profesionales del sector acerca del potencial gastronómico de la carne de lechal, cordero y cabrito, así como de sus demostradas características como la carne más sostenible y natural.

Existe una continua demanda de innovación y novedades en el mercado cárnico. Por ello se ha ampliado el abanico de posibilidades de la carne de lechal, cordero y cabrito, que conviven con los cortes tradicionales en el sector de la hostelería.

Consumir carne de lechal, cordero y cabrito es sano, es sabroso y sobre todo es sostenible. El sector ganadero es el que mejor mantiene vivo y activo el medio rural. Su sostenibilidad se fundamenta en los beneficios ambientales, sociales y económicos que esta ganadería y el pastoreo ejercen sobre territorios y paisajes. Estos beneficios llegan al consumidor a través de su sabrosa carne, natural y sostenible.

DESARROLLO DEL CONCURSO

Fase I: Recepción de recetas.

Estamos buscando cocineros y profesionales del mundo de la hostelería como tú, que quieran sorprendernos con sus deliciosas e irresistibles creaciones.

La única condición es que el ingrediente principal del plato sea la carne de lechal, cordero o cabrito. Se valorará positivamente el uso de los nuevos cortes: <http://www.canalcordero.com/profesional/cortes/>

El periodo para enviar las recetas durará desde la publicación de estas bases **hasta el día 27 de diciembre**. Las recetas deberán enviarse a la dirección de mail promocion@interovic.es y se admitirán 3 recetas por profesional.

Un jurado experto, presidido por el cocinero estrella Michelin, Miguel Ángel de la Cruz, e integrado por miembros de INTEROVIC, será el que decida quienes son los 6 finalistas que pasarán a la gran final.

Fase II: Final Reale Seguros Madrid Fusión 2019

El acontecimiento tendrá lugar el próximo **28 de enero de 2019** en Reale Seguros Madrid Fusión, con el objetivo de demostrar quién es el mejor cocinero de España cocinando un producto tan característico como es la carne de lechal, cordero o cabrito, además de dar a conocer la versatilidad de la carne de cordero, los nuevos cortes y su carácter sostenible.

Los **6 finalistas** serán convocados para que preparen sus recetas *in situ* en Reale Seguros Madrid Fusión 2019.

El jurado estará presidido por el chef estrella Michelin Miguel Ángel de la Cruz e integrado por reconocidos expertos, periodistas y amantes de la carne de lechal, cordero o cabrito.

Los criterios de selección y el fallo final del jurado tendrán en cuenta dos factores: **CREATIVIDAD Y SABOR.**

Se premiará la mejor receta, la más sostenible y la que mejor trabaje la carne de lechal, cordero o cabrito.

Podrán participar todos aquellos hosteleros profesionales del sector mayores de edad.

PREMIOS

- 1^{er} Premio / Mejor receta del Concurso: Ruta trashumante gastronómica + un día en la cocina de Miguel Ángel de la Cruz.
- El 2^o y 3^{er} Premio: un día en la cocina de Miguel Ángel de la Cruz.

**El premio "un día en el restaurante de Miguel Ángel" se ofrecerá a los tres ganadores el mismo día juntos y habrá que consensuarlo antes con Miguel Ángel de la Cruz.*

FECHAS A TENER EN CUENTA

Envío de las recetas vía email: **hasta 27 de diciembre de 2018**

Semifinal fallo del jurado: **28 de diciembre de 2018**

Final en Reale Seguros Madrid Fusión: **28 de enero de 2019**

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Los participantes pueden enviar un máximo de **TRES (3) recetas**, cada una con una ficha técnica que indicará: nombre del plato, ingredientes, proceso de elaboración reseñando los productos de lechal, cordero o cabrito utilizados y, además, una fotografía de cada una de sus recetas.

Las recetas se deben enviar en formato WORD o PDF vía correo electrónico a la dirección promocion@interovic.es con sus fotografías en ALTA RESOLUCIÓN en FORMATO JPG.

No se aceptarán recetas en formato PDF sin fotografías en Alta Resolución.

Para participar se deberá rellenar este cupón con todos los datos y enviarlo junto con la/s receta/s a: promocion@interovic.es

Nombre:

Fecha de Nacimiento:

DNI:

Restaurante donde trabaja actualmente:

Dirección:

Población:

Provincia:

Código Postal:

Teléfono:

Móvil:

Dirección Correo Electrónico:

Nombre del plato:

Receta:

RESTRICCIONES:

Las recetas presentadas deberán ser de profesionales hosteleros.

Los premios otorgados en este concurso son personales e intransferibles.

La empresa organizadora del concurso se reserva expresamente el derecho a modificar el premio indicado por otro de igual valor y a efectuar cualquier cambio en las bases de la promoción, así como suspender o ampliar la misma por causa justificada.

Asimismo, la participación en la presente promoción presupone, sin reservas o limitaciones:

a. La aceptación íntegra de todas las cláusulas contenidas en estas bases.

b. El consentimiento para la publicación de los datos de carácter personal del participante en las ediciones o publicaciones impresas y/o en el espacio Web de INTEROVIC, así como en las redes sociales utilizadas por esta entidad (Ej. Twitter y Facebook)

c. El consentimiento del participante para incluir los datos personales en un fichero titularidad de INTEROVIC., cuya finalidad es la gestión del concurso y promoción del concurso, así como el envío de comunicaciones comerciales sobre los productos o promociones. Para el mejor cumplimiento de sus servicios, INTEROVIC se encuentra obligado a facilitar determinados datos de sus clientes o, en este caso, participante (nombre, dirección, teléfono, etc.) a otras empresas que colaboran con la prestación del servicio (transportistas, agencias de publicidad, agencia de viajes, etc.). En todos los casos, los datos que se facilitan son los estrictamente necesarios para la actividad concreta que se vaya a realizar.

PROTECCIÓN DE LOS DATOS PERSONALES DE LOS PARTICIPANTES

A. INFORMACIÓN AL USUARIO

INTEROVIC es responsable del tratamiento de los datos personales del usuario y le informa que estos datos serán tratados de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (GDPR) relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, por lo que se le facilita la siguiente información del tratamiento:

Legitimación:

- Consentimiento expreso de los usuarios para el tratamiento de sus datos.
- Interés legítimo para atender a las consultas y reclamaciones.

Derechos que asisten al Usuario:

- Derecho de acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y a la limitación u oposición al su tratamiento.
- El usuario podrá ejercer los derechos arriba mencionados dirigiéndose por escrito a INTEROVIC, C/ Agustín de Betancourt 17, 4º · 20003 Madrid, Email: info@interovic.es
- Derecho a presentar una reclamación ante la autoridad de control (agpd.es) si considera que el tratamiento no se ajusta a la normativa vigente.

B. CARÁCTER OBLIGATORIO O FACULTATIVO DE LA INFORMACIÓN FACILITADA POR EL USUARIO

Los Usuarios, mediante la entrada de datos en los campos, marcados con un asterisco (*) en el formulario de contacto o presentados en formularios de descarga, aceptan expresamente y de forma libre e inequívoca, que sus datos son necesarios para atender su petición, por parte del prestador, siendo voluntaria la inclusión de datos en los campos restantes. El Usuario garantiza que los datos personales

facilitados al RESPONSABLE son veraces y se hace responsable de comunicar cualquier modificación de estos.

El RESPONSABLE informa y garantiza expresamente a los usuarios que sus datos personales no serán cedidos en ningún caso a terceros, y que siempre que realice algún tipo de cesión de datos personales, se pedirá previamente el consentimiento expreso, informado e inequívoco por parte los Usuarios. Todos los datos solicitados son obligatorios, ya que son necesarios para la prestación de un servicio óptimo al Usuario. En caso de que no sean facilitados todos los datos, no se garantiza que la información y servicios facilitados sean completamente ajustados a sus necesidades. Las partes tienen el derecho a retirar el consentimiento para cualquier finalidad específica, sin que ello afecte a la licitud del tratamiento basado en el consentimiento previo a su retirada, pero podría afectar negativamente al concurso.

C. MEDIDAS DE SEGURIDAD

Que de conformidad con lo dispuesto en las normativas vigentes en protección de datos personales, el RESPONSABLE está cumpliendo con todas las disposiciones de las normativas GDPR para el tratamiento de los datos personales de su responsabilidad, y manifiestamente con los principios descritos en el artículo 5 del GDPR, por los cuales son tratados de manera lícita, leal y transparente en relación con el interesado y adecuados, pertinentes y limitados a lo necesario en relación con los fines para los que son tratados.

El RESPONSABLE garantiza que ha implementado políticas técnicas y organizativas apropiadas para aplicar las medidas de seguridad que establecen el GDPR con el fin de proteger los derechos y libertades de los Usuarios y les ha comunicado la información adecuada para que puedan ejercerla.