



Convocado el III Concurso Nacional 'Cocinando el Mar' en Madrid Fusión Alimentos de España 2024

- El III Concurso Nacional 'Cocinando el Mar' tendrá este año como producto de referencia uno de los pescados más solicitados en el Mercado Central de Pescados de Mercamadrid, nos vamos al norte con el Sargo común (*diplodus sargus*), pescado excelente y poco utilizado en nuestras cocinas con el que Mercamadrid quiere realizar una apuesta en favor de la sostenibilidad del mar.
- Los seis finalistas podrán preparar su receta para el concurso con ejemplares de este magnífico pescado.
- La gran final tendrá lugar durante la XXII Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión Alimentos de España 2024, que se celebrará los días 29, 20 y 31 de enero.

Madrid Fusión Alimentos de España y Mercamadrid convocan la tercera edición del concurso 'Cocinando el Mar', que tiene como objetivo poner en valor la extraordinaria capacidad creativa culinaria en torno a los productos que nos ofrece el mar. En esta tercera edición, se seleccionará la mejor receta y ejecución final elaborada con uno de los grandes pescados de nuestros mares, el **Sargo común (*diplodus sargus*)**, un producto muy típico desde el Mar del Norte hasta las lonjas del Mediterráneo y que se ha convertido ya en uno de los preferidos en el Mercado Central de Pescados de Mercamadrid, el segundo mercado de pescados más importante del mundo, tras el de Tokyo.

En la última edición de este concurso, el presidente del jurado, Martín Berasategui llegó a declarar sorprendido: 'Hoy se ha hecho historia. Nunca había estado en un concurso en el que con un pescado humilde se lograra alcanzar un nivel de cocina tan apabullante. Una lección para todos sobre la gran cocina que tiene España y la enorme variedad de productos que podemos emplear'. Este año, el reto lo planteará el sargo común.

Un inmenso escaparate de pescado está a disposición de la restauración y la hostelería en Mercamadrid. Gracias a las empresas del Mercado de Pescados, en sus instalaciones se ofrece

cada día una gran variedad de pescados y mariscos dirigida a la gastronomía nacional. Ingredientes clave para garantizar una alimentación saludable, acorde a la Dieta Mediterránea.

La gran final se celebrará durante la XXII Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión Alimentos de España 2024, que tendrá lugar en IFEMA durante los días 29, 30 y 31 de enero en los pabellones 14.0 y 14.1.

Dicho concurso se regirá por las siguientes bases:

1. Los participantes enviarán una única receta que esté elaborada y tenga como base principal del plato el uso de un Sargo común (*diplodus sargus*).
2. La receta deberá de incluir una ficha técnica que indicará los ingredientes, el proceso de elaboración; además, irá acompañada de una fotografía en alta resolución, mínimo 300ppp, en formato .jpg.
3. Dicha documentación, junto con sus datos identificativos (nombre del participante, email, teléfono y lugar de trabajo), deberá enviarse por email a daniel@grupgsr.com
4. La hora y fecha límite para la recepción de recetas son las 23:59 h del 19 de enero de 2024.
5. De entre todas las recetas recibidas se seleccionarán las 6 recetas que pasarán a la final.
6. La final tendrá lugar, en principio, el miércoles 31 en el marco de Madrid Fusión Alimentos de España 2024 (escenario polivalente, pabellón 14.0).
7. Los finalistas serán convocados para que, con una hora de tiempo, elaboren o, en su caso, terminen y emplaten sus elaboraciones ante el jurado. La Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescado de Madrid facilitará, si así fuera requerido con antelación suficiente (antes del 22 de enero) ejemplares de Sargo común para las elaboraciones en el día de la final.
8. Los finalistas no podrán venir acompañados de un asistente que les ayude en la finalización del plato.
9. El jurado proclamará un/a ganador/a único/a del concurso, que recibirá como premio un Gyotaku original del Sargo.
10. Los gastos de desplazamiento y alojamiento de los concursantes que pasan a la final corren por su cuenta.
11. La participación voluntaria en este concurso supone la aceptación plena de estas bases generales. El reconocimiento como participante válido queda sujeto al cumplimiento de los requisitos establecidos en estas bases.
12. Mercamadrid se reserva el derecho de incluir las recetas de los 6 finalistas y sus imágenes en sus medios de comunicación corporativa y los de la Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid (AEMPM) junto con la imagen y los datos de sus autores (catálogos, folletos, web, RRSS, app, etc.) así como de reproducir dichas recetas en sesiones de fotos u otros eventos el momento que lo considere oportuno.
13. Mercamadrid se reserva el derecho a suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración del concurso en cualquier momento anterior a su finalización, siempre que existan causas que así lo justifiquen, como el cambio de fechas de celebración por parte de la organización de Madrid Fusión Alimentos de España si hubiese una situación sanitaria crítica.