

## BASES DE LA PROMOCIÓN

### CONCURSO DE RECETAS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA DIARIO DE CADIZ.

**DIARIO DE CÁDIZ**, en colaboración con la **Almadraba de Petaca Chico**, **Aceite Aroden Hispania** y el **Grupo Osborne**, organiza el presente concurso, en el que podrán participar todos los lectores de Diario de Cádiz que lo deseen y cumplan las condiciones y requisitos de participación de estas bases.

Invitamos a todas aquellas personas a las que les gusta cocinar, a participar en el **CONCURSO DE RECETAS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA DIARIO DE CADIZ** con el fin de difundir el uso y disfrute de nuestros productos de proximidad y todo lo que aportan al mundo gastronómico. El objetivo principal del concurso es difundir el consumo de Atún Rojo de Almadraba, el uso de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) y su combinación con el más adecuado vino de nuestra tierra.

### BASES DEL CONCURSO

#### 1. PARTICIPANTES

Podrán participar aquellas personas mayores de 18 años que sean residentes legales en territorio español.

No obstante lo anterior, no podrán participar aquellas personas vinculadas laboral o profesionalmente con el Grupo Joly o las empresas colaboradoras de esta promoción, así como sus familiares en primer y segundo grado.

#### 2. CONCURSO

##### 2.1. Mecánica del concurso

Para concursar, los participantes deberán remitir su **receta de Atún Rojo de Almadraba** a través del correo electrónico: [atunreceta@diariodecadiz.com](mailto:atunreceta@diariodecadiz.com)

Los autores de las recetas ceden los derechos de las mismas, así como del material audiovisual remitido, a la organización del concurso para su publicación en la web así como en los distintos medios de comunicación propiedad de Grupo Joly.

##### 2.2. Recetas

En el mencionado correo se deberá indicar los datos personales del participante, adjuntando su receta de **Atún Rojo de Almadraba** en formato texto, así como dos fotografías (1 fotografía durante la elaboración y 1 fotografía del emplatado o presentación final) o bien, enlace para descarga de su video-receta.

Será imprescindible para participar en el presente concurso y se tendrá en cuenta para la valoración positiva de la receta:

- **Datos personales:** Incluir en el cuerpo del correo electrónico los siguientes datos personales: nombre y apellidos, localidad de residencia, correo electrónico y teléfono.



**DIARIO DE CADIZ**

**TOROGALLERY**

## BASES DE LA PROMOCIÓN

### CONCURSO DE RECETAS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA DIARIO DE CADIZ.

- **Receta:** Adjunta en formato texto. Todas las recetas deberán ser de elaboración propia, estar correctamente explicadas en castellano y contener, como mínimo, los siguientes apartados:

1. **Nombre o título de la receta.**
2. **Ingredientes para 4 comensales** (indicando las cantidades necesarias de cada uno de ellos), debiendo ser el ingrediente principal el Atún Rojo de Almadraba.
3. **Pasos de la receta:** El proceso de elaboración del plato además de toda la información que el participante crea conveniente especificar.
4. **Fotografías o video-receta asociada:** Todas las recetas deberán ir acompañadas de **dos fotografías** -una realizada durante la elaboración del plato y otra con el emplatado final de presentación- o de **una video-receta** que muestre el proceso de elaboración y resultado final.

**Fotografías:** Adjuntas en formato JPG, tendrán un mínimo de 600 Kilobytes y un máximo de 1 Megabyte. En caso de remitir las fotografías en un formato distinto, quedará a criterio de la organización la admisión de la misma o la conversión de las fotografías a un formato compatible.

**Video-receta:** El participante puede enviar, en lugar de las fotografías, una video-receta de su elaboración, incluyendo en el cuerpo del correo el enlace para la descarga del mismo, previamente alojado en cualquier servicio de alojamiento temporal de archivos de uso habitual y gratuito. La duración máxima del mismo será de cinco minutos. El video se podrá grabar con herramientas como teléfono móvil con cámara, cámara de fotos digital, cámara de video digital o tablet, no admitiéndose recetas enviadas en varios videos ni videos con duración superior a 5 minutos. Se permitirá cualquier tratamiento o edición de la video-receta.

**En ambos casos:** El participante consiente expresamente cualquier modificación de resolución o tamaño que la organización efectúe de las fotografías o vídeos remitidos para su publicación, incluso en aquellos supuestos en los que la citada alteración pudiese afectar a la integridad de la obra.

Asimismo, únicamente podrán ser remitidas fotografías y vídeos originales, que no hayan sido publicadas previamente en ningún medio, exposición, concurso o análogo, y respecto a los cuales el participante tenga todos los derechos exigidos en las presentes bases y haya adquirido, en su caso, las autorizaciones necesarias.

El incumplimiento por cualquier participante de las condiciones establecidas supondrá la anulación automática de su participación en el presente concurso.

No resultarán válidas las recetas incompletas o aquellas que no guarden relación con el motivo del concurso. En cada uno de estos casos, la organización se reserva el derecho a eliminarlas del concurso.



**DIARIO DE CADIZ**

**TOROGALLERY**

## BASES DE LA PROMOCIÓN

### CONCURSO DE RECETAS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA DIARIO DE CÁDIZ.

Cada participante podrá remitir cuantas recetas estime conveniente, sin limitación alguna.

#### 2.3. Fechas de participación

El concurso tendrá comienzo el día 16 de mayo, finalizando el plazo para participar a las **23:59 horas del día 5 de junio**. Transcurrido dicho plazo no será admitida ninguna receta adicional.

#### 2.4. Desarrollo: Fase de Competición

Todas las recetas remitidas competirán simultáneamente en las categorías "**Votación popular**" y "**Votación del Jurado**".

##### - **Votación popular**

Las recetas que participen en el presente concurso serán expuestas en la sección correspondiente de la promoción en la página web [www.diariodecadiz.es](http://www.diariodecadiz.es) y desde el **lunes 6 de junio hasta el domingo 12 de junio (PERIODO DE VOTACION POPULAR)** podrán recibir el voto de los lectores y usuarios del citado portal.

La selección del finalista de la categoría "Votación popular" se hará mediante las votaciones de los usuarios y será definitiva e inapelable. El jurado popular elegirá **una (1) receta finalista**. En caso de que dos o más recetas hubieren recibido el mismo número de votos, la receta ganadora será la que hubiese sido enviada con anterioridad, dentro del plazo previsto en las presentes bases. Si la receta finalista popular coincidiera con alguna de las seleccionadas en la categoría Votación del Jurado, o para el caso de que el Finalista popular manifieste que no desea participar en la Gran Final, su plaza sería ocupada por la siguiente receta más votada.

El número de votos recibido por cada receta no se conocerá hasta la finalización del concurso.

Queda expresamente prohibida la utilización de cualquier robot, script o método (mecánico o digital) automatizado o similar para la emisión de los votos. La manipulación de la votación mediante la implementación de las prácticas de votación señaladas, o de cualquier otra práctica fraudulenta, podrá determinar, a juicio de la organización, la descalificación del participante beneficiado.

**Exposición de las recetas:** Una vez que las recetas hayan sido enviadas, la organización analizará todas y cada una de las recetas recibidas antes de exponerlas en la galería de la web. Diario de Cádiz descartará solo aquellas recetas que no reúnan un mínimo imprescindible de calidad o que pudieran resultar ofensivas o contravengan estas bases.



**DIARIO DE CÁDIZ**

**TOROGALLERY**

## BASES DE LA PROMOCIÓN

### CONCURSO DE RECETAS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA DIARIO DE CÁDIZ.

**Grupo Osborne** se encargará de maridar cada una de las recetas enviadas a concurso.

Este proceso de selección previa se realizará en el mínimo tiempo posible, pero significará que las recetas enviadas podrían no aparecer de inmediato en la web.

El participante acepta que su receta sea visible en el website oficial de Diario de Cádiz, así como en sus canales sociales (Facebook o Twitter entre otros), o cualquier otra web o medio de comunicación de **Grupo Joly**. Diario de Cádiz no utilizará estas recetas y sus imágenes con fines abusivos ni difamatorios.

#### - **Votación del Jurado.**

El jurado, que estará compuesto por siete expertos amantes de la gastronomía designados por Diario de Cádiz, será el encargado de elegir **tres (3) recetas finalistas** en esta categoría de entre todas las que se hubiesen recibido. Asimismo, seleccionará dos (2) participantes suplentes para el caso de que la Organización no logre contactar con alguno de los 3 participantes finalistas o para el caso de que cualquiera de los mismos manifieste que no desea participar en la Gran Final.

La decisión será adoptada de forma colegiada antes del día 12 de junio de 2016.

El jurado evaluará las recetas teniendo en cuenta el uso del Atún Rojo de Almadraba en todas sus vertientes, valorando los siguientes aspectos: Armonía de la receta, originalidad del plato, creatividad, claridad de la exposición de la receta y presentación del plato.

La decisión del jurado de expertos será inapelable.

**Comunicación de los Finalistas:** El nombre de los Participantes finalistas se comunicará en Diario de Cádiz así como en la microsite habilitada para el concurso. Además, se contactará con los finalistas telefónicamente y se les enviará un correo electrónico a la dirección facilitada.

#### 2.5. **Gran Final**

Entre estos cuatro (4) participantes finalistas se elegirá al ganador en la gran final que tendrá lugar el **miércoles 15 de junio de 2016**, en las instalaciones de **Foodie Cádiz** en Cádiz capital.

Se pone en conocimiento de los Participantes que el Organizador no se hará cargo de ninguno de los gastos en los que puedan incurrir los Participantes para poder acudir a la gran final.



**DIARIO DE CÁDIZ**

**TOROGALLERY**

## BASES DE LA PROMOCIÓN

### CONCURSO DE RECETAS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA DIARIO DE CÁDIZ.

En la Gran Final, los cuatro participantes deberán elaborar en directo, en presencia del Jurado, la receta con la que hayan sido seleccionados para la final. Para la elaboración de la receta, el Organizador pondrá a disposición de los Participantes los medios y utensilios de cocina que considere necesarios. Cada participante dispondrá de un máximo de 30 minutos para la elaboración y el emplatado de su receta, por lo que podrá traer la pre-base de la misma elaborada (sofritos, cremas...) para ahorrar tiempo. El jurado especializado designado por el Organizador, elegirá el Participante ganador que según su criterio haya elaborado la mejor receta en la Gran Final.

La Gran Final podrá ser recogida y editada en video por Diario de Cádiz para su posterior distribución entre nuestros lectores.

### 3. PREMIOS

Los cuatros finalistas (uno de la categoría popular y tres de la votación del jurado) obtendrán los siguientes premios:

- Publicación de su receta en la edición impresa de Diario de Cádiz.
- 1 suscripción anual a Diario de Cádiz en PDF.
- 1 lote de productos de la Almadraba de Petaca Chico.
- 1 caja selección de vinos del Grupo Osborne.
- 1 lote de AOVE Aceite Aroden.
- 1 chaquetilla o mandil de Chef en reconocimiento a su maestría.

El Participante ganador de la Gran Final recibirá además:

- Trofeo acreditativo.
- Invitación para participar, junto a reconocidos Chefs de la provincia, en el Show-cooking de Atún Rojo de Almadraba que se celebrará el lunes 4 de Julio en el espacio Toro Gallery de las Bodegas de Mora del Grupo Osborne en El Puerto de Santa María, Cádiz. Dicho espectáculo será recogido y editado en video por Diario de Cádiz para su posterior distribución entre nuestros lectores.
- Robot de cocina MyCook de Taurus, el mejor aliado en tu cocina.

El Show-cooking de expertos profesionales se celebrará en El Puerto de Santa María (Cádiz), corriendo a cargo del Participante ganador todos aquellos gastos en los que incurra para poder acudir al mismo. El ganador deberá elaborar en directo su receta.

En ningún caso se aceptará el canje de premios por su contravalor en metálico o por cualquier otro premio. Los premios son personales e intransferibles. Adicionalmente, no está incluido en el premio cualquier impuesto o tributación que se devengue con ocasión de la participación en el concurso o la obtención del premio.

**Entrega de premios:** Diario de Cádiz determinará el lugar y forma de entrega de los premios.



**DIARIO DE CÁDIZ**

**TOROGALLERY**

## BASES DE LA PROMOCIÓN

### CONCURSO DE RECETAS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA DIARIO DE CÁDIZ.

#### 4.- DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Los participantes del presente concurso, autorizan en virtud de las presentes bases, la cesión a Grupo Joly en régimen de exclusiva, y sin limitaciones de ningún tipo, con la facultad de cesión a terceros temporal o definitiva, de la totalidad de los derechos de explotación, en cualquier forma o soporte, de las recetas, imágenes y vídeos objeto del presente concurso.

Esta cesión de derechos de explotación permitirá, por el máximo plazo legal, la reproducción, distribución o publicación de las obras en cualquier soporte o formato, digital o analógico, relacionado o no con el presente concurso, de forma aislada o junto a otras obras, y de forma gratuita o remunerada.

La organización no será responsable de cualquier reclamación o requerimiento en relación a infracciones de derechos de propiedad intelectual o industrial, de derechos de imagen o de intimidad, o en relación al tratamiento de datos de carácter personal.

#### 6. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

Los datos recogidos pasarán a formar parte de un fichero automatizado propiedad de **JOLY DIGITAL, S.L.U.**, cuyo domicilio social está en Calle Rioja, 14-16, 41001, Sevilla.

Los datos se utilizarán para la participación en el presente concurso, así como para la remisión de información de cualquier otra promoción o concurso que en el futuro efectúe **JOLY DIGITAL**, y estime del interés de los participantes.

Los datos se recogerán y almacenarán en un servidor con las debidas medidas de seguridad que exige la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal, y que gestionará **JOLY DIGITAL**. Los participantes podrán ejercitar el derecho de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante correo electrónico dirigido a [bajas@jolydigital.es](mailto:bajas@jolydigital.es).

#### 7. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el presente concurso supone la aceptación íntegra de las presentes bases. En caso de situaciones no previstas, el Organizador decidirá en cada momento.

Cádiz, 13 de mayo de 2016



**DIARIO DE CÁDIZ**

**TOROGALLERY**