



LA RECETA DEL MERCADO CONCURSO

BASES DEL CONCURSO

La Asociación de Comerciantes del MERCADO DE ABASTO DE FERIA, organiza la 1ª edición del concurso LA RECETA DEL MERCADO, destinado a todos sus clientes, con la finalidad de promover la cocina tradicional, económica, de temporada, así como el comercio de proximidad.

¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

La participación es libre y gratuita. Podrá participar cualquier cliente de nuestro mercado. Cada participante podrá optar al premio presentando cuantas recetas desee.

La edad mínima para participar son los 13 años.

¿CÓMO PARTICIPAR?

El concurso tendrá tres fases:

Publicación de la receta en redes sociales

El periodo de participación será del 18 de febrero al 26 de marzo de 2022.

El 18 de febrero se hará público el concurso en los canales oficiales de Facebook e Instagram. Desde ese momento se podrá participar.

Las condiciones de participación son:

Hacer un like (Me gusta) en la publicación del concurso (en cualquiera de las dos redes, facebook o instagram).

Seguir la cuenta de instagram o facebook del MERCADO DE FERIA donde se haya hecho el like.

Usar los comentarios de la publicación del concurso para publicar la receta.

Se puede participar con la misma receta en las dos redes.

Se puede participar con cuantas recetas se desee. Cada receta debe ir en un comentario distinto.

CONDICIONES DE LA RECETA:

Pueden ser cualquier tipo de comida: aperitivo, entrante, principal o postre. Debe incluir ingredientes para 4 personas y modo de elaboración.

Debe poder elaborarse con productos disponibles en el MERCADO DE FERIA.

Aunque se puede concursar con cualquier receta (siempre que cumpla la condición anterior), el jurado valorará positivamente las recetas de cocina tradicional y económica, así como las recetas que incluyan productos de temporada.

Las cuentas OFICIALES del mercado de MERCADO DE FERIA son:

Facebook:

<https://www.facebook.com/mercadodelaferiaoficial>

Instagram:

<https://www.instagram.com/mercadodelaferia/>

No se aceptarán recetas publicadas en otros perfiles no oficiales o personales.

VOTACIÓN DE LAS RECETAS FINALISTAS

El periodo de votación será del 9 al 16 de marzo de 2022.

Para votar, bastará con hacer un like (me gusta) en la publicación de la receta correspondiente.

Selección de la receta ganadora por el jurado

El 17 de marzo se reunirá el jurado.

Realizará el recuento de número de votos (1 voto=1 like) para cada receta en facebook e instagram. Se sumarán los votos de ambas plataformas y se seleccionarán como



Mercado de la Feria





LA RECETA DEL MERCADO CONCURSO

BASES DEL CONCURSO

finalistas las 10 recetas más votadas.

En caso de empate, la receta con fecha de publicación más antigua quedará por delante de la más reciente.

El jurado elegirá, entre las 10 recetas, las ganadoras del 1º premio y del accésit.

Publicación de recetario

Se realizará la publicación con las 10 recetas finalistas, incluyendo el nombre de los autores.

Jornada gastronómica

El 24 de marzo se elaborará públicamente la receta ganadora y se dará a probar a los clientes del mercado que lo deseen.

Durante el acto tendrá lugar la entrega del primer premio y el accésit y se entregará a los asistentes un ejemplar del recetario.

PREMIO

1º premio: 300 € en productos del MERCADO DE FERIA, valedero durante 60 días.

Accésit: 100 € en productos del MERCADO DE FERIA, valedero durante 60 días.

JURADO

El jurado estará compuesto por:

2 miembros de la asociación de comerciantes

Chef profesional.

PREMIO DESIERTO

En caso de baja participación o calidad de las recetas, a

critério del jurado el premio podrá quedar desierto.

CESIÓN DERECHOS

Los participantes autorizan la publicación de sus nombres y de las recetas con las que participen en redes sociales y medios de comunicación.

Los ganadores del primer premio y accésit asimismo, ceden los derechos de imagen, autorizando la publicación de fotos y videos del acto de entrega, en redes sociales y medios de comunicación.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el presente concurso supone el conocimiento y la aceptación íntegra de las presentes bases.

La aplicación o interpretación de las presentes bases o que no fuera previsto por éstas, será resuelta por la organización.

