



Diputación
de Granada



MEDIA&CHEF



www.ensaladillarusa.com

Bases del Campeonato de Ensaladilla Rusa de Granada en El Corte Inglés

Tienes SOLAMENTE 4 DÍAS, para inscribir tu Bar o Restaurante en el Campeonato de Ensaladilla Rusa de Granada (Capital y Provincia) que celebraremos en en El Corte Inglés de Genil

Envía la receta con tusa datos, antes del domingo 22 de junio a las 23:59, al mail mediachef.spain@gmail.com atendiendo a las siguientes bases:

Bases del Campeonato de Ensaladilla Rusa de Granada

- 1.- Puede participar cualquier restaurante de Granada capital o provincia, siendo requisito indispensable que tengan la Ensaladilla Rusa habitualmente en carta.
- 2.- Deben enviar UNA SOLA receta que lleve, al menos, los 3 ingredientes básicos: Patata, mayonesa y huevo.
- 3.- Además de la receta, deberán enviar una foto de la Tapa de Ensaladilla, tal y como la van a presentar en el concurso, en el caso de ser uno de los finalistas elegidos. De preferencia, tal y como la sirven en sus restaurantes.
- 4.- Del total de participantes, la organización seleccionará a los finalistas elegidos por profesionales de hostelería, que acudirán de forma anónima a catar las ensaladillas, en base a las mejores recetas recibidas. Comunicándoles su participación con la suficiente antelación a la celebración del concurso. Al menos, 5 días antes de la celebración del mismo, fechada para el 30 de junio.

5.- La participación en el campeonato es gratuita y la misma conlleva, inexcusablemente, aceptar la política de privacidad y normativa del concurso. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por la organización deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable. En caso de necesidad, la organización se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación de las bases del campeonato al objeto de permitir su celebración.

6.- Los concursantes deben indicar claramente en la receta qué tipo de mayonesa utilizan: 1. De bote (producción industrial), 2. Tetrabrick refrigerada (semi-industrial) o 3. Casera. En el caso de utilizar mayonesa casera, deben enviar la receta, como parte de la receta general. En TODOS los casos deberán utilizar o llevar huevo pasteurizado en la mayonesa, como indican las normas de Salud y Seguridad alimentaria de España.

7.- Obtendrán mejor calificación aquellas recetas que utilicen AOVE, especialmente si tiene el sello "Sabor Granada"; aunque sea una parte del aceite para hacer la mayonesa (deben indicar el porcentaje en la receta).

8.- Igualmente, tendrán mejor valoración aquellas que utilicen más productos de cercanía y, muy especialmente, con productos con el sello de "Sabor Granada".

9.- Deben enviar su receta a más tardar antes del 21 de junio de 2025 a las 23:59h al correo electrónico: mediachef.spain@gmail.com

Indicando: nombre del restaurante, dirección, nombre del cocinero, teléfono de contacto, y web o redes sociales, si las tuvieran.

10.- Se establecen las cuatro categorías de premios siguientes:

- Premio de Oro a la Mejor Ensaladilla Rusa de Granada
- Premio de Plata a la segunda clasificada
- Premio de Bronce a la tercera clasificada
- Premio Especial a la Ensaladilla Rusa con Más Sabor Granada

Asimismo, la organización del Campeonato de Granada de Ensaladilla Rusa otorgará, fuera de concurso, un galardón honorífico al establecimiento o figura pública que más se haya destacado en su labor en pro de la Ensaladilla Rusa.