



MEDIA & CHEF



**Federación Provincial de Empresas
de Hostelería y Turismo de Granada**

www.ensaladillarusa.com

BASES

II Campeonato de Granada Ensaladilla Rusa Trofeo Media & Chef para restaurantes de prestigio en la Escuela de Hostelería y Turismo Hurtado de Mendoza

Lunes 11 de mayo, 10:45h

- **Organizan:** Media & Chef y Escuela de Hostelería y Turismo Hurtado de Mendoza.
- **Colaboran:** Diputación de Granada / Sabor Granada, Cervezas Alhambra, Consejos Reguladores de las DOP de AOVE Montes de Granada y Poniente de Granada, Fuze Tea y Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada.

BASES

1.- Ámbito del Campeonato: Pueden participar en este campeonato todos los profesionales de la hostelería mayores de edad, que desarrollen su trabajo en un establecimiento de Granada capital o provincia, siendo requisito imprescindible que tengan la ensaladilla rusa habitualmente en carta. El campeonato se circunscribe a Granada capital y provincia.

2.- Participación: La participación en el campeonato es por invitación, gratuita y conlleva aceptar la política de privacidad y normativa de esta promoción. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por la organización deberán ser aceptadas por los participantes. En caso de necesidad, la organización se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación de estas bases al objeto de permitir su celebración.

3. Día y Lugar de celebración: El II Campeonato de Granada de Ensaladilla Rusa para restaurantes de prestigio se celebrará el lunes 11 de mayo de 2026, horario de 10:45 h a 13:30 h, en la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza.

- Los cocineros están citados a las 10:45 en la cocina de la Escuela Hurtado de Mendoza porque el jurado comienza la cata ciega a las 12:00.
- Todas las elaboraciones previas pueden traerse hechas de casa y allí solo montar el plato. O, si lo prefiere el cocinero, elaborarlo todo, o solo lo que necesite, en la cocina del evento. En ambos casos, dispone de una hora de tiempo.
- La mayonesa debe ser artesanal, elaborada con huevo pasteurizado conforme a la normativa sanitaria.

- Los ingredientes necesarios para la elaboración de la ensaladilla rusa serán aportados por cada concursante, siendo los responsables de su garantía y calidad.

- La Escuela Hurtado de Mendoza facilitará, en el caso de ser necesario, el utillaje para la elaboración.

- **EMPLATADO:** Se utilizará exclusivamente la vajilla de la Escuela Hurtado de Mendoza, estando prohibido usar vajilla propia ni con ningún distintivo comercial que indique la autoría del plato. Siendo motivo de descalificación, por tratarse de una cata rigurosamente ciega. Es decir, las ensaladillas irán montadas en platos de la escuela Hurtado de Mendoza o en la vajilla del restaurante siempre que esta no muestre ningún identificativo del local.

- Todos los concursantes se harán cargo de traer sus herramientas, así como maquinaria especial, con la indumentaria reglamentaria.

- El orden de salida de cada tapa de ensaladilla rusa será con arreglo a un orden de sorteo previo. Cada cocinero tendrá, por lo tanto, un número aleatorio de salida para su elaboración, y que será el que figure finalmente en la ficha de cata, es decir, no se votan nombres sino números, pues se trata de una cata rigurosamente ciega.

- Las tapas serán llevadas para su degustación del jurado desde la zona de la zona de elaboración a la de cata por el alumnado de la Escuela Hurtado de Mendoza, y no por los cocineros. En ningún caso podrán acceder al espacio donde se ubicará al jurado. Al ser un concurso en cata ciega, los alumnos de Hurtado de Mendoza recogerán sus ensaladillas del pase para servir las al jurado, no pudiendo los concursantes entrar a la zona de cata hasta una vez finalizadas las deliberaciones y conocerse el fallo.

Formas de presentación de las ensaladillas: en formato tapa, una por cada miembro del jurado, o en raciones al centro para que los estudiantes las sirvan a los catadores.

Foto de prensa y redes sociales: una vez elaboradas las ensaladillas de la cata, cada cocinero elaborará una tapa más para la foto de prensa. Esta ensaladilla y solo esta sí debe llevar la vajilla propia del restaurante, así como los elementos publicitarios necesarios para identificarla en prensa y redes sociales.

4.- PREMIOS: 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.

- El galardón a la ensaladilla rusa con más Sabor Granada reconocerá la receta mejor elaborada con los alimentos patrimoniales o típicos granadinos.

- El reconocimiento con Más Sabor Granada puede recaer en un finalista que también hubiere obtenido el Premio de Oro, Plata o Bronce.
- Se hará entrega de los premios entre las 13:30 y 14:00h del lunes 11 de mayo, durante la celebración de un acto privado en la Escuela Hurtado de Mendoza.

Los premios consistirán en:

Ganador del Premio de Oro: diploma acreditativo, placa de metacrilato para la fachada del restaurante y 40 litros de aceite de oliva virgen extra de la DO Poniente de Granada.

Ganador del Premio a la Ensaladilla Rusa con Más Sabor Granada: diploma acreditativo, placa de metacrilato para la fachada del restaurante y un lote de botellas de aove premium.

Ganador del Premio de Plata: diploma acreditativo.

Ganador del Premio de Bronce: diploma acreditativo.

5.- Envío de la receta: Los finalistas deben enviar su receta al correo electrónico: mediachef.spain@gmail.com , indicando: nombre del restaurante, dirección, nombre del cocinero, teléfono de contacto, y web o redes sociales.

6. Jurado: el Jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio, críticos gastronómicos, gastrónomos y otras personalidades relacionadas con la gastronomía que valorarán las tapas en cata ciega. Cada miembro del Jurado puntuará individualmente y según su criterio, en una hoja de calificación que se le entregará al final a la persona que preside el jurado. La suma de todas las puntuaciones ofrecerá los resultados definitivos de cada una de las ensaladillas rusas participantes.

Ningún miembro del jurado deberá abandonar la zona de cata hasta la finalización del conteo, manteniendo el secreto del resultado que solo se dará a conocer en la ceremonia de entrega de premios. Todos los concursantes y jurados están obligados a aceptar estas Bases, siendo el fallo del Jurado inapelable.

8. Legalidad: el presente concurso se regirá y desarrollará por las presentes bases. Al efecto de asegurar y garantizar el correcto desarrollo del Campeonato, cualquier duda o controversia que pudiera suscitarse sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, la organización decidirá y solventará de forma inmediata.

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por la organización deberán ser aceptadas por los participantes de forma inapelable.

Los concursantes serán los únicos responsables de la elaboración de la ensaladilla rusa así como de las consecuencias de cualquier incidente derivado de esta, como intoxicación alimentaria, intolerancia, etc, quedando exonerados, expresamente, la Escuela Hurtado de Mendoza y la organización de cualquier reclamación que pudiera tener su origen o causa, directa o indirecta, en la elaboración y preparación de las ensaladillas rusas concursantes.

9. Derechos de imagen: los participantes, concursantes y jurado, desde el momento de su inscripción, aceptan las bases de este concurso y ceden automáticamente sus posibles derechos de imagen a la Organización del Campeonato de Granada de Ensaladilla Rusa, que se compromete a hacer un uso responsable de ellos. Los ganadores autorizan, por el hecho de participar, a la empresa organizadora y las colaboradoras a reproducir, utilizar y difundir su nombre, apellidos, dirección e imagen en cualquier actividad publicitaria y/o promocional que esté relacionada con el Campeonato, todo ello en cualquier medio (incluyendo con carácter enunciativo, no limitativo, la explotación a través de Internet, redes sociales, etc) sin que dichas actividades les confieran derecho de remuneración o beneficio alguno con excepción hecha de la entrega del premio ganado conforme a estas bases.

10. Protección de datos: Los datos de los participantes en el Campeonato se tratarán conforme a las disposiciones del régimen de protección de datos de carácter personal previsto en el Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril (RGPD) y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y garantía de los derechos digitales y demás normativa que resulte de aplicación.

11. Ley aplicable y Jurisdicción: las presentes Bases de la Promoción se rigen por la Legislación española. Todo litigio, discrepancia, cuestión o reclamación resultantes de la ejecución o interpretación de estas Bases será resuelta por los Juzgados y Tribunales de Málaga a la que se someten las partes, con renuncia a cualquier otro que les pudiera corresponder.