



1^{er} Campeonato Nacional de Cocido Madrileño Aneto 100% Natural / Gourmets 2020.

Bases

Aneto junto con Grupo Gourmets convoca el primer Campeonato Nacional de Cocido Madrileño en el marco del 34 Salón Gourmets 2020. El objetivo principal de este campeonato es hacer un cocido madrileño con caldo aneto, elaborado con ingredientes frescos y 100% naturales, con la calidad y el sabor de las recetas tradicionales hechas en casa.

Participantes

Podrán participar tanto cocineros, como aficionados a la cocina con dotes culinarias y conocimientos sobre cómo preparar un buen cocido madrileño.

Forma de participación

Tendrán que presentar una receta de cocido madrileño de elaboración propia. Solo se admitirá una receta por persona. Excepto el caldo de cocido Madrileño Aneto y los garbanzos, que serán aportados por la Organización, el resto de ingredientes son de libre elección.

La preinscripción e inscripción serán gratuitas.

Preinscripción

1. El cocinero o aficionado que desee tendrá que rellenar la ficha de inscripción en la página web del Salón Gourmets <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>
2. Documentación, lugar y plazo de presentación.

La información que deben cumplimentar es la siguiente:

- Datos del participante. Nombre, apellido, DNI, domicilio, localidad, teléfono, e-mail.
- La inscripción deberá incorporar:
 - Receta de cocina con la que participará el candidato donde figure el nombre del cocido madrileño, nombre del establecimiento en el que trabaja (si es cocinero) e ingredientes utilizados.
- El tiempo de realización, deberá ajustarse a **una hora y treinta minutos** desde el inicio del campeonato hasta el momento de la degustación del Jurado.
- El plazo de inscripción estará abierto hasta el viernes 28 de febrero de 2020.

Contacto Salón Gourmets Mercedes Nyikos: actividades@gourmets.net o Carlota Peidró: carlota@gourmets.net

Dinámica y funcionamiento del Campeonato

La selección de las recetas comprende dos fases.

1ª Fase:

En este proceso se analizarán las solicitudes recibidas y tendrá carácter eliminatorio. Un Jurado compuesto por expertos tendrá en cuenta los siguientes criterios de valoración:

1. Que las recetas contengan como ingrediente principal obligatorio Caldo de Cocido Madrileño Aneto.
2. Las recetas tendrán que ser realizables y comprensibles, a criterio de los miembros del Jurado y siempre guardando la esencia del cocido madrileño.

Será en esta fase donde se seleccionarán las 6 recetas que concursarán en la final.

2ª Fase:

Fase final, participarán las 6 personas seleccionadas, valorándose, en la elección del ganador los siguientes puntos:

- Sabor/ gusto
- Originalidad
- Presentación
- Limpieza y Organización en el puesto de trabajo.

La final tendrá lugar en la 34 edición del Salón Gourmets 2020, en el pabellón nº 8 de IFEMA, Feria de Madrid. El concurso se desarrollará de cara al público asistente.

- Los concursantes en la final dispondrán de *1 hora 30 minutos* para elaborar la receta.
- No dispondrán de ayudante y tendrán que elaborar siete raciones, una ración para cada uno de los miembros del Jurado y una más para la exposición al público y prensa.

Equipación de los puestos de trabajo de los concursantes:

Cada uno de los puestos de cocina estará equipado con una encimera y una placa de inducción con tres zonas de cocción y en la parte trasera y para ser compartido por cada dos puestos habrá un frigorífico, una pila, un horno de convención y un horno microondas, el resto del equipamiento, así como los utensilios de trabajo y la vajilla deberá ser aportado por cada cocinero o participante. Deberán presentar la sopa en un plato hondo y en una bandeja de presentación o plato grande el resto del cocido madrileño.

34 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 30 - M 31 Marzo
X 1 Abril
10:00 -19:00 h

March Mon 30th-Tu 31st
April Wed 1st
10 am -7 pm



J 2 Abril
10:00 - 17:00 h

April, Thu 2nd
10 am -5 pm

Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada: chaquetilla blanca, pantalón oscuro y calzado adecuado. La Organización facilitará un delantal a cada participante que deberá utilizarse obligatoriamente. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso.

La óptima presencia, la limpieza a la hora de elaborar los platos y la forma de desenvolverse en el box, también serán valoradas por el Jurado.

Todas las elaboraciones se prepararán “in situ”. Los cocineros aportarán todas las materias primas en cantidad suficiente para la preparación de las 7 raciones, con la excepción de:

- El caldo de cocido Madrileño Aneto, que será aportado por Aneto.
- Los garbanzos que serán aportados por la Organización.

La sopa podrá ser de fideos o del ingrediente que considere oportuno el participante.

Cada participante tendrá que explicar al Jurado la relación o “pasión” que le une al cocido madrileño.

Jurados

El Jurado de la primera fase estará compuesto por representantes del Comité Técnico del Salón Gourmets y de Caldos Aneto, sus decisiones serán inapelables.

El Jurado de la final estará compuesto por la asociación “Amigos del Cocido Madrileño”, la “Garbancera Madrileña”, algún cocinero, periodista gastronómico y miembro de Aneto. Se nombrará, previo al concurso, un presidente del Jurado y en caso de empate su voto valdrá doble.

En relación con las recetas y su fotografía, Aneto se reserva los derechos de publicación, retransmisión, radiodifusión o grabación a través de cualquier sistema, pudiendo comercializar y ceder libremente en exclusiva y sin ninguna limitación los referidos derechos. En definitiva, la solicitud de participación supondrá la cesión de los mencionados derechos.

El juicio del Jurado será inapelable. No se admitirán pruebas videografías ni de cualquier naturaleza con el fin de recurrir. De todas formas, las eventuales quejas podrán ser transmitidas a la Organización del Campeonato mediante comunicación escrita a partir del cierre de este y antes de cumplirse los 10 días desde su finalización. La aceptación de la reclamación no implica una revisión del juicio del Jurado.

La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo de los Campeonatos.

34 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 30 - M 31 Marzo
X 1 Abril
10:00 -19:00 h

March Mon 30th-Tu 31st
April Wed 1st
10 am -7 pm



J 2 Abril
10:00 - 17:00 h

April, Thu 2nd
10 am -5 pm

Premios

Aneto invitará a los seis finalistas a visitar la fábrica donde se realizará un vídeo que posteriormente se editará y regalará a los concursantes.

Además se obsequiará a todos los concursantes con un lote de productos Aneto.

Habrá un diploma para el ganador así como para el resto de participantes, según su clasificación.