



FUENTES

EL ATÚN ROJO

GourmeTapa by Fuentes GourmeTapa by Fuentes

Convocatoria:

En el marco del 36 Salón Gourmets, que tendrá lugar del **17 al 20 de abril de 2023**, en IFEMA Madrid.

El campeonato se registrará de acuerdo con las siguientes bases:

- Está dirigido exclusivamente a cocineros profesionales que ejerzan su actividad en España.
- Los concursantes deben ser mayores de edad (mínimo 18 años).
- Los concursantes deben cumplimentar una ficha de inscripción a través de la página web del Salón Gourmets.
- Deberán rellenar sus datos personales, describir la receta de la tapa que presentarán al concurso, e incluir una foto de ésta.
- La inscripción al campeonato es gratuita.
- Constará de 12 participantes, de todas las inscripciones recibidas, el Comité Organizador (Grupo Fuentes y Grupo Gourmets) seleccionará a los concursantes.
- Los candidatos seleccionados tendrán que presentarse en IFEMA Madrid, en el día y la hora que la Organización les comunique con antelación al Campeonato.
- 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

Announcement:

The competition will be held within the framework of the 36 Salon Gourmets, from **April 17 to 20, 2023**, at IFEMA Madrid.

The competition will be regulated according to the following rules:

- It is exclusively aimed to professional chefs working in Spain.
- Contestants must be of legal age (minimum 18 years old).
- Contestants must fill in the Application Form published on the Salon Gourmets website.
- They must complete all the personal data, describe the tapa recipe they will submit to the contest, and attach a photo of it.
- Registration is free, of charge.
- 12 participants will be selected by the Organisational Committee (Grupo Fuentes and Grupo Gourmets), from all the entries received.
- The selected candidates will have to show up at IFEMA Madrid on the day and at the time indicated by the Organisation prior to The Competition.
- Contestants must wear appropriate professional clothing: white jacket, dark trousers and appropriate footwear. Participants will be provided with an apron, which must be worn. The clothing worn may not bear any writing, 1

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.

Dinámica:

- Las tapas serán de libre elaboración, siendo el ingrediente principal atún rojo Fuentes.
- El jurado valorará positivamente los cortes “menos populares” del atún, como por ejemplo la parpatana, carrillera, morrillo, sangacha, osobuco, etc.
- Todos los productos e ingredientes, excepto el atún rojo, serán aportados íntegramente por los concursantes, que deberán prever cantidad suficiente para la elaboración de 10 tapas iguales. Todos los ingredientes de las tapas deben de ser comestibles. Se podrá aportar alguna elaboración (caldo, salsa) preparada para incorporar a la tapa, pero no se podrá contar con la participación de ningún ayudante.
- El campeonato consiste en la preparación de una tapa y no de un plato elaborado, por tanto, debe ser:
 - De rápida preparación.
 - Que pueda elaborarse en una barra.
 - Que se pueda comer en uno o dos bocados.
- Los concursantes contarán con un box de cocina equipado con una encimera y una placa con al menos 3 zonas de cocción y una base de 3 enchufes de 2 KW. Habrá un frigorífico, un horno de convección y un horno microondas por cada dos concursantes. Disponemos de neveras para la conservación de productos (en horas previas a la participación de los concursantes).

trademark, logo or advertising. If it does, the contestant will be automatically disqualified and expelled from the competition.

Dynamics:

- The tapas will be of their own elaboration, being the main ingredient Fuentes bluefin tuna.
- The jury will positively value the “less popular” cuts of tuna, such as parpatana, flesh of the jaw, morrillo, sangacha, ossobuco, etc.
- All products and ingredients, except bluefin tuna, will be totally provided by the contestants, who must foresee sufficient quantity for the elaboration of 10 equal tapas. Every ingredient of the tapas must be edible. It will be possible to contribute some preparation (broth, sauce) already prepared to incorporate to the tapa, but it will not be possible to count on the participation of any assistant.
- The competition consists in the preparation of a tapa and not an elaborated course, therefore, it must be:
 - Quick to prepare.
 - Able to be prepared in a bar.
 - Eaten in one or two bites.
- Contestants will have a cooking box equipped with a cooktop and a hob with at least 3 cooking zones and a 2 KW 3-socket base. There will be a refrigerator, a convection oven and a microwave oven for every two contestants. Refrigerators will be available for the conservation of products (prior to the contestants’ participation).



- Cualquier tipo de menaje será aportado por el concursante. La Organización dispondrá de platos blancos de 16 cm de diámetro para el emplatado de tapas. El resto de los utensilios, menaje, pequeña maquinaria, cuchillos de trabajo, etc, deberán ser aportados por cada concursante.
- El campeonato se desarrollará en dos sesiones, en cada una de ellas participarán seis concursantes, cada concursante dispondrá de 30 minutos para preparar 10 tapas iguales, que serán destinadas a:
 - 6 a la valoración de un jurado profesional.
 - 1 para reproducción fotográfica.
 - 3 para su degustación aleatoria entre el público.
- Los concursantes comenzarán a cocinar con una diferencia de tiempo entre ellos de cinco minutos. Es decir, irán entrando a cocinar al box cada cinco minutos. Primero una tanda de seis y a continuación, tras una pausa, la siguiente tanda de seis.

Jurado:

- Estará compuesto por profesionales del sector, algún miembro de la empresa patrocinadora, cocineros y periodistas gastronómicos.
- El jurado valorará de 0 a 10 puntos aspectos como el sabor, la originalidad, la presentación y la aplicación comercial de la tapa.
- La deliberación del jurado tendrá lugar ante un notario.

Premios:

- Primer Premio: 2.000€ y obsequio en productos del grupo Ricardo Fuentes.
- Segundo Premio: 1.000€ y obsequio en productos del grupo Ricardo Fuentes.

- Any type of tableware will be provided by the participant. The Organisers will provide white plates with a 16 cm diameter for plating tapas. The rest of the utensils, kitchenware, small machinery, knives, etc., must be provided by each contestant.
- The competition will be held in two rounds, with six contestants taking part in each round and 30 minutes to prepare 10 equal tapas, delivered to:
 - 6 to be judged by a professional jury.
 - 1 for the photographic recording of the tapas.
 - 3 to be randomly tasted by the public.
- The contestants will start cooking with a time slot of five minutes between them. In other words, they will start cooking in the box every five minutes. First a batch of six and then, after a break, the next batch of six.

Jury:

- It will be made up of professionals from the sector, a member of the sponsoring company, chefs and gastronomic journalists.
- The jury will evaluate from 0 to 10 points aspects such as taste, originality, presentation and commercial application of the tapa.
- The deliberation of the jury will take place before a notary.

Prizes:

- First Prize: 2.000€ and products from the Ricardo Fuentes group.
- Second Prize: 1.000€ and products from the Ricardo Fuentes group.



- El resto de los participantes recibirán un diploma según su clasificación y obsequio en productos del grupo Ricardo Fuentes.
- Los premios con un importe superior a 500 euros están sujetos a retención fiscal.

Gastos de alojamiento:

- Los gastos de alojamiento y desplazamiento serán por cuenta de cada participante. No obstante, a cada concursante procedente de fuera de la Comunidad Autónoma de Madrid, se le entregará en concepto de “bolsa de viaje” y sin necesidad de justificación la cantidad de 150€.

Aceptación de bases legales, legislación:

- La participación en este campeonato implica la aceptación íntegra y sin reservas de las presentes bases legales.
- El juicio del jurado será inapelable. No se admitirán recursos.
- La Organización se reserva la exclusiva de los derechos publicitarios y de imagen de los participantes de cada categoría o especialidad de competición durante un año, incluyendo la utilización sin límites del material fotográfico, vídeo y demás, sin petición previa de autorización a los participantes.
- Los participantes, por el solo hecho de concursar ceden todos los derechos inherentes y derivados de las recetas para las campañas promocionales de la empresa patrocinadora.
- La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo del campeonato.
- La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de “fuerza mayor”.

- The rest of the participants will receive a diploma according to their classification and products from the Ricardo Fuentes group.
- Prizes of more than 500 euros are subject to withholding tax.

Accommodation expenses:

- Accommodation and travel expenses will be paid by each participant. However, each competitor coming from outside the Autonomous Community of Madrid will be given a “travel allowance” of €150 with no need of justification.

Acceptance of the legal bases, legislation:

- Participation in this competition implies full and unreserved acceptance of these basis.
- The jury’s decision shall be final and appeals will not be allowed.
- The Organisation reserves the exclusive rights of publicity and image of the participants of each category or speciality of competition for one year, including the unlimited use of photographic, video and other material, without prior request for authorisation from the participants.
- Participants, by the mere fact of entering the competition, assign all inherent and derived rights of the recipes for the promotional campaigns of the sponsoring company.
- The Organisation reserves the right to modify the following bases in order to improve the development of the competition.
- The Organisation reserves the right to change the date and venue in the event of a postponement and/or cancellation of the event due to “force majeure”.