



El Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel

The Best Iberian Montado of Spanish Gastronomy by Arturo Sánchez and Berkel

Programa

Final: Lunes 22 de abril de 2024
Lugar: Salón Gourmets (Ifema Madrid)
Comienzo del Campeonato: 15:00h.
Sorteo del orden de participación: 14:30 h

Presentación

Se abre la convocatoria de **El Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel**, que se celebrará el lunes 22 de abril, en el marco del 37 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 22 al 25 de abril de 2024, en Ifema Madrid.

Se trata de encontrar **el Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española 2024**. Los concursantes tendrán que demostrar conocimiento del producto y creatividad, ya que deberán preparar dos montados: uno frío y otro caliente, que el jurado valorará de acuerdo a criterios tales como el sabor, originalidad, el aderezo de otros ingredientes o la rapidez y limpieza en su ejecución. Los concursantes además tendrán que mostrar su manejo con la máquina cortadora **Volano de Berkel**, que deberán utilizar para cortar los productos elegidos con los que harán sus montados.

Los montados deberán contar entre sus ingredientes con uno de los siguientes productos ibéricos **Arturo Sánchez**:

- Jamón Ibérico
- Paleta Ibérica
- Chorizo Ibérico
- Salchichón Ibérico
- Papada Ibérica
- Presa Ibérica
- Solomillo Ibérico
- Secreto Ibérico
- Abanico Ibérico

El Campeonato se registrará de acuerdo con las siguientes bases:

Bases

1. Está dirigido exclusivamente a hosteleros profesionales que ejerzan su actividad en España.
2. Los concursantes deben ser mayores de edad.

Program

Date: Monday, April 22, 2024
Place: Salon Gourmets- Ifema Madrid
Beginning of the Championship: 15:00 h.
Order of the Participation Draw: 14:30 h.

Presentation

The competition is open for **The Best Iberian Montado of Spanish Gastronomy by Arturo Sánchez and Berkel**, to be held in Madrid on Monday, April 22, within the framework of the 37th Salon Gourmets, from April 22 to 25, 2024, at Ifema Madrid.

The aim is to find **The Best Iberian Montado of Spanish Gastronomy 2024**. The contestants will have to demonstrate knowledge of the product and creativity, as they will have to prepare two montados: one cold and one hot, which the jury will evaluate according to criteria such as flavor, originality, the seasoning of other ingredients or the speed and cleanliness in its execution. The contestants will also have to demonstrate their handling of **Berkel's Volano** cutting machine, which they will use to cut the chosen products for their montados.

The montados must have one of the following **Arturo Sánchez** Iberian products as main ingredient:

- Jamón Ibérico
- Paleta Ibérica
- Chorizo Ibérico
- Salchichón Ibérico
- Papada Ibérica
- Presa Ibérica
- Solomillo Ibérico
- Secreto Ibérico
- Abanico Ibérico

The competition will be regulated according to the following rules:

Rules

1. It is aimed exclusively at professional hoteliers operating in Spain.
2. Contestants must be of legal age.



- 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 los dos montados, el frío y el caliente, que quieren presentar al campeonato, e incluir una foto de ambos.
- La inscripción al campeonato es gratuita.
- Constará de 6 participantes. De todas las inscripciones recibidas, el Comité Organizador (formado por Arturo Sánchez, Berkel y Grupo Gourmets) seleccionará a los concursantes, que deberán presentarse en Ifema Madrid el día y a 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, que deberá usar obligatoriamente. La indumentaria utilizada **no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, logotipo o elemento publicitario**. En el caso de incumplimiento de esta norma, el concursante será automáticamente **descalificado** de la prueba y **expulsado del campeonato**.
- Los concursantes no podrán acudir con ningún ayudante.
- Contestants must fill in the Application Form published on the Salón Gourmets website, where they must complete all the personal data, describe the recipe of the two montados, hot and cold, that they wish to submit to the championship, and include a photo of both.
- Registration is free of charge.
- 6 participants will be selected by the the Organizing Committee (Arturo Sánchez, Berkel 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 Organization prior to the competition.
- Contestants must wear appropriate professional clothing: white jacket, dark trousers and suitable footwear. Participants will be provided with an apron to be worn. The clothing used **may not bear any writing, trademark, logo or advertising element**. If it does, the contestant will be automatically **disqualified** and **expelled from the competition**.
- It will not be possible the participation of any assistant.

Dinámica

- Excepto el producto de **Arturo Sánchez** elegido para los montados, que será entregado a cada concursante por el patrocinador, el resto de ingredientes para la receta serán aportados por el concursante. Además dispondrán de una máquina cortadora **Volano de Berkel** para cada dos concursantes.
- Habrà 6 participantes, y cada uno de ellos participará en dos sesiones:
 - Sesión Montados Fríos.
 - Sesión Montados Calientes.
- Los turnos de participación se establecerán por riguroso orden de sorteo, que será celebrado en el Auditorio Gourmets el lunes 22 de abril a partir de las 14:30h.
- El orden que le haya tocado a cada concursante se repetirá en las dos sesiones.

Dynamics

- All the products and ingredients, except for the products bearing the **Arturo Sánchez** provided by the sponsor of the Championship, will be totally provided by the contestant. Besides, a **Berkel's Volano** cutting machine will be available for every two contestants.
- There will be 6 participants, and each one will participate in two sessions:
 - Cold Montado Session.
 - Hot Montado Session.
- The turns of presentation of the montados will be established in the order of the drawing of lots. The draw will be held at the Gourmets Auditorium on Monday, April 22 at 2:30 pm.
- The order in which each contestant is drawn will be repeated in both sessions.



- Los concursantes dispondrán de mesas de trabajo y contarán con una plancha Princess para cada uno y una base de 3 enchufes de 2 KW. Habrá 1 horno de convección y una nevera para la conservación de productos en horas previas, para compartir entre los 6 concursantes.
- Se podrán aportar elaboraciones previamente preparadas, como cremas, salsas, etc.
- La Organización dispondrá de platos blancos de 16 cm de diámetro para el emplatado de los montados. No obstante, el concursante es libre de aportar su propio menaje. En este caso, **deberá llevarlo al concurso y hacerse cargo de él en todo momento.**
- El resto de menaje, utensilios de cocina, pequeña maquinaria, cuchillos de trabajo, etc, deberán ser aportados por cada concursante.
- Habrá dos sesiones, una para los montados fríos, y otra para los montados calientes:
 - En la sesión de montados fríos los concursantes dispondrán de 20 minutos para preparar 7 montados. Los concursantes cocinarán con una diferencia de tiempo entre ellos de 5 minutos. Es decir, irán incorporándose a su mesa de trabajo cada 5 minutos.
 - En la sesión de montados calientes los concursantes dispondrán de 30 minutos para preparar 7 montados. Se repetirá la mecánica anterior, incorporándose a su mesa de trabajo cada uno con una diferencia de tiempo de 10 minutos.
- Una vez realizado el montado, tendrán que explicarle brevemente al jurado en qué consiste.
- The contestants will be provided with work tables and will have a Princess griddle for each one and a 2 KW 3-socket base. There will be 1 convection oven and a refrigerator for the conservation of products in previous hours, to share among the 6 contestants.
- It will be possible to contribute some preparation (broth, sauce) already prepared to incorporate to the montado.
- The Organizers will provide white plates with a 16 cm diameter for plating tapas. However, the contestant is free to bring his own tableware. In this case, she/he must **bring it to the contest and be in charge of it at all times.**
- The rest of the tools, kitchenware, small machinery, knives, etc., must be provided by each contestant.
- There will be two sessions, one for cold montados and one for hot montados.
 - In the cold montados session the contestants will have 20 minutes to prepare 7 montados. The contestants will cook with a time difference of 5 minutes between them. So, they will join their work table every 5 minutes.
 - In the hot montados session the contestants will have 30 minutes to prepare 7 montados. The previous mechanics will be repeated, each contestant joining their work table with a time difference of 10 minutes.
- Once made, they will have to briefly explain to the jury what their montado consists of.



Jurado

Estará compuesto por profesionales del sector, cocineros y periodistas gastronómicos.

El jurado valorará de 0 a 10 puntos aspectos como:

- Manejo y Habilidad con la cortadora **Volano de Berkel**.
- Explicación técnica del montado.
- Sabor y jugosidad.
- Facilidad de réplica en una barra de bar y otros espacios similares.
- Originalidad.
- Aderezo del resto de ingredientes utilizados.
- Rapidez en la ejecución.
- Limpieza y orden en el área de trabajo.

Premios

Se establecen los siguientes premios:

- Primer premio Montados Fríos: 800 € y un lote de productos Arturo Sánchez.
- Primer premio Montados Calientes: 800 € y un lote de productos Arturo Sánchez.
- El resto de participantes recibirá diploma de participación y un lote de productos Arturo Sánchez.

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 €.

Derechos de Imagen

- 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, etc, 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.

Jury

The Jury will be made up of professionals from the sector: chefs, gastronomic journalists, etc.

The Jury shall rate each of the following aspects out of 10:

- Handling and Skill with the **Berkel's Volano** cutting machine.
- Montado description: Preparation technique.
- Taste and juiciness.
- Facility of replication in a bar and other similar spaces.
- Originality.
- Seasoning of the other ingredients.
- Speed of execution.
- Cleanliness and order in the work area.

Prizes

The following prizes are established:

- First prize Cold Montados: 800 € and a selected Arturo Sanchez products.
- First prize Hot Montados: 800 € and a selected Arturo Sánchez products.
- The rest of the participants will receive a diploma according to their participation and a selected Arturo Sánchez products.

Lodging 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.

Image Rights

- The Organization reserves the exclusive rights of publicity and image of the participants of each category or specialty of competition for one year, including the unlimited use of photographic, video and other material, without prior request for authorization 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.



Aceptación de Bases Legales

- 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 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”

Acceptance of the Rules

- 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 Organization reserves the right to modify the following bases in order to improve the development of the competition.
- The Organization 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”.