

FUENTES

EL ATÚN ROJO

2º GourmeTapa by Fuentes

2nd GourmeTapa by Fuentes

Programa

Fecha: Miércoles 24 de abril de 2024

Lugar: Salón Gourmets- Ifema Madrid

Comienzo del Campeonato: 15:00 h.

Sorteo del orden de participación: 14:30 h.

Presentación

Se abre la convocatoria del 2º GourmeTapa by Fuentes, que se celebrará en Madrid el miércoles 24 de abril, en el marco del 37 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 22 al 25 de abril de 2024, en Ifema Madrid.

El Campeonato se registrará de acuerdo a las siguientes bases:

Bases

1. Está dirigido exclusivamente a cocineros profesionales que ejerzan su actividad en España.
2. Los concursantes deben ser mayores de edad (mínimo 18 años)
3. Los concursantes deberán cumplimentar una ficha de inscripción a través de la página web del Salón Gourmets, donde incluirán sus datos personales, además de describir la receta de la tapa que presentarán al concurso, e incluir una foto de ésta.
4. La inscripción al Campeonato es gratuita.
5. El Campeonato constará de 12 participantes. De todas las inscripciones recibidas, el Comité Organizador (Fuentes y Grupo Gourmets) seleccionará a los concursantes.
6. Los candidatos seleccionados tendrán que presentarse en Ifema Madrid, el día y a la hora que la Organización les comunique con antelación al Campeonato.
7. 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.**
8. Los concursantes no podrán acudir con ningún ayudante.

Program

Date: Wednesday, April 24, 2024

Place: Salon Gourmets- Ifema Madrid

Beginning of the Championship: 15:00 h.

Order of Participation Draw: 14:30 h.

Presentation

The competition is open for the 2nd GourmeTapa by Fuentes, to be held in Madrid on Wednesday, April 24, within the framework of the 37th Salón Gourmets, from April 22 to 25, 2024, at Ifema Madrid.

The competition will be regulated according to the following rules:

Rules

1. It is exclusively aimed to professional chefs working in Spain.
2. Contestants must be of legal age (minimum 18 years old).
3. Contestants must fill in the Application Form published on the Salon Gourmets, where they must complete all the personal data, describe the tapa recipe they will submit to the contest, and attach a photo of it.
4. Registration is free of charge.
5. 12 participants will be selected by the Organizing Committee (Fuentes and Grupo Gourmets), from all the entries received.
6. 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.
7. 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, trademark, logo or advertising.** If it does, **the contestant will be automatically disqualified and expelled from the competition.**
8. It will not be possible to count on the participation of any assistant.



Dinámica

Las tapas serán de libre elaboración, siendo el ingrediente principal el atún rojo Fuentes.

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 previamente, para incorporar a la tapa.

También será posible, en el caso de elegir ingredientes que tengan una elaboración larga o complicada, prepararlos previamente y terminar la tapa en directo.

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. 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 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 20 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 turnos de presentación de las tapas se establecerán por riguroso orden de sorteo. El sorteo se celebrará en el Auditorio Gourmets el miércoles 24 de abril a las 14:30 h.

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.

Una vez realizada, tendrán que explicar brevemente al jurado en qué consiste su tapa.

Criterios de Valoración del Jurado

El jurado valorará de 0 a 10 puntos los siguientes aspectos:

- **Gusto:** Sabor, aroma, textura...
- **Presentación:** Estética y emplatado.
- **Originalidad:** Singularidad de la propuesta e innovación.

Dynamics

The tapas will be of their own elaboration, being the main ingredient Fuentes bluefin tuna.

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.

It also will be possible, in case of choosing ingredients that have a long or complicated preparation, to prepare them previously and finish the pincho at the moment.

Any type of tableware will be provided by the participant. 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 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 20 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 turns of presentation of the tapas will be established in the order of the drawing of lots. The draw will be held at the Gourmets Auditorium on Wednesday, April 24 at 2:30 pm.

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.

Once made, they will have to briefly explain to the jury what their tapa consists of.

Jury Judging Criteria

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

- **Taste:** Flavor, aroma, texture...
- **Presentation:** Esthetics and plating.
- **Originality:** Singularity of the proposal and innovation.



- Aplicación comercial de la tapa.
- Rapidez en la ejecución.
- Limpieza y orden en el área de trabajo.

Otros aspectos a tener en cuenta por el Jurado:

- El jurado valorará positivamente los cortes “menos populares” del atún, como por ejemplo la parpatana, morrillo, sangacha, osobuco, etc.
- El campeonato consiste en la preparación de una tapa y no de un plato elaborado, por tanto, debe de ser:
 - De rápida preparación.
 - Que pueda elaborarse en una barra.
 - Que la tapa se pueda comer en uno o dos bocados.

Miembros del Jurado

Estará compuesto por profesionales del sector, algún miembro de la empresa patrocinadora, cocineros y periodistas gastronómicos. La deliberación del jurado tendrá lugar ante notario.

Premios

Se establecen los siguientes 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.
- El resto de los participantes recibirán un diploma según su clasificación y obsequio en productos del grupo Ricardo Fuentes.

Nota: Los premios con un importe superior a 500 euros están sujetos a retención fiscal.

Equipamiento del Stand

Zona de Presentación / Escenario:

- Box de cocina equipado con una encimera para el emplatado y una placa con al menos 3 zonas de cocción y una base de 3 enchufes de 2 KW.
- Horno de convección y un horno microondas para cada dos concursantes.

Cocina / Office:

- 3 Frigoríficos grandes.
- Pila, toma de agua y desagüe.

Backstage:

- 2 frigoríficos grandes, mesas de trabajo y estanterías.

- Commercial application of the tapa.
- Speed of execution
- Cleanliness and organisation in the work area.

Other aspects to be considered by the jury:

- The jury will positively value the “less popular” cuts of tuna, such as parpatana, flesh of the jaw, morrillo, sangacha, ossobuco, etc.
- 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.

Members of the Jury

It will be made up of professionals from the sector, a member of the sponsoring company, chefs and gastronomic journalists. The deliberation of the jury will take place before a notary public.

Prizes

The following prizes are established:

- First Prize: 2.000€ and products from the Ricardo Fuentes group.
- Second Prize: 1.000€ and products from the Ricardo Fuentes group.
- The rest of the participants will receive a diploma according to their classification and products from the Ricardo Fuentes group.

Note: Prizes of more than 500 euros are subject to withholding tax.

Stand Equipment

Presentation area / Stage:

- Cooking box equipped with a cooktop and a hob with at least 3 cooking zones and a 2 KW 3-socket base.
- Convection oven and a microwave oven for every two contestants.

Kitchen / Office:

- 3 small refrigerators.
- Sink, water supply and drainage.

Backstage:

- 2 large refrigerators, work tables and shelves.



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 y demás, sin petición previa de autorización a los participantes.

Los participantes, por el sólo hecho de concursar ceden todos los derechos inherentes y derivados de las recetas para las campañas promocionales de la empresa patrocinadora.

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”.

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 speciality 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.

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”.