

# 33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril  
10.00-19.00 h

April, Mon 8<sup>th</sup>-Wed 10<sup>th</sup>  
10 am-7 pm



J 11 Abril  
10.00-17.00 h

April, Thu 11<sup>th</sup>  
10 am-5 pm

## 12 Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs / Sorlut

### 12<sup>th</sup> Écailleurs/Sorlut Oyster Opener Championship of Spain

#### BASES DEL CAMPEONATO

12 Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets.

Durante la celebración del 33 Salón Gourmets, bajo el patrocinio de la empresa francesa de Ostras Daniel Sorlut, se convoca en Madrid, el 12 Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets, que tendrá lugar en el Escenario de Actividades situado en el pabellón 6 de IFEMA.

El Concurso se registrará de acuerdo a las siguientes bases:

1. Está dirigido exclusivamente a los abridores de ostras profesionales, que ejerzan una actividad en España, relacionada con los productos del mar en un establecimiento alimenticio, pescadería, catering, bar y/o restaurante, hoteles, tiendas gourmet o especializadas.
2. La preinscripción es gratuita. Se realizará una selección entre todas las solicitudes recibidas para elegir a los finalistas que competirán en el 12 Campeonato de España de Abridores de Ostras- Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets
3. Los candidatos seleccionados deberán acudir el martes 9 de abril al Salón Gourmets, Escenario de Actividades, Pabellón 6. En la comunicación oficial a los participantes se concretará la hora exacta y el número de pabellón si hubiera cambios.
4. A cada concursante se le entregará a su llegada al escenario una caja de 36 ostras. Cada uno deberá hacerse cargo de seleccionar 30 de ellas antes de que comience el campeonato.
5. Las cajas con las 36 ostras serán sorteadas entre los concursantes. A cada uno se le asignará una bandeja de presentación. El nombre de cada concursante figurará en su mesa de trabajo. A los 2 ó 3 candidatos que hayan resultado finalistas tras la apertura de las 30 ostras iniciales, se les atribuirá un número de concursante que sea desconocido para los miembros del jurado. Dicho número estará situado en la parte baja de cada bandeja de forma no visible.

#### CHAMPIONSHIP RULES AND CONDITIONS

12<sup>th</sup> Oyster Openers Championship Écailleurs / Sorlut / Gourmets Group.

Featuring the sponsorship of the French seafood products company, SORLUT, Salón Gourmets will stage the 12th Oyster Openers Championship Écailleurs / Sorlut / Gourmets Group, which will take place in the Activities Stage located in Hall 6 at IFEMA.

The contest shall be based on the following rules and conditions:

1. It is aimed exclusively at professional oysters-openers who practice an activity in Spain linked to seafood products at a seafood or catering establishment, fish shop, bar and/or restaurant, hotels, gourmet outlet or specialized shop.
2. Pre-registration is free. A selection will be made among all the applications received to choose the finalists that will compete in the 12th Oysters Openers Championship Écailleurs / Sorlut / Gourmets Group.
3. Selected candidates must be present on Tuesday, April 9, at Salón Gourmets (Activities Stage, Hall 6). The official notification sent to participants will specify the exact time and the pavilion number if there were changes.
4. Upon arrival, each contestant will be given a box of 36 oysters. Each one must select 30 of them before the championship begins.
5. The boxes with the 36 oysters will be drawn among the contestants. Each one will be assigned a presentation tray. The name of each contestant will appear on his/her desk. The 2 or 3 candidates, who have been finalists after the opening of the 30 initial oysters, will be given a contestant number that is unknown to the members of the jury. This number will be located in the lower part of each tray in a non-visible way.

# 33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril  
10.00-19.00 h

April, Mon 8<sup>th</sup>-Wed 10<sup>th</sup>  
10 am-7 pm



J 11 Abril  
10.00-17.00 h

April, Thu 11<sup>th</sup>  
10 am-5 pm

- 6.** El Jurado puntuará:
- Técnica de apertura.
  - Limpieza y organización del puesto de trabajo
  - Rapidez del trabajo, habilidad y destreza.
  - Presentación en bandeja.

- 7.** El Jurado penalizará:
- Si la ostra contiene nácar o lascas en la concha: 1 segundo de penalización.
  - Si la ostra se rompe total o parcialmente: 1 segundo de penalización.
  - Si la vulva no se separa de la concha: 1 segundo de penalización.
  - Si un participante comete 3 de las anteriores faltas: 8 segundos de penalización.
  - En caso de herida sangrante de un concursante, éste será descalificado.

- 8.** El campeón de la última edición no podrá presentarse en las siguientes 3 ediciones.

- 9.** El Organizador no se hace responsable de cualquier incidencia (herida-corte) de los concursantes, que estarán cubiertos por su seguro de responsabilidad civil o por el de su empresa.

- 10.** Los concursantes portarán su propio cuchillo que deberá ser aprobado por el jurado, podrán llevar guantes o alguna protección en las manos y deberán vestir la indumentaria apropiada. El delantal, la gorra y bandejas de presentación las proporcionará la organización.

- 11.** Los concursantes deben haber cumplido la mayoría de edad.

- 12.** Los participantes indicaran que han finalizado soltando el cuchillo y levantando las manos. No podrán tocar la bandeja después de haber soltado el cuchillo o si no, podrán ser descalificados.

- 13.** El ganador recibirá un premio de 600 euros, trofeo y diploma, el segundo clasificado recibirá 250 euros y diploma y el tercer premio será de 150 euros y diploma. El resto de concursantes recibirá un diploma acreditativo de su participación.

- 14.** La participación en el campeonato implica la total aceptación de las presentes bases por parte de los concursantes.

Si está interesado, rellene el formulario que aparece en el [siguiente link](#), antes del viernes 1 de marzo de 2019.

- 6.** The Jury shall award points for the following aspects:
- Opening technique.
  - Cleaning and organization of the workplace
  - Speed of work, skill and dexterity.
  - Tray presentation.

- 7.** The Jury shall penalize the following aspects:
- If the oyster contains nacre or flakes in the shell: 1 second penalty.
  - If the oyster is totally or partially broken: 1 second penalty.
  - If the meat is not separated from the shell: 1 second penalty.
  - If a participant commits 3 of the previous fouls: 8 second penalty.
  - Should a contestant have a bleeding wound, he/she shall be disqualified.

- 8.** The last winner will not be able to participate in the next 3 editions.

- 9.** The Organizers shall not accept responsibility for any incident (wound-cut) suffered by contestants, who shall be covered by their civil liability insurance or by their company's insurance.

- 10.** The contestants shall bring their own knives, which must be approved by the Jury. They may wear gloves or other kinds of protection on their hands and they must wear the appropriate clothing. The apron, cap and presentation trays shall be provided by the Organizers.

- 11.** Contestants must be of adult age.

- 12.** Participants shall indicate they have finished by laying down their knife and raising their hands. They shall not touch the tray after laying down the knife. Otherwise they may be disqualified.

- 13.** The winner will receive a prize of 600 euros, trophy and diploma, the second classified will receive 250 euros and a diploma and the third prize will be 150 euros and a diploma. The rest of the contestants will receive a diploma accrediting their participation.

- 14.** Participation in the contest entails complete acceptance of the rules and conditions on the part of all contestants.

If you are interested, please fill in the form that appears in the [following link](#) before Friday, March 1, 2019.

Myriam López / Mercedes Nyikos  
Actividades del Salón Gourmets  
[actividades@gourmets.net](mailto:actividades@gourmets.net) - (34) 915 489 651

Myriam López / Mercedes Nyikos  
Activities at Salón Gourmets  
[activities@gourmets.net](mailto:activities@gourmets.net) - (34) 915 489 651