



1987 → 2016

30 SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
International Fine Food and Beverages Fair

4, 5, 6 & 7 ABRIL ABRIL 2016

II CONCURSO “MEJOR TABLA DE QUESOS” 2016

TALLER DE LOS SENTIDOS GOURMETS

El mundo del queso está evolucionando de manera muy rápida en los últimos años: el auge de nuestra cocina, un mayor interés de los medios de comunicación por los temas gastronómicos, las ferias de alimentación... contribuyen a dar a conocer los **productos de calidad**.

Queda mucho por hacer, especialmente en las escuelas de hostelería donde se enseña todavía poco acerca del queso (tecnología, tipos, preparación de tablas y armonías, etc). Posiblemente, el desconocimiento del complejo mundo de los quesos produce cierto rechazo entre los profesionales de la restauración. Se tiende a ir a lo seguro pero sin llegar a sorprender al cliente que es realmente de lo que se trata, y no solamente por el producto sino por la capacidad de transmitir algo más que eso, pues **detrás de cada queso hay un territorio, un ganado, unas gentes y un saber hacer las cosas con cariño**.



Y para despertar la curiosidad hay que tener buenos conocimientos sobre **técnicas de elaboración, tipos de texturas, cuidados y conservación**, etc. Incluso como valor añadido podríamos hablar de conceptos diferenciados y tener la capacidad de transmitir otros valores tales como el territorio, la raza, las gentes y un saber hacer las cosas con cariño.

España es uno de los países de la U.E. con menor consumo de queso por habitante y año. Los griegos, franceses e italianos están a la cabeza en cuanto a consumo y curiosamente, son los que más uso hacen de él en la cocina.

Por todo ello, y con el objetivo de promover el consumo y un mejor conocimiento de los quesos españoles dentro del sector de la gastronomía y restauración, se convoca la segunda edición del concurso **“Mejor Tabla de Quesos Gourmets 2016”** que se celebrará en Madrid los días 6 y 7 de abril del 2016, durante el 30 Sal6n de Gourmets en el Taller de los Sentidos Gourmets.

Se trata de un Concurso de habilidades y conocimientos, cuyo plato fuerte consiste en la preparaci6n y presentaci6n de una tabla de quesos espa1oles ante un jurado compuesto por diversos profesionales del sector.

El concurso est1 abierto a todos los alumnos de las escuelas de hostelería, p1blicas o privadas, a los profesionales de la restauraci6n, tiendas especializadas y todos aquellos amantes del queso en general.

La **fase previa** se realizar1 el **mi1rcoles día 6 de abril de 2016** de 10 a 13 h. en el espacio de GourmetQuesos del Taller de los Sentidos Gourmets, en esta fase se seleccionarán los 5 finalistas que participar1n en la **final** el **jueves día 7 de abril** a las 11h. en el Sal6n de Actos del Espacio Gourmetquesos. La entrega de premios se realizar1 el mismo jueves a las 12:30h. en el mismo lugar.



GRUPO GOURMETS

Aniceto Marinas 92 · 28008, Madrid
Tel6fono: 915 489 651 - Fax: 915 487 133
www.gourmets.net

Informaci6n y contacto:

Jose Luis Martin 689 205 123 quesartemartin@gmail.com
Patricia Vargas 91 548 96 51 actividades@gourmets.net



1987 → 2016

30 SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
International Fine Food and Beverages Fair

4, 5, 6 & 7 APRIL ABRIL 2016

BASES DEL CONCURSO II CONCURSO “MEJOR TABLA DE QUESOS” 2016

TALLER DE LOS SENTIDOS GOURMETS

El Concurso se registrará de acuerdo a las siguientes bases:

- 1- El Concurso está abierto a todos los alumnos de las escuelas de hostelería públicas o privadas, profesionales de la restauración, de tiendas especializadas y todos aquellos amantes del queso que deseen participar (mayores de 18 años).
- 2- La inscripción es gratuita, los concursantes interesados deberán enviar la **Ficha de Inscripción** correctamente cumplimentada incluyendo una breve descripción de su trayectoria profesional antes del 16 de marzo de 2016 al email **actividades@gourmets.net** incluyendo en el asunto del email “Concurso Mejor Tabla 2016”.
- 3- La responsabilidad de la selección definitiva de los Concursantes será del equipo de GourmetQuesos, quien contactará con los concursantes entre el 17 y el 25 de marzo de 2016.
- 4- El Concurso consiste en la preparación y presentación de una Tabla de Quesos. Los concursantes dispondrán de un tiempo máximo de 30 minutos para realizar la prueba.
- 5- Cada concursante seleccionará hasta un máximo de 6 quesos de las diferentes variedades - que la organización dispondrá- para ejecutar la prueba. La organización facilitará también los utensilios apropiados para el corte de los quesos.
- 6- Los concursantes podrán utilizar cualquier soporte para la presentación de la Tabla: madera, pizarra, cerámica, cristal, etc, corriendo de su cuenta dicho soporte.
- 7- Para realizar la Tabla de Quesos, el concursante podrá recurrir a elementos decorativos (hojas, flores, pan, frutas, etc) corriendo también de su cuenta dichos elementos.
- 8- La presentación de la Tabla irá acompañada de un breve discurso justificando los motivos de la misma, la selección de los quesos y el resultado final, pudiendo designar un nombre o título de la misma. Deberá hacerlo en un tiempo máximo de 5 minutos.
- 9- El Jurado estará integrado por miembros de reconocido prestigio y amplia experiencia en el mundo quesero, gastronómico y de la restauración.



GRUPO GOURMETS

Aniceto Marinas 92 · 28008, Madrid
Teléfono: 915 489 651 - Fax: 915 487 133
www.gourmets.net

Información y contacto:

Jose Luis Martin 689 205 123 quesartemartin@gmail.com
Patricia Vargas 91 548 96 51 actividades@gourmets.net



1987 → 2016

30 SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
International Fine Food and Beverages Fair

4, 5, 6 & 7 ABRIL ABRIL 2016

BASES DEL CONCURSO II CONCURSO “MEJOR TABLA DE QUESOS” 2016

TALLER DE LOS SENTIDOS GOURMETS

10- Las pruebas serán evaluadas por el Jurado que dispondrá de una ficha de valoración. En dicha ficha se valorarán los siguientes parámetros:

PREPARACIÓN: 20 puntos máximo.

Se valora la destreza y habilidad en el corte, el uso de los utensilios, el tamaño y la forma de las cuñas cortadas, etc

PRESENTACIÓN: 50 puntos máximo.

Se valora el trabajo final en su conjunto, el soporte elegido, la disposición de los quesos y sus complementos.

JUSTIFICACIÓN: 30 puntos máximo.

Se valora la capacidad de comunicación para justificar el motivo de la Tabla, el conocimiento de los productos y la forma de expresarlo todo cara al jurado.

11- El ganador será el que obtenga un mayor número de puntos, con un máximo total de 100 puntos, obtenidos de la suma de los tres parámetros a puntuar.

12- En caso de empate ganará el concursante que más puntuación haya obtenido en la prueba de **PRESENTACIÓN**

13- El Jurado podrá declarar desierto cualquier premio si así lo considera oportuno y siempre por mayoría absoluta de todos sus miembros.

14- Los participantes recibirán los resultados y puntuaciones de su participación en el concurso. El documento será remitido vía e-mail o correo ordinario.

15- **PREMIOS.**

Se otorgarán los siguientes premios a los 3 primeros clasificados.

1^{er} Premio: Trofeo, medalla, diploma y lote de utensilios para queso.

2^o Premio: Trofeo, medalla y diploma.

3^o Premio: Trofeo, medalla y diploma.

16- Todos los concursantes que se presenten al concurso están obligados a cumplir todas las condiciones recogidas en estas bases. Por el mero hecho de participar, todos los concursantes aceptan íntegramente las presentes bases.

17- El fallo o decisiones del Jurado tiene carácter inapelable.



GRUPO GOURMETS

Aniceto Marinas 92 · 28008, Madrid
Teléfono: 915 489 651 - Fax: 915 487 133
www.gourmets.net

Información y contacto:

Jose Luis Martin 689 205 123 quesartemartin@gmail.com

Patricia Vargas 91 548 96 51 actividades@gourmets.net