



31 SALÓN DE GOURMETS

Sólo profesionales / Only professionals

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

24, 25, 26 & 27 ABRIL APRIL 2017



BASES DEL CAMPEONATO

10 Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs/Sorlut/ Grupo Gourmets

Durante la celebración del 31 Salón de Gourmets, bajo el patrocinio de la empresa francesa de productos del mar SORLUT, se convoca en Madrid, el 10 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 registrá de acuerdo a las siguientes bases:

1. Está dirigido exclusivamente a los abridores de ostras profesionales, que ejerzan una actividad 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.
3. Los candidatos seleccionados deberán acudir el **miércoles 26 de abril** al Salón de Gourmets, Escenario de Actividades, Pabellón 6. En la comunicación oficial a los participantes se concretará la hora exacta.
4. A cada concursante se le entregará a su llegada al escenario una caja de ostras. Cada uno deberá hacerse cargo de confirmar que haya 30 ostras antes de que comience el campeonato.
5. Las cajas con las **30 ostras** serán sorteadas entre los concursantes, se le asignará a cada uno una bandeja de presentación, donde se reflejará su nombre y número de participante en el concurso.
6. El candidato podrá aportar el material necesario para la presentación de las ostras. El comité autoriza la incorporación de elementos decorativos alimentarios o no alimentarios respetando siempre las reglas de higiene en vigor.



31 SALÓN DE GOURMETS

Sólo profesionales / Only professionals

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

24, 25, 26 & 27 ABRIL APRIL 2017



BASES DEL CAMPEONATO

10 Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs/Sorlut/ Grupo Gourmets

7. El Jurado puntuará:

- Técnica de apertura.
- Mantenimiento.
- Rapidez del trabajo y limpieza del mismo.
- Presentación en bandeja.

8. 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. La ostra deberá estar despegada sin hilos de carne, y sin nada que la una a la cáscara: 1 segundo de penalización
- Si un participante comete dos de las anteriores faltas: 5 segundos de penalización
- En caso de herida sangrante de un concursante, éste será descalificado.

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, gorra y bandejas de presentación las proporcionará la organización.

12. Los concursantes deben haber cumplido la **mayoría de edad**.

13. 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.

14. El ganador recibirá un premio de 600 € y diploma, y será el representante español en el **Campeonato Mundial de Abridores de Ostras** que se celebra anualmente en Galway (Irlanda), siempre y cuando la Organización así lo estime.

El segundo premio será de 250 € y el tercero de 150 €, el resto de concursantes recibirá un diploma por su participación.

15. 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 encontrará en el **siguiente link de la página web del Salón de Gourmets** antes del 22 de marzo de 2017.

Myriam López / Mercedes Nyikos
Actividades del Salón de Gourmets
mercedes@gourmets.net - (34) 915 489 651