



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 "GourmeTapa Estrella Galicia, 5 Campeonato de España de Tapas para Gourmets"

1. Progourmet S.A. organizará en el marco del 31 Salón de Gourmets, **GourmeTapa Estrella Galicia, 5 Campeonato de España de Tapas para Gourmets** el miércoles, día 26 de abril en el espacio de Estrella Galicia del Salón de Gourmets (Pabellón 4, stand 4A50).

2. Podrán participar todos los profesionales, en representación de sus respectivos establecimientos o empresas, que tengan su ubicación en territorio español.

3. La convocatoria será pública, se dirigirá a las bases de datos del Grupo Gourmets y además se difundirá por todos los medios al alcance del grupo (e-mailings, web, revista Club de Gourmets, redes sociales,...).

4. Habrá hasta un máximo de **20 participantes** y desde el Comité de Admisión se intentará que, por lo menos, haya un representante de cada Comunidad Autónoma.

5. Las tapas serán de libre elaboración. El Jurado valorará positivamente, y concederá

- Un premio especial a la mejor tapa que tenga entre sus ingredientes la cerveza Estrella Galicia.
- Un premio especial a la mejor tapa cocinada sin gluten.

6. Todos los productos e ingredientes (excepto la cerveza) serán aportados íntegramente por los concursantes, que deberán preveer cantidad suficiente para la elaboración de un mínimo de 20 tapas iguales. Todos los ingredientes de las tapas presentadas al Campeonato deben ser comestibles. Se pueden aportar elaboraciones ya preparadas.

7. Asimismo, las tapas armonizarán necesariamente con una de las 4 marcas de cerveza Estrella Galicia:

- Estrella Galicia Especial
- 1906 Reserva Especial
- 1906 Red Vintage
- Estrella Galicia sin Gluten

Los concursantes deberán indicar, al enviar la receta, cual de estas tres cervezas armoniza mejor con su tapa. El Jurado dispondrá de la cerveza seleccionada a la hora de proceder a la cata de la tapa.

8. Todo aquel que desee participar deberá cumplimentar correctamente y enviar, a través de la página web www.salondegourmets.com:

- la ficha de inscripción (describiendo con detalle la receta de la tapa que presentará en el concurso, indicando con qué cerveza armoniza).
- el curriculum vitae.
- una fotografía de la tapa (archivo en formato jpg inferior a 1 Mb y con 600 pixeles en el lado mayor).

La inscripción a GourmeTapa es gratuita. Las fichas, en formato electrónico las encontrará en la web www.salondegourmets.com. Los participantes, por el solo hecho de concursar ceden todos los derechos inherentes y derivados de las recetas para las campañas de promoción de las empresas patrocinadoras y colaboradoras.

9. La **convocatoria se mantendrá abierta hasta las 12:00 h. del viernes 17 de marzo de 2017**. Cualquier inscripción recibida con posterioridad a esa fecha y hora, NO será tenida en consideración.

10. De todas las inscripciones recibidas, el Comité de Admisión de GourmeTapa seleccionará a un máximo de 20 participantes (más 2 reservas), siguiendo los criterios de originalidad, territorialidad, presentación, tamaño e ingredientes utilizados.



#salondegourmets



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



11. La selección de concursantes y de reservas se hará antes del día 23 de marzo 2017 y tras ese día, se comunicará a los interesados en la dirección de correo electrónico que hayan facilitado en la ficha de inscripción, su número de participación, el puesto y la sesión en la que participarán. No se avisará a los candidatos no seleccionados a concursar.

12. Cada concursante tiene la obligación de estar presente una hora antes de su turno de participación, en el lugar donde le indique la Organización, durante su participación y en el acto de entrega de premios, el día miércoles 26 de abril a las 17:30 h. Sin embargo, si lo desea puede estar presente en el transcurso de todo el certamen.

13. Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada: chaquetilla de cocina, pantalón oscuro y calzado adecuado. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso. La organización facilitará un delantal con los logotipos del Campeonato y patrocinadores, que obligatoriamente deberán utilizar los concursantes. La óptima presencia, la limpieza a la hora de elaborar las tapas y la forma de desenvolverse en el box, también serán valorados por el Jurado. No se permite la participación con ayudantes.

14. Cada box estará equipado con una plancha con dos canales de potencia diferentes y una base de 3 enchufes de 2 Kw. Habrá neveras para la conservación de los productos (en las horas previas a la participación de los concursantes). La organización facilitará 20 platos de 16 cm de diámetro para emplatar las tapas. El resto de utensilios, menaje, pequeña maquinaria, cuchillos de trabajo, etc. deberán ser aportados por cada concursante.

15. Cuando se produzca la confirmación del candidato, se le comunicará la mecánica de puntuación del Jurado, aspectos que se valorarán, copia de las fichas a utilizar y penalizaciones por sobrepasar tiempos.

16. El Campeonato se desarrollará en un máximo de 4 sesiones donde participarán un máximo de 5 concursantes. Cada concursante dispondrá de 30 minutos para preparar 20 tapas iguales, que serán destinadas:

- 5 a la valoración del Jurado Profesional
- 1 para la reproducción fotográfica
- Las 14 restantes para su distribución y degustación aleatoria entre el público asistente.

17. 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 120 €.

18. La deliberación del Jurado se producirá ante Notario del Ilustre Colegio de Madrid y su fallo será inapelable. Habrá un primer premio para el concursante que haya obtenido más puntos, un segundo premio y dos premios especiales. Los premios estarán dotados económicamente con las siguientes cantidades:

- Primer Premio: 2.000 €, Trofeo y Diploma
- Segundo Premio: 1.000 € y Diploma
- Premio Especial a la mejor tapa cocinada con cerveza: 1.000 € y el peso del cocinero en cerveza.
- Premio Especial a la mejor tapa cocinada sin gluten: 1.000 € y el peso del cocinero en cerveza sin gluten.

Nota: Los Premios Especiales pueden ser compatibles con el primer y segundo premio.

19. La inscripción como candidato a GourmeTapa Estrella Galicia, 5 Campeonato de España de Tapas para Gourmets, implica haber leído y aceptado las presentes bases.

Contacto:
María Otero
Tel: 915 489 651 - ext 236
gourmetapa@gourmets.net



#salondegourmets