

PROMUEVE



PATROCINA



COLABORA



Ayuntamiento de Oviedo



Ayuntamiento de Gijón



Ayuntamiento de León



Hostelería de Asturias



Hostelería de Gijón

COCINA



Academia de Gastronomía Asturiana

La Nueva España



ORGANIZA



FENICIA
www.fenicia.es



CAMPEONATO DE ASTURIAS DE PINCHOS Y TAPAS

REGLAMENTO DEL CAMPEONATO
BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN
FICHA TÉCNICA DE RECETA



REGLAMENTO

1. La empresa de Marketing Gastronómico Fenicia, con el patrocinio de San Miguel, la promoción de la Sociedad Regional de Turismo, y la colaboración de: Ayuntamiento de Oviedo, Ayuntamiento de Gijón, Ayuntamiento de Avilés, Academia Española de Gastronomía, Academia Asturiana de Gastronomía, Asociación de Hostelería de Asturias, Asociación de Hostelería de Gijón, UCAYC, Canal Cocina, Hotel Castillo del Bosque de la Zoreda y LNE convoca el **Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas** entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de todo el Principado de Asturias.
2. Podrán inscribirse en el **Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas todos los** establecimientos ubicados en el Principado de Asturias que lo deseen y que dispongan de barra para ofertar el pincho que presenten a concurso. La organización se reserva el derecho de admisión a concurso de las propuestas presentadas siempre velando por la calidad y la buena consecución del mismo.
3. Cada participante podrá presentar un pincho o tapa cumplimentado con sus datos personales y los del establecimiento que representa.
4. **Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa o pincho presentado deberá tener un coste p.v.p. entre 1,50€ - 2€.**
5. **La dosificación del pincho o la tapa no podrá superar en ningún caso los 150 grs.** y deberá poder degustarse de forma tal que se ajuste al concepto de tapa o pincho, evitando en la medida de lo posible, que el cliente precise de utensilios que ayuden a la degustación de la tapa o el pincho, salvo petición expresa por parte del cliente.
6. **El tiempo de elaboración del pincho o la tapa** deberá ser tal que permita al cliente que la solicite, disponer de la elección en un plazo de tiempo **nunca superior a 10 minutos**, desde que éste la solicite.
7. Asimismo, queda sujeto a consideración del concursante la elaboración previa de la tapa o pincho, respetando en todo momento la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria.
8. **La documentación imprescindible para la inscripción puede ser solicitada en la Asociación de Hostelería de Asturias:** C/Alonso Quintanilla, Nº - 1º I-F - 33002 - Oviedo, Asturias - Teléfono: 985 22 38 13, **Asociación de Hostelería de Gijón:** C/ Magnus Blikstad 9, 2º y 3º 33207-Gijón, Asturias- Tlfs.: 985 352439 - 985 175110, **en la UCAYC. Unión de Comerciantes de Avilés y Comarca:** C/Libertad, 9. Entlo. 33402. Teléfono: 985 56 28 42 o en las página Web www.fenicia.com.
9. El boletín **de inscripción** será distribuido en las **Asociaciones** colaboradoras (disponible, asimismo, en www.fenicia.com) consta de: Nombre del establecimiento, **Nombre del pincho presentado, horario de degustación del mismo, Coste del mismo (siempre entre 1,50€ y 2€), ficha técnica de receta y fotografía de la elaboración.**
10. La documentación será remitida, **exclusivamente**, por correo postal certificado/ mensajería o entregado en mano y a sobre cerrado a dichas asociaciones o a la organización del certamen.
11. **La convocatoria quedará abierta a partir del día 10 de de enero, cerrándose a las 19:00 hrs. del día 21 del mismo mes de 2008.**
12. **Cuota de participación:** La cuota oficial asciende a 295€ por establecimiento, si bien, por cortesía y patrocinio de San Miguel –patrocinador del Campeonato- dicha cantidad queda reducida a 40€ para los establecimientos asociados a cualquiera de las Asociaciones de Hostelería colaboradoras y 50€ para los no asociados. Dicha cuota se depositará en metálico en el momento de la inscripción en las Asociaciones de Hostelería de Oviedo o Gijón o en la UCAYC.
13. **El Grupo San Miguel invitará al ganador del Campeonato al Concurso de Tapas de diseño en Madrid Fusión 2009 (dicha invitación está sujeta a posibles cambios o variaciones relacionados con el patrocinio de dicho evento por parte de la marca).**



14. **San Miguel como patrocinador del certamen deberá estar presente** en los establecimientos para un consumo preferente. Los establecimientos ofrecerán durante los días del Campeonato a sus clientes una armonización entre sus pinchos de Concurso y cerveza San Miguel a un precio único promocional. El Jurado otorgará una mención especial a la mejor armonización entre pincho y Cerveza patrocinado por San Miguel.
15. En campeonato se compone de dos jurados: Un jurado de clasificación y Un jurado final formado por expertos y presidido por D. Rafael Ansón, *Presidente de la Academia Española de Gastronomía*, cuyo Comité de Honor está integrado por: D. Peio García Amiano, *periodista, Director del Campeonato del Mundo de Pinchos y tapas (San Sebastián)*, D. Luís Cepeda, *Periodista y Director del Campeonato Nacional de Pinchos y tapas (Valladolid)*, D. Francis Vega, *Articulista de gastronomía, Gastrónomo y Médico*, D. José Manuel Vilabella, *Escritor, Gastrónomo y articulista de El Comercio*, D. Eufasio Sánchez, *Articulista de gastronomía, Crítico de Gourmetour y de la Guía Sabores y Sensaciones*, D. Eduardo Méndez Riestra, *Presidente de la Academia Asturiana de Gastronomía y colaborador de la sección gastronómica de la Nueva España*, D. Pedro Morán, *Cocinero y Premio Nacional de Gastronomía 2007*, D. Rodrigo Roza, *Cocinero y Campeón de España de Pinchos 2007*, valorará todos los pinchos finalistas y emitirá un veredicto.

**Los miembros del jurado son susceptibles de cambio en función de las circunstancias.*
16. Los ganadores de los Campeonatos locales, vigentes actualmente en Asturias, como vencedores en sus ciudades pueden voluntariamente presentar a concurso el pincho ganador en su campeonato local, siempre que este cumpla las condiciones que regulan este Campeonato de Asturias. Para ello, deberán cumplimentar su inscripción como el resto de participantes. Los demás deberán presentar un pincho de nueva creación y que no haya participado en ningún certamen.
17. **Todos los establecimientos inscritos en el Campeonato** que hayan abonado la cuota de inscripción, entregado o enviado el boletín de inscripción, la ficha técnica de receta y fotografía del pincho o tapa en el plazo convenido, y recibido el visto bueno de la organización, tendrán la consideración de participantes en el Campeonato.
18. **La organización se reserva el derecho de admisión de los establecimientos en el Campeonato de Asturias hasta un máximo de 90 participantes** siempre velando por la calidad en el mismo y la homogeneidad de las propuestas. En caso de que alguna candidatura resulte desestimada se le informará puntualmente y se le reembolsará el importe de la inscripción íntegro.
19. Como tales, los participantes seleccionados, serán incluidos en un **gastromapa de localización de todos los establecimientos de Asturias con las propuestas presentadas**, editado con motivo del Campeonato y que se denominará "De pinchos y tapas por Asturias".
20. **El gastromapa "De pinchos y tapas por Asturias"** servirá de referencia al público en general para situar y conocer los establecimientos candidatos, sus horarios de degustación y su oferta; facilitando así al público en general la posibilidad de degustar las propuestas participantes durante los días establecidos y en el horario establecido.
21. Todos los participantes deberán tener el pincho candidato disponible en sus establecimientos para todo el público que lo quiera degustar al precio acordado con la organización, **desde el martes 12 de febrero hasta el día 17 de febrero**, ambos inclusive.
22. El jurado de clasificación que valorará las propuestas visitará los establecimientos candidatos los días seleccionados para la degustación general y se identificarán como tales. **Los establecimientos candidatos serán avisados del día y hora aproximada de visita del jurado.**
23. **El Acto de Entrega de Premios se** celebrará justo después de los días previstos para degustación el lunes día 18 de Febrero en el Castillo del Bosque de la Zoreda, en Oviedo (Bosque la Zoreda, La Manjoya. CP: 33170. Oviedo)
24. **Cada establecimiento participante a cuenta propia deberá elaborar para este acto 30 pinchos de concurso** para degustación de la prensa, personalidades y VIPS, además de uno para el SET fotográfico y expositivo que se utilizará para futuras comunicaciones y publicaciones, así mismo,



se hará una fotografía del cocinero o representante de la receta, por lo que deberá llevar al acto la chaquetilla de cocinero si así lo estima oportuno.

25. En este acto se fotografiarán todas las propuestas y a sus creadores para adjuntar a las recetas candidatas con el fin de editar un libro conmemorativo y desarrollar campañas de comunicación y **promoción tanto de los restaurantes como de la gastronomía de Asturias en general** y que sirva como material en publicaciones y Ferias Turísticas.
26. Cada participante deberá llevar a este acto las propuestas preparadas pudiendo utilizar la cocina del Castillo del Bosque de la Zoreda únicamente para ultimar, marcar, calentar o montar los pinchos. Así mismo deberá llevar todos los utensilios necesarios para la degustación y presentación de los 30 pinchos de degustación así como el destinado al set fotográfico (el pincho elaborado para la fotografía puede tener una presentación diferente a los 30 destinados a degustación).
27. Los miembros del Jurado efectuarán su puntuación **de 0 a los 10 puntos, con decimales**, en boletines que valorarán individualmente los conceptos **sabor, presentación, originalidad, y aplicación comercial de cada pincho, resultando ganadora aquella propuesta que obtenga más puntuación de la suma de los cuatro conceptos anteriormente citados**. El Jurado del concurso se reunirá para celebrar el escrutinio en un recinto privado ajeno a cualquier influencia exterior. El jurado levantará acta y los resultados será inapelables.
28. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará la clasificación del certamen.
29. Los participantes que resulten entre los 15 finalistas serán convocados el día 14 por la tarde para acudir el día 15 de febrero al Hotel Castillo del Bosque de la Zoreda entre las 15:00 hrs. y las 18:30hrs y cocinar los 9 pinchos en las instalaciones para degustación exclusiva del jurado final con arreglo a un cronograma de presentación de cada pincho o tapa a los 9 miembros del jurado final.
30. Si alguno de los 15 participantes no se presenta en la fecha y hora convocada para elaborar su propuesta para el jurado final, quedará automáticamente descalificado del certamen.
31. El mismo día 15 de febrero un jurado final a puerta cerrada decidirá de entre los 15 finalistas los 3 primeros clasificados que serán nominados como autores de los 3 mejores pinchos/tapas de Asturias y recibirán un galardón artístico y diploma: **Campeón de Asturias, Subcampeón de Asturias, Tercer Clasificado de Asturias**. Además se otorgarán premios especiales (**Mención especial San Miguel** a la mejor armonización, **Mención Asturias Paraíso Natural** al pincho con sabor asturiano y el **Pincho de la Nueva España**) junto con 12 **Diplomas de honor como finalistas del campeonato**.
32. La proclamación de los campeones tendrá lugar en las instalaciones del *Hotel Restaurante Castillo del Bosque de la Zoreda*, el día 18 de febrero, durante el acto de **Entrega de Premios que contará con la asistencia de autoridades y medios de comunicación**
33. La inscripción como candidato al I Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas, implica el conocimiento y aceptación de su reglamento.

En Gijón a _____ de _____ de 2008



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

* A cumplimentar por la organización

Población _____

Nº Registro* _____ **Puntuación*** _____

Denominación de la receta que se presenta al I Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas.

Establecimiento: bar. /Restaurante _____

Domicilio _____ CP _____

TEL _____ Fax _____ e-mail _____

Participante: Apellidos _____ Nombre _____

Domicilio Particular _____ CP _____

Móvil _____ Fax _____ e-mail _____

NIF _____ Edad _____ Actividad profesional _____

- Indicar el teléfono preferente de localización en caso de urgencia.

El abajo firmante D/Dña. _____ solicita su inscripción como participante

Del I Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas.

1. Conociendo y aceptando el reglamento que regula el certamen.
2. Manifestando su disposición para acudir a la Entrega de Premios y de facilitar la degustación al público en los días establecidos.
3. Autorizando a que se reproduzca su receta en los medios de comunicación y en cualquier tipo de evento o comunicación posterior.
4. Ingresando la cuota de inscripción en la Asociación de Hostelería de Oviedo y Gijón o la UCAYC de Avilés.
5. Remitiendo la documentación exigida, en tiempo y forma, a FENICIA o las asociaciones indicadas.

En _____ a _____ de _____ 2008.

Firma:



FICHA TÉCNICA DE RECETA

Denominación del Pincho

Ingredientes necesarios para elaborar 1 pincho:

1. Productos principales

2. Aderezos, sazones, especias...

3. Método de elaboración y Presentación final:

4. Coste de la materia prima para elaborar 1 pincho -----

5. Fotografía en polaroid o copia en papel (adjuntar)