

**REGLAMENTO DEL IV CAMPEONATO DE TAPAS DE OVIEDO
BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN
FICHA TÉCNICA DE RECETA**

REGLAMENTO

El Ayuntamiento de Oviedo, con la colaboración de la Cámara de Comercio de Oviedo, Hostelería de Asturias, La Nueva España, y la organización técnica de Fenicia, convoca el IV Campeonato Tapas de Oviedo entre los profesionales de establecimientos de hostelería de la ciudad y su concejo.

Podrán inscribirse en este IV Campeonato Tapas de Oviedo todos los establecimientos que lo deseen y que dispongan de barra para ofertar sus propuestas que presenten a concurso.

[La definición oficial a nivel mundial del concepto de Pincho, Tapa y Minicocina, la hará La Real Academia de Gastronomía Española durante el IV Campeonato de Tapas de Oviedo. Independientemente de esta definición, aun pendiente, la organización ha establecido una diferenciación de pincho y tapa para acercarnos al consumidor y hacer más dinámico y competitivo el Campeonato.]

- 1. Pinchos y Minicocina (Tapas): Cada establecimiento deberá elaborar una o dos pinchos o minicocina, pudiendo ser en la modalidad que deseen. Precio mínimo de la tapa o pincho 1 € y precio máximo 2 € (en estos precios no están incluidas ningún tipo de bebidas). Cada propuesta gastronómica debe de integrarse dependiendo de sus características, obligatoriamente en el grupo de pincho o tapa, reflejándolo así en la ficha de inscripción.**
 - **PINCHO:** Producto de elaboración culinaria en pequeño formato de fácil degustación, destinada a comerse directamente con las manos, permitiendo en ocasiones la utilización de algún pequeño utensilio que facilite su degustación, como un palillo o cuchara japonesa. *
 - **MINICOCINA:** Producto de elaboración culinaria en pequeño formato donde se necesita algún tipo de utensilio para su consumo, cubertería o vajilla (cubiertos, vasito.) *
 - *** Definición provisional.** La definición de pincho y minicocina oficial la hará la Real Academia Nacional de Gastronomía, a nivel mundial durante el IV Campeonato de Tapas de Oviedo.
- 2. El precio establecido es un precio promocional de obligado cumplimiento durante el Campeonato. Una vez finalizado este, cada establecimiento, a su criterio, podrá fijar el precio de venta que estime oportuno.**
- 3. Las cantidades y volúmenes del pincho o la minicocina deberán ajustarse a un peso determinado que no podrá superar los 90 grs. totales entre todos sus ingredientes.** Deberá primar una degustación sencilla que se ajuste al concepto de minicocina o pincho, evitando, en la medida de lo posible, una utilización complicada de utensilios que ayuden a su degustación.
- 4. El tiempo de elaboración del pincho o la minicocina** deberá ser tal que permita al cliente que la solicite disponer de su elección en un plazo de tiempo **nunca superior a 10 minutos**, desde que éste la solicite.
- 5. Todos los concursantes** habrán de cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria en todos los procesos de elaboración de sus propuestas.
- 6. La documentación imprescindible para la inscripción deberá ser solicitada en la Asociación de Hostelería de Asturias: C/Alonso Quintanilla, N° - 1º I-F - 33002 - Oviedo - Teléfono: 985 22 38 13. (ANTES DE LAS 12:00 HORAS DEL MIERCOLES 29 DE ABRIL)**
- 7. El boletín de inscripción** será distribuido en Hostelería de Asturias y podrá encontrarse en la pagina web de esta Asociación(www.hosteleria.org) y consta de: **Nombre del establecimiento, teléfono de contacto, nombre de la/s propuesta/s presentadas a concurso, horario exacto de degustación y días de cierre entre semana, precio de venta (siempre entre 1 € y 2 €), y ficha técnica individual de la receta de cada propuesta presentada al campeonato.**
- 8. La documentación** será remitida, exclusivamente, por correo postal certificado/mensajería o entregado en mano y a sobre cerrado a dicha Hostelería.
- 9. La convocatoria quedará abierta desde el martes 21 de abril, cerrándose a las 12:00 hrs. del miércoles 29 de abril de 2009.**
- 10. Cuota de participación:** La cuota oficial asciende a 300 € por establecimiento, si bien, por cortesía de los patrocinadores, dicha cantidad queda reducida a **40€** para los establecimientos



asociados a Hostelería de Asturias y 50€ para los no asociados. Dicha cuota se depositará en metálico, en el momento de la inscripción, en las dependencias de *Hostelería de Asturias en Oviedo*.

11. **San Miguel, como entidad colaboradora del certamen deberá estar presente** en los establecimientos para un consumo preferente. Los establecimientos ofrecerán a sus clientes, durante los días del Campeonato, una armonización entre sus pinchos y minicocina de Concurso con la cerveza San Miguel a un precio único promocional. El Jurado otorgará una mención especial a la mejor armonización entre pincho/minicocina y cerveza, patrocinado por San Miguel.
12. El órgano calificador del Campeonato se compone de dos jurados: un jurado de clasificación, compuesto de varios grupos, con un coordinador cada uno de ellos, que se repartirán las visitas a todos los establecimientos participantes en el campeonato; y un jurado final que degustará las propuestas seleccionadas previamente por el jurado de clasificación, por lo que sólo *valorará los pinchos y minicocina finalistas, emitiendo su veredicto*.
13. Todos los establecimientos participantes deberán tener sus propuestas presentadas a concurso a disposición del público que las quiera degustar, **al precio acordado con la organización, en el horario establecido y desde el martes 19 de mayo hasta el sábado 23 de mayo, ambos inclusive**, salvo en el caso de días de cierre que figurarán en el *gastromapa* editado al efecto.
14. El límite de participantes será de **80 participantes**, que se seleccionaran por riguroso orden de inscripción. La organización, si considera que alguna propuesta no atiende unos mínimos de calidad, podrá desestimar su participación, en aras de la calidad gastronómica del evento.
15. El jurado de clasificación, con sus diferentes grupos que valorarán inicialmente las propuestas, visitarán los establecimientos candidatos **a partir del martes 19 de mayo**, primer día del campeonato, y se identificarán como tales. **Los establecimientos candidatos serán avisados previamente por la organización del día y hora aproximada de visita del jurado**.
16. Los miembros del Jurado de Clasificación efectuarán su puntuación **de 0 a 10 puntos, salvo el coordinador de cada grupo que lo hará con decimales**, en libretas de calificación que valorarán globalmente los conceptos **sabor, presentación, originalidad, y aplicación comercial de cada pincho, resultando ganadora aquella propuesta que obtenga mayor puntuación, en base a los criterios anteriores**. Los diferentes coordinadores de este Jurado de Clasificación se reunirán para celebrar el escrutinio en un recinto privado, ajeno a cualquier influencia exterior, a fin de determinar por puntuación las propuestas que pasan a la final
17. Previo aviso por parte de la organización, el Jurado Final visitará los establecimientos que hayan resultado finalistas como decisión del Jurado de Clasificación. Los criterios valorativos serán los mismos que los aplicados por dicho Jurado de Clasificación resultando, por tanto, ganadoras del IV Campeonato aquellas propuestas que hayan obtenido la mayor puntuación.
18. Tendrán la consideración de participantes en el Campeonato **todos aquellos establecimientos inscritos** que hayan abonado la cuota de inscripción, entregado o enviado el boletín de inscripción y la ficha técnica de receta del pincho y/ o minicocina **en el plazo convenido** y que la organización de el visto bueno a las propuestas, atendiendo al reglamento y la calidad del evento.
19. Como tales, los participantes seleccionados, serán incluidos en un *gastromapa de localización de todos los establecimientos de Oviedo con las propuestas presentadas*, editado con motivo del IV Campeonato de Tapas de Oviedo.
20. **El *gastromapa de Oviedo*** servirá de referencia al público en general para situar y conocer los establecimientos candidatos, sus horarios de degustación y su oferta; facilitando así la posibilidad de degustar las propuestas participantes durante los días y horario previamente establecidos.
21. El Acto de Entrega de Premios se celebrará el martes, día 26 de mayo, a las 18:00 h., **en el Gran Hotel Las Caldas "Villa Termal"**.
22. **Cada establecimiento participante, a cuenta propia, deberá elaborar para este acto un ejemplar de cada pincho y/o minicocina presentado a concurso** para exposición y SET fotográfico y que se utilizará para futuras comunicaciones y publicaciones.
23. Cada participante deberá llevar a este acto la/s propuesta preparada y emplatada.
24. Los premios que se otorgarán son siete: Pincho Vetusta de Oro y Minicocina Vetusta Oro, Pincho Vetusta de Plata y Minicocina Vetusta de Plata, Pincho Vetusta de Bronce y Minicocina Vetusta de Bronce y Mejor Pincho y/o Minicocina Asturiano.



25. El Jurado otorgará, paralelamente, una mención especial a la mejor armonización entre pincho/ minicocina y Cerveza, patrocinada por San Miguel. Igualmente los lectores de La Nueva España harán lo propio, otorgando la mención de La Nueva España al pincho o minicocina que dichos lectores decidan.
26. La inscripción como participante en IV Campeonato de Tapas de Oviedo, implica el conocimiento y aceptación de su reglamento.

En Oviedo, a 20 de abril de 2009.



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN IV CAMPEONATO DE TAPAS DE OVIEDO

DATOS QUE APARECERAN EN EL GASTROMAPA (LETRA CLARA Y TAL Y COMO DEBE APARECER)

Nombre del Establecimiento: _____
Domicilio _____ CP _____
TEL _____
HORARIO DEGUSTACIÓN _____
DIA DE CIERRE _____
Denominación de la propuesta: (Como máximo dos propuestas) Indicar si es pincho o Minicocina.
Pincho _____
Minicocina _____

DATOS DE PARTICIPACIÓN E INSCRIPCIÓN EN IV CAMPEONATO

Nombre del Establecimiento (RAZÓN SOCIAL): _____

N.I.F.: _____

Domicilio a efectos fiscales _____ CP _____

TEL _____ Fax _____ e-mail _____

Persona de Contacto con la organización: _____

Teléfono Móvil para avisos por parte de la organización durante el Campeonato: _____

Participante: Apellidos _____ Nombre _____

Móvil _____ e-mail _____

Edad _____ Actividad profesional _____

El abajo firmante D/Dña. _____ solicita su inscripción como participante del **IV Campeonato de Tapas de Oviedo**.

1. Conociendo y aceptando el reglamento que regula el certamen.
2. Manifestando su disposición para acudir al acto de Entrega de Premios y de facilitar la Tapa de exposición.
3. A tener sus propuestas a disposición del público durante los días que dure el Campeonato y en el horario elegido.
4. Autorizando a que se reproduzca su receta y foto de la propuesta en los medios de comunicación y en cualquier tipo de evento o comunicación posterior.
5. Ingresando la cuota de inscripción en la Asociación de Hostelería de Asturias.
6. Remitiendo la documentación exigida, en tiempo y forma, a la asociación indicada.

En _____ a _____ de _____ 2009.

Nombre de la persona que firma (legible) y Firma:

FICHA TÉCNICA DE RECETA (UNA POR PROPUESTA)

Denominación del
PINCHO

O MINICOCINA

Ingredientes necesarios para elaborar EL PINCHO/MINICOCINA

1. Productos principales

.....

.....

.....

.....

2. Aderezos, sazones, especias...

.....

.....

.....

3. Método de elaboración y Presentación final:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Peso total estimado de todos los ingredientes