



# I Campeonato de España de Tapas Marineras NOJA (Cantabria)

EL AYUNTAMIENTO DE NOJA, EN SU OBJETIVO DE POTENCIAR LA GASTRONOMÍA DEL MAR, CONVOCA LA I EDICIÓN DEL CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TAPAS MARINERAS QUE TENDRÁ LUGAR EL DÍA 3 DE ABRIL DE 2015

UN CONCURSO ABIERTO A LA IMAGINACIÓN DE LOS COCINEROS Y ESPECIALISTAS DE CUALQUIER REGIÓN O AUTONOMÍA CON LITORAL DE NUESTRO PAÍS

SE OPTA POR LA FÓRMULA *FINGER FOOD* (VER BASES) PARA PRESERVAR Y GARANTIZAR EL ORIGEN Y CULTURA DE ESTA MODALIDAD CULINARIA TAN POPULAR E INTERNACIONAL

CON ESTA CONVOCATORIA, LA VILLA VACACIONAL Y MARINERA CÁNTABRA MOSTRARÁ A LOS VIAJEROS Y AFICIONADOS A LA GASTRONOMÍA, EN PLENA SEMANA SANTA, LAS BONDADES DE SUS ESPECTACULARES PAISAJES DE MARISMAS Y PLAYAS JUNTO A LAS GENIALIDADES DE LOS MAGOS DE LA COCINA EN MINIATURA

## **BASES**

### **1. OBJETO CAMPEONATO**

I Edición del Campeonato de España de Tapas Marineras en la modalidad *Finger Food*, que queda especificada como: Tapas, Pinchos o cualquier formato similar que se pueda comer de uno o dos bocados con los dedos, insertados en palillos, brocheta o servidos en trago corto, en cuchara desechable y otras vajillas específicas para uso de cóctel en catering.

La final tendrá lugar en la localidad de Noja, Cantabria, el viernes 3 de abril de 2015 a las 12 horas, en directo y en la plaza de la villa.

## **2. PARTICIPANTES**

Podrá inscribirse en el concurso cualquier establecimiento hostelero o cocinero (a elección) de cualquiera de las regiones o autonomías de nuestro país con litoral marino.

La creación, realización y oferta de las tapas a concurso deberá estar relacionada con el mar, en cuanto a predominio del producto protagonista o de sus ingredientes, sin limitación de coste.

Los interesados en participar en el Campeonato deberán enviar antes del 20 de marzo de 2015 las correspondientes fichas técnicas y de inscripción a [gastronomicom@gastronomicom.com](mailto:gastronomicom@gastronomicom.com) , después de solicitarlas a dicho email, adjuntando foto y receta detallada de su receta más dirección del concursante.

## **3. TAPAS FINALISTAS Y OPERATIVA**

Cada establecimiento podrá presentar una única tapa a concurso.

El Comité de selección elegirá las tapas finalistas (máximo 8) con la suficiente antelación para ser comunicadas a sus autores, al efecto de que estén presentes en Noja el día de la final (3 de abril).

Los finalistas tendrán que elaborar en directo 5 unidades de su tapa para ser catadas por los miembros del Jurado, compuesto por prestigiosos críticos gastronómicos y gourmets de nuestro país. El horario previsto de actuación es de 12 h a 14'30 h en un set-escenario apropiado con los utensilios habituales de una cocina.

Los finalistas deberán llevar los ingredientes necesarios para realizar en directo su tapa, así como el utillaje que consideren.

La organización correrá con los gastos de estancia en Noja (hotel y comidas) de 1-2 personas por participante, con un máximo de 2 noches si fuera necesario para concursantes de geografías lejanas. Los viajes serán por cuenta de los finalistas.

En caso de que un finalista seleccionado por el comité decida no acudir a la final, la organización podrá invitar a otros concursantes que hayan enviado sus recetas y que por nivel estén en primera línea de selección.

## **4. VALORACIÓN JURADO Y PREMIO**

El Jurado valorará especialmente los apartados de ingenio, adaptación de una tapa popular, sensación global, armonía y sabor.

El premio, único, para el ganador de esta I edición del Campeonato, será de **3.000 €** más una escultura artística

## 5. COMUNICACIÓN

La organización del Campeonato difundirá, antes y después del mismo, a nivel nacional la convocatoria y resultado, comprometiéndose los finalistas y vencedor a atender a los medios que lo soliciten y demás acciones de imagen

Más Información:



**GASTRONOMICOM**

GASTRONOMICOM NEWS SL

JIMENA MENÉNDEZ PIDAL 5 <> 28023 MADRID

TEL. 91 357 41 30

[laura@gastronomicom.com](mailto:laura@gastronomicom.com); [ana@gastronomicom.com](mailto:ana@gastronomicom.com)

---

COLABORAN:



INSTITUTO  
DE TURISMO  
DE ESPAÑA



asociación empresarial

