



BASES DEL CAMPEONATO

“6 GourmeTapa 1906, Campeonato de España de Tapas para Gourmets”

1. Progourmet S.A. organizará en el marco del 32 Salón de Gourmets, GourmeTapa 1906, 6 Campeonato de España de Tapas para Gourmets.
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 12 participantes y desde el Comité de Admisión se intentará que haya representantes del mayor número de Comunidades Autónomas posible.
5. Las tapas serán de libre elaboración. No obstante, el Jurado valorará positivamente el que uno de los ingredientes sea cerveza Estrella Galicia 1906, y concederá:
 - Un premio especial a la mejor tapa que entre sus ingredientes tenga la cerveza Estrella Galicia 1906 en cualquiera de las versiones de su gama.
6. Todos los productos e ingredientes (excepto la cerveza) serán aportados íntegramente por los concursantes, que deberán prever 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 3 marcas de cerveza Estrella Galicia de la gama 1906:
 - 1906 Reserva Especial
 - 1906 Red Vintage
 - 1906 Black Coupage

Los concursantes deberán indicar, al enviar la receta, cuál 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 currículum vitae.
 - Una fotografía de la tapa (archivo en formato jpg inferior a 1 Mb y con un máximo de 600 píxeles en el lado mayor)

7,8,9 & 10 MAYO 2018

Feria internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
International Fine Food & Beverages Fair → IFEMA MADRID



32 SALÓN de GOURMETS

Sólo profesionales / Professionals only



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

9. La convocatoria se mantendrá abierta hasta las 12:00 del martes 3 de abril de 2018. 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 12 participantes (más 2 reservas), siguiendo los criterios de originalidad, territorialidad, presentación, tamaño e ingredientes utilizados.

11. La selección de concursantes y de reservas se hará antes del día 6 de abril de 2018 y tras ese día se le comunicará a los interesados en la dirección de correo electrónico que hayan facilitado en la ficha de inscripción. No se avisará a los candidatos no seleccionados.

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 8 de mayo a las 17:30 h. Sin embargo, si lo desea puede estar presente durante 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, marca, 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 elementos valorados por el Jurado. No se permite la participación con ayudantes.

14. 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.

15. El Jurado valorará, de 0 a 10 puntos, aspectos como el sabor, la originalidad, la presentación y la aplicación comercial de la tapa.

16. Cada box estará equipado con una encimera y una placa con un mínimo de dos zonas de cocción y una base de 3 enchufes de 2 Kw. Además habrá un frigorífico, 1 horno de convención y 1 horno microondas por cada dos concursantes. Habrá neveras para la conservación de los productos (en las horas previas a la participación de los concursantes). La organización facilitará 20 platos blancos 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.

7,8,9 & 10 MAYO 2018

Feria internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
International Fine Food & Beverages Fair → IFEMA MADRID



32 SALÓN de GOURMETS

Sólo profesionales / Professionals only



17. El Campeonato se desarrollará en un máximo de 2 sesiones donde participarán un máximo de 6 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.

18. 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 €.

19. 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 un premio especial a la mejor tapa cocinada con cerveza Estrella Galicia 1906. Los premios estarán dotados económicamente con las siguientes cantidades:

- Primer Premio: 3.000 €, Trofeo y Diploma
- Segundo Premio: 1.000 € y Diploma
- Premio Especial a la mejor tapa cocinada con cerveza Estrella Galicia 1906: 1.000 € y Diploma

20. La inscripción como candidato a GourmeTapa 1906, 6 Campeonato de España de Tapas para Gourmets implica haber leído y aceptado las presentes bases.