



V CAMPEONATO DE ASTURIAS DE PINCHOS Y TAPAS

DEL 7 AL 12 DE FEBRERO DE 2012

REGLAMENTO DEL CAMPEONATO

Boletín de Inscripción y Ficha Técnica de receta

Imprescindible lectura y firma del participante

- Este reglamento puede sufrir modificaciones siempre velando por la buena consecución del campeonato.
- Algunas de las fechas y lugares indicados pueden ser modificados pero se avisara puntualmente de todas las variaciones a los interesados.



REGLAMENTO

1. Fenicia marketing Gourmet convoca 5º **Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas** entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de todo el Principado de Asturias.
2. El 5º **Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas** se celebrará entre el martes 7 y el domingo 12 de febrero de 2012.
3. 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.
4. **El plazo de inscripción para participar en este campeonato finaliza el jueves 12 de enero a las 12:00 hrs. IMPORTANTE. No se admitirán inscripciones fuera de plazo.**
5. Cada participante podrá presentar un pincho o tapa cumplimentado con sus datos personales y los del establecimiento que representa.
6. Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa o pincho presentado deberá tener un coste de venta al público entre 1,50€ - 2€. Y se recomienda que el precio de pincho + bebida de la marca patrocinadora no supere los 3,50€. La promoción pincho+bebida 3,50 € será únicamente con la bebida de la marca patrocinadora.
7. La dosificación del pincho o la tapa no podrá superar en ningún caso los 100 grs. y deberá poder degustarse de forma tal que se ajuste al concepto de tapa o pincho, en este caso evitando que el cliente precise de utensilios que ayuden a la degustación del pincho, salvo petición expresa por parte del cliente.
8. 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. No cumplir este requisito será motivo excluyente para el jurado.
9. 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.
10. 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.
11. **La documentación, pago e inscripción podrá realizarse en: La Asociación de Hostelería de Asturias (C/Alonso Quintanilla, Nº - 1º I-F - 33002 - Oviedo - Teléfono: 985 22 38 13), Asociación de Hostelería de Gijón (C/ Magnus Blikstad 9, 2º- 33207-Gijón, Asturias- Telf. 985 175110), en la UCAYC. Unión de Comerciantes de Avilés y Comarca (C/Libertad, 9.Entro. 33402. Tel.: 985 56 28 42), Unión de Comerciantes del Caudal (C/ La Vega Nº 13-bajo comerciomieres@gmail.com 33600 - Mieres Tel. 984180144-685194660), Mancomunidad del Valle del Nalón (Promoción Turística. Telf.: 985672343 / 985672001. Email: turismo@valledelnalon.es), Consorcio Bajo Nalón. (Edificio Puerta del Mar. 33125-San Juan de la Arena. Tel. /Fax: 985 58 65 58 / 699 98 49 60. e-mail:**



turismo@bajonalon.es), **Comercio de Villaviciosa**, (Tel: 699484131. mail: gerencia@acosevi.es) o en la página Web www.fenicia.com.

12. **El boletín de inscripción será distribuido en las Asociaciones colaboradoras indicadas en el punto anterior de este reglamento** (disponible, asimismo, en www.fenicia.com) y consta de: Nombre del establecimiento, Nombre del pincho presentado, horario diario de degustación del mismo que debe comprender un mínimo de 6 horas, día de cierre del establecimiento, PVP del mismo (siempre entre 1,50€ y 2€), ficha técnica de receta, fotografía de la elaboración y teléfono móvil para envíos de información por sms.
13. Para poder inscribirse en el Campeonato es imprescindible presentar la documentación necesaria al mismo tiempo que el pago o justificante del pago.
14. La documentación será remitida exclusivamente, por correo postal certificado/ mensajería o entregado en mano y a sobre cerrado a cualquiera de las asociaciones indicadas en este reglamento o a la organización del certamen. Fenicia Marketing Gourmet. C/ Instituto 22, 1ª. A. 33201. Gijón. TEL: 985 990 779/ 610 74 69 09.
15. La cuota de inscripción del Campeonato es de a 100 € para los Asociados a cualquiera de las organizaciones de Hostelería colaboradoras y 120 € para los establecimientos no asociados. El precio es el mismo que el año pasado.
16. Gracias al patrocinio de Un Tercio de El Gaitero, el campeonato se celebrará como en anteriores convocatorias. Esta marca deberá estar presente en los establecimientos participantes para un consumo preferente de los clientes durante el mismo. Los establecimientos deberán ofrecer durante los días del Campeonato a sus clientes una armonización entre sus pinchos de Concurso y Un Tercio de El Gaitero a un precio único promocional que no supere los 3,50€. El Jurado catará los pinchos con Un Tercio de El Gaitero y otorgará una mención especial a la mejor armonización. **Por lo que es imprescindible que todos los establecimientos participantes dispongan de su producto para el campeonato.**
17. **Es imprescindible para todos los participantes en el campeonato adquirir al menos 7 cajas (24 botellas cada una) de Un Tercio El Gaitero para la cata del jurado y satisfacer posibles solicitudes de clientes. El total de las 7 cajas es de 100,80 €.** Un Representante de Un Tercio de EL Gaitero les visitará los días previos al Campeonato.
18. **En campeonato se compone de dos jurados oficiales: Un jurado de clasificación y Un jurado final.** Dos jurados de máximo nivel formados por periodistas, cocineros y ciudadanos decidirán quiénes son los merecedores de los galardones. Se valoran: sabor (textura, aroma, armonías, temperaturas...), la presentación, relación calidad-precio.
19. Otro jurado anónimo podrá visitar algunos de los establecimientos para confirmar resultados o valoraciones si la organización lo considera conveniente. Este jurado no se identificará y podrá visitar el establecimiento cualquier día del campeonato.
20. **Todos los establecimientos inscritos en el Campeonato** que hayan abonado la cuota, entregado o enviado el boletín de inscripción, la ficha técnica de receta y fotografía del pincho o tapa en el plazo convenido, y adquirido al menos 7 cajas de 24 botellas del patrocinador, y recibido el visto bueno de la organización, tendrán la consideración de participantes en el Campeonato.
21. **La organización se reserva el derecho de admisión de los establecimientos en el Campeonato de Asturias** 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.



22. 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.
23. El **gastromapa** 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.
24. 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 entre el martes 7 y el domingo 12 de febrero de 2012.
25. Recordamos que el campeonato de Asturias es, como indica su nombre, un campeonato, por lo que es imprescindible que el jurado visite todos los establecimientos, por lo que no es posible eludir esta visita para valorar su pincho.
26. El **jurado de clasificación**, que valorará las propuestas, visitará los establecimientos candidatos durante **el miércoles 8 de febrero (a cualquier hora entre las 12:00 hrs. y las 00:00 hrs.) para la degustación general y se identificarán como tales. Los establecimientos candidatos podrán ser avisados del día y hora aproximada de visita del jurado. El jurado podrá pasar a degustar los pinchos fuera del horario establecido en el bar, en tal caso serán avisados de la hora.**
27. Una vez degustadas todas las propuestas por el jurado de clasificación, un jurado final, catará las propuestas que hayan resultado finalistas según el jurado de clasificación. Este jurado catará las propuestas **el viernes 10 de febrero a las 17:00 hrs.** en Hotel Abba Playa de Gijón (Paseo del Doctor Fleming, 37 33203 Gijón 985 00 00 00), por lo que los establecimientos que resulten finalistas serán avisados y convocados a las 16:00 horas para acudir a preparar sus propuestas insitu para el **Jurado Final**.
28. Esta degustación a la que solo acuden los finalistas y que es para cata exclusiva del jurado final se hará con arreglo a un cronograma de presentación de cada pincho o tapa a los miembros del jurado final. **EL orden que se establecerá será por orden alfabético de a-z o de z-a.**
29. Si alguno de los participantes finalistas no se presenta en la fecha y hora convocada para elaborar su propuesta para el jurado final el viernes 10 de febrero de 2012, quedará automáticamente descalificado del certamen.
30. El mismo día este jurado final a puerta cerrada decidirá de entre los finalistas los 3 primeros clasificados que serán nominados como autores de los 3 mejores pinchos/tapas de Asturias y recibirán La Montera Picon: **Campeón de Asturias, Subcampeón de Asturias, Tercer Clasificado de Asturias, recibiendo la Picon de Oro, Picon de Plata y Picon de Bronce.** Además se otorgarán premios especiales y Diplomas de honor como Finalistas.
31. **Uno de los reconocimientos especiales será la Mención Pincho asturiano**, al que optarán los pinchos con otros ingredientes autóctonos asturianos. Estas menciones saldrán directamente de la valoración del jurado de clasificación, pudiendo recaer en cualquiera de los participantes y no se conocerán hasta el acto de Entrega de Premios.
32. Otra mención de este campeonato será el **Premio del Público otorgado por LA NUEVA ESPAÑA**, donde los clientes, podrán votar a través de la página Web de La Nueva España el pincho que más les haya gustado entre todas las propuestas del Campeonato. El ganador tampoco se conocerá hasta el acto de Entrega de Premios.



33. **Otra mención será la Mención I+D**, Innovación y Desarrollo, al pincho o tapa que tenga un desarrollo técnico y gastronómico más interesante.
34. **El jurado final se compondrá de aprox. 9 personas y catará aprox. 15 pinchos finalistas de la** cata realizada por el jurado de clasificación y otorgará los premios y diplomas de finalista según su criterio.
35. Los miembros del Jurado efectuarán su puntuación de 0 a los 10 puntos valorando los conceptos sabor, presentación, originalidad, y aplicación comercial de cada pincho, resultando ganadora aquella propuesta que obtenga más puntuación general. El Jurado del concurso entregará las libretas de puntuación a sobre cerrado a la organización (desconociendo las puntuaciones de cada miembro del jurado y por lo tanto los ganadores).
36. Los participantes finalistas no podrán hacer publicidad de su situación de finalistas hasta el **sábado 11 de febrero**.
37. Una persona designada por la organización realizará el escrutinio de resultados el **martes 14 de febrero a las 12:00 hrs.** en un recinto privado ajeno a cualquier influencia exterior. Los jefes de grupo que lo deseen pueden acudir a este escrutinio y revisar las libretas si lo consideran oportuno. El jurado levantará acta y los resultados serán inapelables.
38. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante, eliminando la nota más alta y más baja, determinará la clasificación del certamen.
39. El fallo del Jurado y los ganadores será totalmente secreto hasta el acto de Entrega de Premios que se celebrará en el **Hotel Abba Playa de Gijón (Paseo del Doctor Fleming, 37 33203 Gijón 985 00 00 00)** el miércoles 15 de febrero a las 17:00 horas que contará con la asistencia de autoridades y medios de comunicación y todos los participantes.
40. **Cada establecimiento participante a cuenta propia deberá elaborar para este acto 1 pincho de concurso** para el SET fotográfico y expositivo que se utilizará para posibles futuras comunicaciones y publicaciones. Deberá llevar la propuesta preparada y emplatada pues será solo para exposición. **El hecho de no acudir a este acto con el pincho es motivo de exclusión del establecimiento para futuras convocatorias del campeonato.** Además con la fotografía se hará un póster con todas las propuestas. Además se entregaran vales con descuentos para cenar en distintos restaurantes de Gijón y vales descuento para la primera copa en la fiesta del Campeonato.
41. **Es obligatoria la asistencia en la entrega de premios. Si no acude los premios se darán al segundo por puntuación. Hay premios que no dependen de los finalistas.**
42. Después de la entrega de premios se celebrará la gran fiesta de fin de Campeonato que darán el Ayuntamiento de Gijón como sede del Campeonato en homenaje a toda la hostelería participante. En la entrega de premios en el set fotográfico se entregarán vales descuentos para cenar en algunos restaurantes de Gijón y vales descuento de primera copa para la fiesta. Además habrá precios especiales en hoteles de la ciudad para esa noche.
43. La inscripción como candidato al 5º Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas, implica el conocimiento y aceptación de su reglamento. El incumplimiento de cualquiera de las normas será motivo de exclusión de próximas convocatorias.



El abajo firmante solicita su inscripción como participante al 5º Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas:

1. Conociendo, aceptando y firmando el reglamento que regula el certamen.
2. Manifestando su disposición para acudir a la Cata del Jurado Final en el Hotel ABBA Playa de Gijón según se exige en caso de resultar finalista y a la Entrega de Premios en el Hotel Abba Playa de Gijón.
3. Autorizando a que se reproduzca su receta y foto en los medios de comunicación y en cualquier tipo de evento, publicación o comunicación posterior.
4. Ingresando la cuota de inscripción del certamen.
5. Remitiendo la documentación exigida, en tiempo y forma a FENICIA o asociaciones colaboradoras.

Firma: _____

Fecha:

**Toda la información del Campeonato de Asturias en:
<http://campeonatoasturias.wordpress.com/>**



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN.

¡IMPRESINDIBLE ANTES DEL JUEVES 12 DE ENERO A LAS 12:00 HRS!

DATOS A RECOGER PARA EL GASTROMAPA

Nombre del Establecimiento*: _____

**Indique el nombre tal cual quiere que aparezca en el gastromapa.*

Calle: _____, nº _____ C. P: _____

Población: _____ Concejo: _____

Teléfono para el gastromapa: _____

Nombre de la propuesta que se presenta al 5º Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas

Marque con una X si es Pincho: **o Tapa:**

Horario en el que va a servir el pincho en su establecimiento del 7 al 12 de febrero.

*Debe especificar el horario completo en el que quiere ofrecer los pinchos de campeonato. El horario es de libre decisión de cada establecimiento pero **debe cumplir un mínimo de 6 horas diarias y abarcar parte de la mañana y parte de la tarde. Recomendamos servicio durante todo el horario de servicio del bar.***

Mañana de : _ _ _ a _ _ _ y por la tarde de: _ _ _ a _ _ _

Día de cierre del establecimiento. El miércoles pasará el jurado de clasificación por todos los establecimientos, tenga en cuenta que deberá abrir para ellos.

DATOS CONTACTO ORGANIZACIÓN:

Persona de contacto: _____ **Móvil*:** _____

Email: _____

**Imprescindible teléfono móvil.*

DATOS FISCALES:

Razón Social _____ CIF _____ Domicilio _____

_____ CP _____ Concejo _____ TEL _____

_____ Fax _____ e-mail _____

El abajo firmante D/Dña. _____ con DNI, en calidad de: _____ del establecimiento, solicita su inscripción como participante en el V Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas.

Conociendo, aceptando y firmando el reglamento que regula el certamen.

Manifestando su disposición para acudir a la Cata del Jurado Final según se exige en caso de resultar finalista y a la Entrega de Premios (Obligatorio para todos los participantes) y de facilitar la degustación al público en los días establecidos.

Autorizando a que se reproduzca su receta y foto en los medios de comunicación y en cualquier tipo de evento, publicación o comunicación posterior.

Ingresando la cuota de inscripción del certamen.

Remitiendo la documentación exigida, en tiempo y forma a FENICIA o asociaciones colaboradoras.

En _____ a _____ de ENERO de 2012.

Firma: _____

FICHA TÉCNICA DE RECETA

Denominación del Pincho o Tapa

*** Nombre del pincho o tapa tal como debe aparecer en el gustomapa, no de la receta del pincho, si no cómo se llama el pincho. Así aparecerá en todas las comunicaciones.**

Ingredientes necesarios para elaborar 1 pincho:

1. Productos necesarios

3. Método de elaboración y Presentación final:

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