



XI CAMPEONATO DE ASTURIAS DE PINCHOS Y TAPAS

DEL 9 AL 18 DE MARZO DE 2018

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 previo aviso todas las variaciones a los interesados.

REGLAMENTO

1. Fenicia Marketing Gourmet convoca el 11º **Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas** entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de todo el Principado de Asturias.
2. El 11º **Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas** se celebrará entre el viernes 9 y el domingo 18 de marzo de 2018.
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 se abre el miércoles 31 de enero de 2018 y finaliza el miércoles 7 febrero a las 14:00 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. **La promoción pincho+bebida será únicamente con la bebida de la marca patrocinadora.**
7. La dosificación del pincho o la tapa será de 100 grs. aproximadamente y deberá poder degustarse de forma tal que se ajuste al concepto de tapa o pincho. En el caso del pincho 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, e inscripción podrá realizarse en: OTEA ASTURIAS** (C/Alonso Quintanilla, Nº 3, 1ºF - 33002 - Oviedo - Tel: 985 22 38 13 -) **OTEA GIJÓN** (C/ Magnus Blikstad, 9, 2º - 33207 - Gijón - Tel: 985 17 51 10). **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), **Comercio de Villaviciosa**, (Tel: 699484131. mail: gerencia@acosevi.es, en **ECOSAM, Empresarios y Comerciantes de San Martín del Rey Aurelio** (Edificio de Servicios Municipales, Parque la Laguna s/n, 33940 - El Entrego tel. 675445629), **Destino Navia** (C/Antonio Fernandez Vallina 6, 1º, Navia) en **COSERVI, Asociación de Comerciantes y Servicios de la Villa de Infiesto, Centro de empresas Municipal de Llanes** (Nave 4, oficina 12 - La Arqueta s/n - info@llanescor.com) o en **Fenicia**, (calle Instituto, 22, 1º A. 33201 Gijón. 985990779-610746909)
12. **El boletín de inscripción será distribuido en las Asociaciones colaboradoras indicadas en el punto anterior de este reglamento** (disponible, asimismo, en www.asturiasdepinchos.com) y consta de: Nombre del establecimiento, Nombre del pincho o tapa presentado, horario diario de degustación del mismo que debe comprender un **mínimo de 8 horas**, día de cierre del establecimiento, ficha técnica de receta, fotografía de la elaboración, correo electrónico, datos fiscales y teléfono móvil para envíos de información por whatsapp.

13. Para poder inscribirse en el Campeonato es imprescindible presentar la documentación necesaria al mismo tiempo que el pago o justificante del pago, sino no podrá ser considerado participante.
14. La documentación será remitida, por correo postal certificado/mensajería o entregado en mano en cualquiera de las asociaciones indicadas en este reglamento o a la organización del certamen en Fenicia Marketing Gourmet. C/ Instituto 22, 1º A. 33201. Gijón. TEL: 985 990 779/ 610 74 69 09. La fotografía del pincho será enviada necesariamente por email a gastronomia@fenicia.com para futuras publicaciones de Internet.
15. La cuota de inscripción del Campeonato es de a **104.96+IVA=127€** para los Asociados a cualquiera de las organizaciones de Hostelería colaboradoras y **125.62+IVA=152€** para los establecimientos no asociados. El pago se puede hacer en efectivo en las instalaciones de Fenicia (calle instituto, 22, 1º A. 33201 de Gijón) o en el número de cuenta de Fenicia de Bankinter: 0128/6152/12/0105453627. Es necesario poner el nombre del establecimiento al hacer el pago y **adjuntar el pago de cada inscripción al Boletín para poder darla por válida**. El boletín junto con el justificante de pago puede dejarse en Otea de Asturias y Otea Gijón, en la UCAYC (Unión de Comerciantes de Avilés y Comarca), Unión de Comerciantes del Caudal, ECOSAM, en COSERVI, en Destino Navia y en Comercio de Villaviciosa, o en las oficinas de Fenicia. Deberá adjuntar el justificante del pago junto con toda la documentación para poder estar dentro del campeonato.
16. Gracias a los colaboradores y al **patrocinio del Grupo El Gaitero con Sidra Pomarina, Tercio el Gaitero, zumo de manzana el vino crianza Conde del real Agrado de su Bodega de Rioja Viñedos de Alfaro, y Red Grape Cider**.
El jurado catará los pinchos con **Sidra Pomarina** y otorgará una mención especial a la mejor armonización con **Sidra Pomarina**. Por lo que el local que quiera participar en el premio de armoización deberán tener **Sidra Pomarina** para servir al jurado.
17. **Es imprescindible para todos los participantes en el campeonato comprar al menos, 110 euros en producto más IVA.**
Es necesario comprar, al menos una caja de Red Grape Cider, de Tercio el Gaitero y de zumo de manzana y el resto se distribuye como prefiera cada establecimiento, pudiendo comprar también Vino Conde del Real agrado y Sidra Pomarina:

La compra siempre será de cajas completas.

PRECIOS FACTURACION

El Gaitero Red Grape	Zumo Manzana	Tercio	Conde del Real Agrado	Pomarina	TOTAL FACTURA (sin IVA)
7,20 €	9,60 €	7,20 €	23,70 €	21,90 €	
COMPRA (en cajas)					
1	1	1	2	2	115,20 €
1	1	1	4	0	118,80 €
1	1	1	0	4	111,60 €
1	1	1	3	1	117,00 €
1	1	1	1	3	113,40 €
3	1	2	0	3	111,30 €
3	3	2	1	1	110,40 €

EL GAITERO RED GRAPE

Cajas de 8 unidades

ZUMO MANZANA

Bandeja de 24 latas

TERCIO EL GAITERO

Cajas de 12 unidades

CONDE DEL REAL AGRADO

Cajas de 6 unidades

SIDRA POMARINA

Cajas de 6 unidades

El Gaitero Red Grape: Sidra elaborada de forma tradicional, con manzanas asturianas y uva tinta del país, que ofrece una cata refrescante y gusto semidulce. Su botellín, de medio litro, es especialmente innovador y cuenta con gran aceptación en el mercado español y anglosajón.

ZUMO DE MANZANA EL GAITERO EN LATA

100% zumo de manzana, SIN conservantes y SIN azúcares añadidos... ¡esta es la receta de su éxito!

18. **El 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...), presentación y aplicación comercial.
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 la compra de producto estipulada 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. 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.
23. 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 viernes 9 y el domingo 18 de marzo de 2018.
24. 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.
25. El **jurado de clasificación**, que valorará las propuestas, visitará los establecimientos candidatos durante **el martes 13 de marzo (a cualquier hora entre las 12:00 hrs. y las 00:00 hrs.) para la degustación general y se identificarán** como tales (serán 3-4 personas). La organización intentará que los establecimientos candidatos sean visitados ese día dentro del horario que hayan indicado en la hoja de inscripción. **El jurado podrá pasar a degustar los pinchos fuera del horario establecido en el bar, en tal caso serán avisados de la hora.**
26. Una vez degustadas todas las propuestas por el jurado de clasificación, **un jurado final**, catará las propuestas que hayan resultado finalistas. Este jurado catará las propuestas **el jueves 15 de marzo**. Como siempre, se avisará a los interesados del lugar y hora. Sólo serán avisados los establecimientos que resulten finalistas.
27. **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. Los miembros del Jurado efectuarán su puntuación de 0 a 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).

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 se establecerá aleatoriamente.**

28. Si alguno de los participantes finalistas no se presenta en la fecha y hora convocada para elaborar su propuesta para el jurado final el jueves 15 de marzo de 2018, quedará automáticamente descalificado del certamen.
29. 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: **Campeón de Asturias (recibiendo la Picon de Oro), Subcampeón de Asturias, Tercer Clasificado de Asturias.** Además se otorgarán premios especiales y Diplomas de honor como Finalistas.
30. **Uno de los reconocimientos especiales será la Mención Pincho Asturiano**, al que optarán los pinchos que utilicen productos de la despensa asturiana para elaborar el pincho/tapa. 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. Si optan a este premio deberán indicarlo en el Boletín de Inscripción.
31. Otra mención de este campeonato será el **Premio del Público**, donde los clientes, podrán votar a través de internet lo que más les haya gustado entre todas las propuestas del Campeonato. El ganador tampoco se conocerá hasta el acto de Entrega de Premios.
32. **Habrán otras dos menciones, una al pincho/tapa clásica y otra pincho/tapa innovador**, valorando la aplicación de la cocina tradicional en la tapa o pincho, y en el caso de Innovador al pincho o tapa que tenga un desarrollo técnico y gastronómico más interesante.



33. **PREMIO ESPECIAL ALIMENTOS DEL PARAISO NATURAL.-**

Por segundo año se otorga este premio en colaboración con la Dirección general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, un premio para todos aquellos participantes que en su pinchos el ingrediente principal sea alguno de los alimentos pertenecientes Alimentos del Paraíso. **Para competir en este premio, además de marcar la casilla en la ficha de inscripción, deberá incluir en el nombre del pincho el ingrediente utilizado.**

Listado de los productos:

(también lo pueden consultar en <http://www.alimentosdelparaiso.es/>)

- Queso cabrales (DOP)
- Queso Afuega'l pitu (DOP)
- Queso Gamoneu (DOP)
- Queso Casín (DOP)
- Sidra de Asturias (DOP)
- Vino de Cangas (DOP)
- Faba Asturiana (IGP)
- Ternera Asturiana (IGP)
- Chosco de Tineo (IGP)
- Queso los Beyos (IGP)
- Carajitos (productos de calidad)
- Marañuela (productos de calidad)
- Arándanos (productos de calidad)
- Kiwi (productos de calidad)
- Miel (productos de calidad)
- Chorizo, morcilla y compango garantizados.
- Pescado con sello azul.
- Pescado de pincho.
- Pescado de rula con artes sanos.
- Agricultura ecológica.

34. **Los participantes finalistas no podrán hacer publicidad de su situación de finalistas hasta el sábado 17 de marzo de 2018.**

35. Una persona designada por la organización realizará el escrutinio de resultados el **lunes 19 marzo a las 10:00** 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.
36. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante, eliminando la nota más alta y más baja, determinará la clasificación del certamen.
37. El fallo del Jurado y los ganadores será totalmente secreto hasta el acto de Entrega de Premios que se celebrará **el martes 20 de Marzo** y que contará con la asistencia de autoridades y medios de comunicación y todos los participantes. El lugar y la hora dónde se desarrollará el acto será confirmado más adelante a todos los participantes.
38. **Cada establecimiento FINALISTA 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.
39. **Es obligatoria la asistencia en la entrega de premios. Hay premios que son otorgados por el Jurado de Clasificación y pueden recaer en todos los participantes, no necesariamente en los finalistas.**
40. La inscripción como candidato al 11º 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.
41. **La inscripción como participante al 11º Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas permite acudir de forma gratuita a dos profesionales, de su equipo, al II Clinic Gastronómico de mini cocina que se realizará el 5 de Marzo en el Auditorio Centro Cultural Internacional Oscar Niemeyer en Avilés y está valorado en 145€, previa confirmación por correo electrónico a gastronomia@fenicia.com antes del 23 de Febrero.**
En el caso de que necesiten más de dos plazas, el precio por asistente es de 145€.

El abajo firmante solicita su inscripción como participante al 11º 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 según se exige en caso de resultar finalista y a la Entrega de Premios.
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 y enviándola por email a la organización.
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 info en: www.asturiasdepinchos.com.

Os invitamos a participar en el Facebook del campeonato [FB/campeonatoasturias](https://www.facebook.com/campeonatoasturias), en el twitter [@pinchoasturias](https://twitter.com/pinchoasturias) y en Instagram [@pinchoasturias](https://www.instagram.com/pinchoasturias)

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

¡IMPRESINDIBLE ANTES DEL MIÉRCOLES 7 FEBRERO DE 2018 A LAS 14:00 HRS!

Nombre del Establecimiento*: _____

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

Calle: _____, nº _____ C. P. _____

Población: _____ Concejo: _____

Nombre de la propuesta que se presenta al 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 9 al 18 de marzo. 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 8 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 _____

Otro: _____

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

Marque si opta al premio Asturiano

Marque si opta al premio de Alimentos del Paraíso Natural

DATOS CONTACTO ORGANIZACIÓN:

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

**Imprescindible teléfono móvil.*

DATOS FISCALES:

Razón Social _____ CIF _____
Domicilio _____ CP _____ Concejo _____
TEL _____ e-mail _____

Marque pertenece a alguna asociación de hostelería

El abajo firmante D/Dña. _____ con DNI, en calidad de: _____ del establecimiento, solicita su inscripción como participante en el XI 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 y aceptando las condiciones de compra del patrocinador.
- Remitiendo la documentación exigida, en tiempo y forma a FENICIA o asociaciones colaboradoras.

En _____ a _____ de _____ de 2018.

Firma:

De conformidad con lo establecido en la Ley orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales serán incluidos dentro de un fichero automatizado bajo responsabilidad de FENICIA MARKETING GOURMET, S.L., con la finalidad de poder atender los compromisos derivados de la relación que mantenemos con usted. Así mismo, le informamos que pueden ejercer sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición mediante escrito a la dirección, Calle Instituto, 22 1º A 33201 Gijón (Asturias), Teléfono: 985 990 779. Mientras no nos comunique lo contrario, entenderemos que sus datos no han sido modificados, que usted se compromete a notificarnos cualquier variación y que tenemos el consentimiento para utilizarlos a fin de poder fidelizar la relación entre las partes. También solicitamos su consentimiento para la comunicación de los datos a otras empresas cuando esta comunicación sea necesaria para la ejecución del presente contrato o suponga una mejora del mismo.

FICHA TÉCNICA DE RECETA

Denominación del Pincho o Tapa

*** Nombre del pincho o tapa tal como debe aparecer en el gastromapa, 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

2. Método de elaboración y Presentación final:

3. La fotografía enviadla por email a gastronomia@fenicia.com con el nombre del pincho y del establecimiento y localidad. Así podremos además utilizarla en Internet.