



XV CAMPEONATO DE ASTURIAS DE PINCHOS Y TAPAS

REGLAMENTO DEL CAMPEONATO

Imprescindible lectura

1. Fenicia Marketing Gourmet convoca, entre los profesionales de los establecimientos de hostelería de todo el Principado de Asturias, la decimoquinta edición del Campeonato de Pinchos y Tapas de Asturias®: Asturias de Pinchos®.

2. El desarrollo de esta edición consistirá en una competición entre los 15 profesionales seleccionados por la organización escogidos entre las propuestas presentadas, quienes deberán acudir el **miércoles 11 de diciembre al Centro de Formación de OTEA en Olloniego a partir de las 09:00h para realizar un cocinado que conformará la cata de las mismas a las 10:00h**, la cual será realizada por un jurado de gastrónomos expertos y Estrellas Michelin. A continuación, tendrá lugar la entrega del galardón del evento, que será obtenido por aquel pincho o tapa que obtenga mayor puntuación en la suma de notas de todos los miembros del jurado.

3. **Será imprescindible estar asociado a OTEA en la fecha de desarrollo del evento (miércoles 11 de diciembre de 2024), ya que el ganador representará al Principado de Asturias en el Campeonato Oficial de Hostelería – Pinchos y Tapas celebrado en Madrid Fusión 2025 entre los días 27 y 29 de enero.**

4. Para formalizar la inscripción los cocineros interesados deberán enviar a hola@asturiasdepinchos.com este **reglamento firmado** junto con la **ficha de inscripción** que se podrá encontrar en la web www.asturiasdepinchos.com, **firmada y cumplimentada en su totalidad**. Además, deberán acompañarse estos dos documentos con **5 fotos de calidad de la propuesta que se presenta, con diferentes enfoques y planos**.

El periodo de inscripciones para enviar las propuestas estará comprendido entre el 1 y el 15 de noviembre, siendo este el último día para enviar la propuesta. No se admitirán inscripciones fuera de plazo, salvo autorización expresa de la organización.

Esta **inscripción no tendrá ningún coste** ni ninguna compra de bebida asociada. Será **completamente gratuita**.

5. **Será obligatorio para todos los establecimientos que se presenten a concurso tener los materiales para elaborar la propuesta candidata del 25 de noviembre al 1 de diciembre de 2024 (ambos incluidos)**, ya que la organización podrá enviar a inspectores seleccionados por la misma que se encargarán de solventar las dudas sobre la posible selección de esa propuesta en el concurso. El coste de las catas correrá a cargo del propio establecimiento, así como de las consumiciones (a elección de los inspectores) con las que lo acompañen.

Además, si el establecimiento resulta clasificado, deberá preparar la cantidad de pinchos acordada con la organización el miércoles 11 de diciembre de 2024. Y si resulta ganador, será obligatorio ofertarlo al público del 13 al 22 de diciembre de 2024 en su propio establecimiento.

A pesar de que la organización intentará adecuar estas visitas a los horarios de los establecimientos, **será obligatorio que los participantes seleccionados para realizar esta prueba abran en caso de coincidir la visita fuera de su horario comercial.**

6. Será necesario que los participantes seleccionados para competir adjunten el recibo correspondiente al primer trimestre como abonado de OTEA antes del miércoles 11 de diciembre de 2024.

7. Con la firma de este reglamento y la firma de la ficha de inscripción el solicitante acepta la cesión de los derechos de autor de la receta concursante, ya que la propuesta ganadora podrá resultar acogida por un establecimiento de la ciudad de Oviedo seleccionado por el excmo. Ayto. de Oviedo, OTEA y la propia organización en caso de que el ganador resulte de un concejo que no sea este. De la misma manera, el ganador deberá presentar la propuesta inscrita a concurso en el congreso celebrado por la empresa organizadora que tendrá lugar en Oviedo los días 16, 17 y 18 de diciembre de 2024.

En caso de darse esta acogida, si el establecimiento ganador no se encuentra afincado en Oviedo, este se llevará una comisión equivalente a 1€ por cada pincho/tapa vendido, cuyo PVP recomendado será de entre 3,5€ y 5€ (dependiendo de su costo unitario).

8. La organización seleccionará las propuestas competidoras en base a los siguientes criterios de clasificación: historial del establecimiento y su cocinero en anteriores ediciones del campeonato o similares, calidad de los ingredientes elegidos, originalidad de la propuesta, aplicación comercial y opinión de los inspectores enviados a realizar la prueba, entre otros.

9. Las propuestas presentadas deberán ceñirse a un costo por unidad de pincho/tapa que no podrá superar los 3€ por unidad.

10. La dosificación de la propuesta no podrá superar los 150 grs. aproximadamente y deberá poder degustarse de tal forma que se ajuste al concepto de pincho o tapa. En el caso del pincho, evitando que el cliente precise de utensilios que ayuden a su degustación (salvo petición expresa por su parte), y en el caso de la tapa precisando de los mismos.

11. Si la propuesta presentada resulta ganadora, el pincho o tapa **deberá ser servido en el establecimiento ganador del 13 al 22 de diciembre de 2024 durante el horario estipulado en la ficha de inscripción (mínimo 5h al día)**, así como permitir al cliente que lo solicite disponer del pincho o tapa en un plazo de tiempo **nunca superior a 10 minutos** desde que se solicite.

12. Es obligatorio que en todo momento el concursante respete la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria, que deberá ser cumplida por todos los concursantes en todos los procesos de elaboración de sus propuestas, no siendo, en ningún caso, competencia de la organización lo concerniente a este punto.

13. El establecimiento ganador del concurso y el establecimiento que acoja la propuesta ganadora si se da el caso, estarán obligados a colocar en un lugar preferente todos los elementos de comunicación del evento proporcionados por la organización.

14. Los concursantes definitivos recibirán una comunicación por parte de la organización anunciando esta circunstancia.

15. Todos los concursantes definitivos aparecerán en la web www.asturiasdepinchos.com para consulta del público interesado, siendo destacado el ganador de esta edición.

16. **El jurado valorará las propuestas** según su criterio, teniendo siempre en cuenta diferentes factores como el sabor, la textura, el aroma, las armonías, las temperaturas, la originalidad, la presentación, el pulido de las técnicas empleadas, la calidad de los ingredientes y la aplicación comercial, entre otros.

Resultará ganadora aquella propuesta que obtenga más puntuación en la suma de las notas del jurado. **En caso de empate resolverá el fallo el presidente o la presidenta del jurado.** Los miembros del mismo entregarán las libretas de puntuación a sobre cerrado a la organización, que será la encargada de realizar el recuento final junto con la persona que presida el jurado, desconociendo las puntuaciones de los otros miembros hasta su lectura y, por lo tanto, los ganadores.

17. Si alguno de los participantes confirmados no se presenta en la fecha y hora convocada para elaborar su propuesta quedará automáticamente descalificado del certamen, así como de futuras ediciones del mismo o similares, si así lo considera la organización.

18. El ganador se conocerá en el acto de entrega de premios que se celebrará **el miércoles 11 de diciembre de 2024 a las 13:00h en el Centro de Formación de OTEA en Olloniego**, al terminar la cata final, y contará con la asistencia de autoridades, creadores de contenido y medios de comunicación.



19. Este reglamento, así como las fechas y lugares indicados, pueden sufrir modificaciones velando siempre por la buena consecución del campeonato.

20. La firma de este documento implica el conocimiento, la conformidad y la aceptación de este reglamento.

21. Para más información:

Facebook: @campeonatoasturias

Instagram: @pinchoasturias

Twitter: @pinchoasturias

Web: www.asturiasdepinchos.com

Email: hola@asturiasdepinchos.com

Teléfonos: 656 31 02 87 / 985 99 07 79