



I Concurso Nacional “En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P.”

BASES

1. PRESENTACIÓN

El mundo del cachopo se ha convertido en un fenómeno culinario de masas y su popularidad se ha extendido por todo el país. Asturias ha sido la región que lo ha dado a conocer y que más fama tiene, pero lo cierto es que cada vez son más los restaurantes de cualquier latitud que se esfuerzan en elaborar el mejor cachopo posible. En un buen cachopo lo más importante es contar con una buena materia prima. La Ternera Asturiana es la más utilizada y la que más calidad ofrece, por su característica terneza. En su afán de crear cultura gastronómica y apoyar a los establecimientos hosteleros, la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana presenta la primera edición del I Concurso Nacional “En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P.”.

2. CONTENIDO

Después de haber conseguido que este plato sea ya reconocido a nivel mundial, se pretende dar un paso más en la defensa de las elaboraciones de calidad de este maravilloso manjar. Está claro que es un plato muy atractivo, sabroso y económico,

pero la I.G.P. Ternera Asturiana quiere darle valor añadido y que se reconozca la labor de aquellos cocineros que se distinguen en su elaboración por utilizar la carne de la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana.

En este concurso se pretende llegar a todos los establecimientos de España que elaboren este plato. Tras una selección previa, los finalistas serán citados para elaborar in situ y dar a degustar al jurado, en cata ciega, sus cachopos en el Salón del Gourmets el lunes 24 de abril a las 15:00 horas.

3. REGLAMENTO DE PARTICIPACIÓN

La inscripción estará disponible online en la web del Consejo Regulador de la I.G.P. Ternera Asturiana (www.terneraasturiana.org) a partir del día martes 7 de marzo. Los locales participantes deberán enviar el boletín que encontrarán en la web correctamente cumplimentado, su curriculum vitae, así como la receta elegida (ingredientes y desarrollo), acompañada de al menos 3 fotos del plato o un vídeo que no puede superar los 5 minutos de duración. Las inscripciones se deben enviar al mail elmejorcachopo@terneraasturiana.org antes del 24 de marzo a las 14 horas.

La organización, tras analizar los candidatos y las recetas presentadas, seleccionará hasta un máximo de 12 participantes. Cada establecimiento participante se compromete a presentarse el día y hora indicada para la elaboración y presentación al jurado del plato en caso de ser seleccionado.

En la elaboración de la receta se deberá emplear Ternera Asturiana I.G.P., debiéndose comunicar a la organización, en el espacio reservado a tal fin del formulario de inscripción, el punto de venta o mayorista de adquisición del producto. Deberá archivarse el albarán o factura para posibles comprobaciones a efectuar por el Consejo Regulador. Todos los concursantes deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria a la hora de elaborar sus propuestas.

La elaboración de los cachopos en la final será libre, aunque deberán contener necesariamente como ingrediente principal carne de la I.G.P. Ternera Asturiana que será facilitada por el Consejo Regulador a los candidatos. Podrán llevar una o dos guarniciones como acompañamiento, que deberán tener menos protagonismo que el plato principal.

Cada uno de los concursantes dispondrá de un box que tendrá la siguiente dotación: encimera y una placa con un mínimo de dos zonas de cocción eléctrica y en la parte trasera y para ser compartido por cada dos puestos habrá un frigorífico, una pila, un horno de convección y un horno microondas. El resto del equipamiento, incluyendo la sartén en la que se vaya a freír, el aceite, así como los utensilios de trabajo y la vajilla

deberán ser aportados por cada cocinero. Cada concursante tendrá un tiempo máximo de ejecución de 30 minutos.

4. JURADO Y PUNTUACIÓN

El jurado estará compuesto por críticos gastronómicos y cocineros de prestigio, que catarán los platos tras la realización de un sorteo en el orden de salida de los finalistas.

En el Concurso, el Jurado puntuará sobre 20 cada uno de los siguientes aspectos:

- Fase visual (presentación): 3 puntos
- Empanado (integridad, originalidad, textura...): 3 puntos
- Originalidad: 2 puntos
- Relleno: 2 puntos
- Elaboración de la carne (punto de cocción, jugosidad...): 4 puntos.
- Sabor/ Gusto: 6 puntos.

5. DOTACIÓN

Los gastos de desplazamiento y alojamiento si procede serán por cuenta de cada participante. No obstante, a cada concursante que participe 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 €.

6. RESOLUCIÓN

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 dotado con 1.000 € y diploma que le certificará como ganador.

Tanto el campeón como los finalistas, en caso de hacer uso del galardón o diploma acreditativo, únicamente podrán incluir dicho plato en su carta garantizando el uso de Ternera Asturiana I.G.P., permitiendo las comprobaciones necesarias sobre este extremo por parte del Consejo Regulador.

Todas las incidencias no contempladas en estas bases serán resueltas por la organización. La inscripción como candidato al I Concurso Nacional “En Busca del

mejor cachopo elaborado Ternera Asturiana I.G.P.”, implica haber leído y aceptado las presentes bases, resoluciones de la organización y el fallo del jurado.

7. CESIÓN DE DERECHOS

Los participantes por el solo hecho de concursar ceden los derechos inherentes y derivados de las recetas para las campañas de promoción del Consejo Regulador I.G.P. Ternera Asturiana, así como la posibilidad de publicarlas en otros soportes afines al grupo Progourmet, S.A.