



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

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. Este plato típico de la gastronomía asturiana está cada vez más presente en los restaurantes de toda España, 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 y ausencia de grasa. En su afán de crear cultura gastronómica y apoyar a los establecimientos hosteleros, la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana presenta la sexta edición del Concurso Nacional “En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P.”.

2. OBJETIVOS.

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 mediante el sistema de “mystery shopper”, los finalistas serán citados para elaborar in situ y dar a degustar al jurado sus cachopos en el Salón del Gourmets el **lunes 17 de abril de 2023** a las 14:00 horas.

3. CUOTA GRATUITA.

La participación en este concurso tiene **carácter gratuito**.

4. 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 **lunes 16 de enero de 2023**. Los locales participantes deberán enviar el formulario web que encontrarán en la página del Consejo correctamente cumplimentado, así como la receta elegida (ingredientes y desarrollo). Las inscripciones se podrán enviar **hasta el miércoles 25 de enero a las 23.59 horas**.

El número máximo de participantes en esta tercera edición será de 70, con lo que en caso de alcanzarse dicha cifra antes de la fecha de finalización de la inscripción se dará por concluido el plazo.

La organización, tras analizar todos los cachopos mediante visita “in situ”, sin identificarse hasta la finalización de la degustación del cachopo, seleccionará 12 establecimientos, que serán los que participen en la final de Madrid.

En dicha final podrá participar cocinero/a y ayudante, que deberán justificar su relación laboral o mercantil con el establecimiento con la anterioridad requerida a la organización, que autorizará la participación en la final con carácter previo.

El plazo para la visita misteriosa se extenderá del **27 de enero** al **30 de marzo** ambos inclusive.

El jurado degustará el cachopo presentado, que deberá estar a disposición de los comensales **durante las nueve semanas que dura el concurso**, siendo comentando como sugerencia a los comensales o mostrarse por escrito en la carta o en el establecimiento. Asimismo, el establecimiento tendrá en lugar visible la cartelería realizada por la organización al efecto. El coste de la cata del mismo por el jurado correrá a cargo de la organización.

Será imprescindible comunicar a la organización, en el formulario de inscripción, los días de descanso o cierre del establecimiento. En caso de acudir a realizar la cata en un día en que el establecimiento esté cerrado sin estar comunicada dicha circunstancia, la organización podrá optar por la descalificación del establecimiento.

En caso de que el cachopo presentado a concurso no se encuentre disponible en el momento de la cata, la organización no asumirá el coste de la comida, que correrá por cuenta del establecimiento.

Los finalistas se darán a conocer el **viernes 31 de marzo**.

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. Deberán archivar los albaranes o facturas de compra de la carne para posibles comprobaciones a efectuar por el Consejo Regulador. La no adquisición de producto certificado dará lugar a la descalificación del establecimiento.

Se admitirán como relleno embutidos, quesos y otros ingredientes, debiendo presentarse las guarniciones aparte y no napando el cachopo.

No se aceptarán cambios en los ingredientes, con lo que el cachopo que se presente en la final deberá ser el mismo que en la fase previa.

Todos los concursantes deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria a la hora de elaborar sus propuestas.

5. JURADO Y PUNTUACIÓN

El jurado estará compuesto por críticos gastronómicos y cocineros de prestigio, que catarán los platos tanto en la fase previa como en la final, puntuándose en ambos casos de la siguiente manera:

- 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.



Además, en la fase previa, el correcto anuncio del cachopo participante en la carta y/o establecimiento se valorará con hasta 2 puntos.

6. DOTACIÓN

Los gastos de desplazamiento y alojamiento para la final 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€.

La organización proveerá a los finalistas de la carne necesaria para el concurso, conforme a las especificaciones indicadas en los ingredientes detallados en el formulario de inscripción. En caso de no indicar ninguna parte concreta, se dispondrán filetes de tapa.

7. 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 **1.200€** y diploma que le certificará como ganador. La dotación económica para el segundo clasificado será de **500€**, y para el tercer clasificado, de **300€**.

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 VI 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.

8. 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 de Progourmet.