

BASES DEL CAMPEONATO

Día: martes 7 de octubre

Hora: 14.30 a 16.30 h

Lugar: Sala 10. Palacio Kursaal. San Sebastian Gastronomika

Procedimiento de selección:

Se abrirá un plazo de entrega de inscripciones para el VII Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa San Miguel.

Cada concursante deberá enviar receta y foto de la ensaladilla a la hora de solicitar su inscripción.

La organización seleccionará a un total de 8 participantes.

Una vez seleccionados los 8 participantes, la organización se pondrá en contacto con cada uno de ellos para gestionar el desplazamiento, alojamiento y necesidades en caso de requerirlos.

La organización:

- La organización asume el coste del desplazamiento y alojamiento de cada concursante y un ayudante. Para el viaje, nos hacemos cargo de los billetes de avión/tren o el kilometraje para los que viajen en coche (0,29 céntimos/kilómetro). Para el alojamiento, ofrecemos a cada participante y su ayudante una noche de hotel en habitación doble compartida, en régimen de alojamiento y desayuno. Cualquier cambio de billetes o noche adicional corre de cuenta de los participantes.
- La acreditación al congreso de San Sebastián Gastronomika 2024 correrá por cuenta de la organización.
- Para descargas de mercancías o pre-elaboraciones anteriores a la hora de convocatoria, consultar con la organización.
- Estará a disposición de todos los participantes un chef-coordinador del campeonato para atender las necesidades que se presenten.
- La organización facilitará material de cocina para que los concursantes puedan hacer las elaboraciones que les queden pendientes.
- La misma organización del evento suministrará la **vajilla y cubertería desechable** para el desarrollo del concurso.



El participante:

Los participantes **aportarán sus ingredientes y materia prima necesaria** para elaborar la ensaladilla rusa. Podrán ser elaboraciones previas, totales o parciales, o elaborarla totalmente in situ.

Se dispondrá de un espacio en la cocina central del Kursaal para elaborar la ensaladilla, pudiendo ser el día anterior o el mismo martes.

Es muy importante que los concursantes traigan su **chaquetilla del restaurante** para la participación en el concurso.

Los participantes deberán elaborar **60 raciones de entre 80 y 100 gr** aproximadamente para la degustación del jurado profesional y el jurado popular. Al mismo tiempo se deberá presentar **una ración de ensaladilla rusa tal como la presentan en su establecimiento**, utilizando la vajilla propia de porcelana. Esta misma se servirá para mostrarla al jurado y para fotografiarla (**Importante: la vajilla no debe tener el nombre del restaurante ni logotipo identificativo**).

Las votaciones:

Todas las votaciones que realicen ambos jurados (popular y profesional) son secretas, así como el formato del campeonato consiste en una **degustación a ciegas**, con el fin de que se valore la elaboración, sin ser conocedor de quién la haya elaborado.

El concurso será dirigido por un presentador.

El orden de salida y servicio de los participantes será definido previamente mediante sorteo.

El ganador se decidirá a partir de la valoración final de los dos jurados, con un peso de un 80% para el jurado profesional y un 20% para el jurado popular.

Desarrollo del Campeonato

Día: martes 7 de octubre

11.00h: Llegada de los concursantes a las instalaciones del Palacio Kursaal (todos los concursantes deberán estar ya acreditados previamente).

Sorteo para determinar el orden de presentación y degustación.

14.30 h: Inicio del campeonato (pase y finalización de la elaboración de las ensaladillas).

16.30 h: Finalización del concurso, deliberaciones y depósito de las hojas de calificación por parte del jurado.

Pendiente hora: Entrega de premios en el Auditorio del Palacio Kursaal.

Nota: Este programa está sujeto a posibles modificaciones con respecto al horario.

Para más información e inscripciones contactar con:

grup gsr

Persona de contacto: Mónica Díaz

Móv: 618 77 36 74

E-mail: monica@grupgsr.com

www.sansebastiangastronomika.com