

Introducción:

El XVI Concurso Nacional de Parrilla San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country se realiza desde 2010 a partir del éxito del congreso Planeta Parrilla. Con el fin de comunicar una de nuestras formas más singulares y exquisitas de cocina, la parrilla, se busca, a lo largo y ancho de España a los más “grandes” del asado.

BASES DEL CAMPEONATO

- La inscripción al concurso está limitada a 8 participantes.
- En el momento de la inscripción los participantes deberán aportar la ficha completa. La inscripción no estará finalizada hasta que la organización no tenga todos los datos de los concursantes.
- La fecha límite para la inscripción será el viernes 9 de septiembre. El 14 de septiembre se comunicará a los parrilleros elegidos su participación en el concurso.
- La selección de concursantes se realizará mediante un comité técnico designado por la organización, atendiendo criterios geográficos y de calidad.
- Las votaciones serán secretas y se otorgará el premio al mejor parrillero y a la mejor carne. La calificación final en ningún caso se hará pública.

La organización:

- La organización pone a disposición de los concursantes las parrillas de Mibrasa.
- Pendiente confirmar quien entrega el carbón.
- La misma organización del evento suministrará la **vajilla porcelana (tamaño plato de pan) y cubertería inox** para el desarrollo del concurso.
- Estará a disposición de todos los concursantes un chef-coordinador del concurso para atender las necesidades que se presenten.
- El orden de salida y servicio de los concursantes será definido previamente mediante sorteo.
- Los 8 participantes deberán trabajar en la parrilla a la vez durante este período de tiempo.

El participante:

- Los concursantes aportarán la materia prima necesaria para el correcto desarrollo del concurso y la consiguiente degustación. Esto puede incluir un acuerdo del participante con su proveedor habitual de carne.
- La materia prima debe ser cinta de vaca (lomo alto o lomo bajo).

- Para la degustación de los dos jurados –unas 75 personas-, se deberá contar con 20-30g netos por persona.
- Los participantes deberán traer todo el pequeño utillaje necesario para el correcto desarrollo de su participación en el concurso (pinzas, cuchillos, trapos de cocina,...).
- El desplazamiento y el alojamiento en San Sebastián correrá por cuenta del participante.
- Cada parrillero deberá ir acompañado de un ayudante para que le de soporte durante el concurso.

Las votaciones:

El jurado está compuesto por un jurado profesional y uno popular.

Durante la degustación de la carne, ambos jurados puntuarán independientemente a los 8 participantes.

La valoración de los miembros de ambos jurados se basará en los siguientes parámetros:

- La calidad de la carne elegida por el parrillero (1 al 10)
- Cocción (1 al 10)
- Textura (1 al 10)
- Sabor (1 al 10)

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.

Premios para los concursantes:

- Todos los participantes tendrán diploma oficial que acredita la participación en el concurso.
- Distintivos para el asador y el proveedor de la carne.
- Comunicación específica:
 - Reportaje con todos los participantes del concurso en el suplemento de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country publicado por El Diario Vasco
 - Entrevista al concursante ganador y publicación exclusiva en El Diario Vasco.
 - Comunicación digital en los soportes del congreso.

Parrillas:

La organización pone a disposición de los concursantes las parrillas de Mibrasa.

Cada concursante tendrá a su disposición una parrilla asignada. El módulo principal de las parrillas es doble, como se puede observar en la fotografía, pero cada participante contará con su propia área específica dentro de la parrilla para controlar su preparación de manera individual:



Además, adjuntamos un documento anexo con la ficha técnica detallada de la parrilla, que incluye las especificaciones y características para que podáis familiarizaros con su funcionamiento antes del concurso.

Desarrollo del concurso:

Miércoles 9 de octubre

10.00 h: Todos los participantes deberán estar acreditados previamente a su llegada a las instalaciones del Palacio Kursaal (parrillero y ayudante).

Nos dirigiremos a la zona del concurso, para sortear la parrilla y el orden de salida de cada uno de los participantes.

Los bloques de parrillas están formados por dos puestos que se deberán compartir, aunque cada parrillero dispondrá de su propia parrilla.

12.30 h: Bienvenida de todos los jurados, presentación y explicación de la dinámica del concurso.

13.00 h: Salida 1º concursante

13.10 h: Salida 2º concursante

13.20 h: Salida 3º concursante

13.30 h: Salida 4º concursante

13.40 h: Salida 5º concursante

13.50 h: Salida 6º concursante

14.00 h: Salida 7º concursante

14.10 h: Salida 8º concursante

14.20h: Recogida de las hojas de valoración.

14.30h Entrada de los concursantes y ayudantes dentro de la sala.

Mientras se cuentan las valoraciones todos los participantes esperan el resultado final.

15.00 h: Entrega de premios y finalización del concurso.

Todos los concursantes deberán estar presentes en la entrega de premios

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