



NOJA, LA MAR DE TAPAS

Campeonato de España de Tapas Marineras

EL AYUNTAMIENTO DE NOJA (CANTABRIA), EN SU OBJETIVO DE POTENCIAR LA GASTRONOMÍA DEL MAR, CONVOCA EL CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TAPAS MARINERAS, CUYA FINAL TENDRÁ LUGAR EL SÁBADO 2 DE JULIO DE 2016 EN LA VILLA CÁNTABRA

UN CONCURSO ABIERTO A LA IMAGINACIÓN DE LOS COCINEROS Y ESPECIALISTAS DE NUESTRO PAÍS Y QUE SE REGISTRARÁ POR LA FÓRMULA *FINGER FOOD* (VER BASES) PARA PRESERVAR Y GARANTIZAR EL ORIGEN Y CULTURA DE ESTA MODALIDAD CULINARIA TAN POPULAR E INTERNACIONAL. CON ESTA CONVOCATORIA, LA VILLA VACACIONAL Y MARINERA CÁNTABRA MOSTRARÁ A LOS VIAJEROS Y AFICIONADOS A LA GASTRONOMÍA LAS BONDADES DE SUS ESPECTACULARES PAISAJES DE MARISMAS Y PLAYAS JUNTO A LAS GENIALIDADES DE LOS MAGOS DE LA COCINA EN MINIATURA

BASES

1. OBJETO CAMPEONATO

Nueva Edición del Campeonato de España de Tapas Marineras en la modalidad *Finger Food*, que queda especificada como: Tapas, Pinchos o cualquier formato similar que se pueda comer de uno o dos bocados con los dedos, insertados en palillos, brocheta o servidos en trago corto, en cuchara desechable y otras vajillas específicas para uso de cóctel en catering.

La final tendrá lugar en la localidad de Noja, Cantabria, el sábado 2 de julio de 2016 a las 19'30 h., en directo y en las instalaciones de la Bolera de la villa.

2. PARTICIPANTES

Podrá inscribirse en el concurso cualquier establecimiento hostelero o cocinero (a elección) de nuestro país.

La creación, realización y oferta de las tapas a concurso deberá estar relacionada con el mar, en cuanto a predominio del producto protagonista o de sus ingredientes, sin limitación de coste.

Los interesados en participar en el Campeonato deberán enviar antes del 5 de junio de 2016 las correspondientes fichas técnicas y de inscripción a gastromaticom@gastromaticom.com, después de solicitarlas a dicho email, adjuntando foto y receta detallada de su receta más dirección del concursante.

3. TAPAS FINALISTAS Y OPERATIVA

Cada establecimiento o cocinero podrá presentar una única tapa a concurso. El Comité de selección elegirá las tapas finalistas (máximo 8) con la suficiente antelación para ser comunicadas a sus autores, al efecto de que estén presentes en Noja el día de la final.

Los finalistas tendrán que elaborar en directo 5 unidades de su tapa para ser catadas por los miembros del Jurado, compuesto por prestigiosos críticos gastronómicos y gourmets de nuestro país. El horario previsto de actuación es de 19'30 h a 21'30 h en un set-escenario apropiado con los utensilios habituales de una cocina. Los finalistas deberán llevar los ingredientes necesarios para realizar en directo su tapa, así como el utillaje que consideren.

La organización correrá con los gastos de estancia en Noja (hotel y comidas) de 1-2 personas por participante, con un máximo de 2 noches si fuera necesario para concursantes de geografías lejanas. Los viajes serán por cuenta de los finalistas. En caso de que un finalista seleccionado por el comité decida no acudir a la final, la organización podrá invitar a otros concursantes que hayan enviado sus recetas y que por nivel estén en primera línea de selección.

4. VALORACIÓN JURADO Y PREMIO

El Jurado valorará especialmente los apartados de ingenio, adaptación de una tapa popular, sensación global, armonía y sabor. El premio, único, para el ganador de este Campeonato tendrá una valoración de **3.000 € brutos** más una escultura artística.

5. COMUNICACIÓN

La organización del Campeonato difundirá, antes y después del mismo, a nivel nacional la convocatoria y resultado, comprometiéndose los finalistas y vencedor a atender a los medios que lo soliciten y demás acciones de imagen

Más Información:



GASTRONOMICOM

GASTRONOMICOM NEWS SL

JIMENA MENÉNDEZ PIDAL 5 <> 28023 MADRID

TEL. 91 357 41 30

laura@gastronomicom.com; ana@gastronomicom.com

COLABORAN:

