



## I CONCURSO DE PINCHOS CON ANCHOA DE CANTABRIA

MARZO-ABRIL DE 2019

### DOCUMENTOS DE QUE CONSTA

1.-Reglamento del concurso

2.-Boletín de Inscripción

### REGLAMENTO

1.- La Cofradía de la Anchoa de Cantabria convoca y organiza la **I Edición del Concurso de Pinchos con Anchoa de Cantabria** entre los profesionales en activo de los establecimientos de hostelería (tabernas, bares, cafeterías, mesones, restaurantes, etc.) de Cantabria. El Diario Montañés a través del suplemento Cantabria en la Mesa colabora en la promoción de este Concurso.

2.- La región se dividirá en “distritos” con el fin de acotar las zonas donde los establecimientos estén mas próximos para facilitar al Jurado su tarea.

3.- El I Concurso de Pinchos con Anchoa constará de dos fases, la primera se realizará los viernes, sábados y domingos de abril de 2019. En estos días la cata se realizará a partir de las 7,30 de la tarde, excepto el domingo que será a partir de las doce y media de la mañana. El miércoles día **23 de abril** se comunicará a los **SEIS** participantes, o más en caso de empate, que hayan obtenido la mayor puntuación su pase a la final del Concurso que tendrá lugar el **viernes día 3 de mayo de 2019** a partir de las **siete** de la tarde en espacio preparado a tal efecto dentro del recinto de la Feria de la Anchoa y de la Conserva de Cantabria que se celebrará en Santoña los días 3,4 y 5 de mayo de 2019.

4.-Podrán inscribirse en Concurso de Pinchos todos los establecimientos de Cantabria que estén legalmente constituidos.

5.-El plazo de inscripción para participar en este campeonato será del día 1 al 24 de marzo de 2019.

**IMPORTANTE.** No se admitirán inscripciones fuera de plazo.

6.-Cada establecimiento participante presentará un pincho de diferente composición, frío o caliente, siendo imprescindible que tenga como mínimo un componente de anchoa.

7.-Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, el pincho presentado deberá tener un coste de venta al público no superior de **3,00 €**.

8.-El tamaño de la muestra deberá ser de tal forma que se ajuste al concepto de pincho, evitando que el cliente precise de utensilios que ayuden a la degustación del mismo, salvo petición expresa por parte de éste.

9.-El tiempo de elaboración del pincho deberá ser tal que permita al cliente que lo pida disponer del mismo en un plazo no superior a 10 minutos desde que éste lo solicite. El incumplimiento de este requisito será motivo de valoración en la puntuación por parte del Jurado. Queda sujeto a consideración del concursante la elaboración previa del pincho, respetando en todo momento la normativa legal vigente en materia de seguridad e higiene sanitaria.

10.-La inscripción se realizará a través del Diario Montañés y constará de: Nombre del establecimiento, foto y nombre del pincho presentado, horario diario de degustación del mismo que debe comprender un mínimo de 3 horas, al menos viernes, sábado y domingo. Día de cierre del establecimiento y nº teléfono móvil para

envíos de información.

11.- El jurado estará formado por:

- a) Presidente, que será un miembro de la Cofradía de la Anchoa, con voz pero sin voto
- b) Secretario, que será un miembro de la Cofradía de la Anchoa, con voz pero sin voto
- c) Vocales, que será un miembro de la Cofradía de la Anchoa, con voz pero sin voto
- d) Catadores para la fase Preliminar (profesionales, periodistas, cocineros, expertos, etc) que decidirán quiénes pasan a la Fase Final.
- e) Cuatro catadores diferentes a los anteriores que serán los que puntúen a los seis finalistas y por consiguiente decidirán quien es el Pincho Ganador.

Se valoran: sabor (textura, aroma, armonías, temperaturas), la presentación, originalidad, aplicación comercial de cada pincho y la relación precio-calidad.

13.-La organización se reserva el derecho de admisión de los establecimientos en el Concurso de Pinchos con Anchoa siempre velando por la calidad en el mismo y la homogeneidad de las propuestas. En caso de que alguna candidatura resulte desestimada se le informará puntualmente.

14.-Como tales, los participantes seleccionados, serán incluidos en un gastromapa de localización de todos los establecimientos de cada distrito Cantabria con las propuestas presentadas, editado con motivo del Concurso así como en la página Web de la Cofradía de la Anchoa.

15.-Para la perfecta valoración y puntuación de los pinchos es imprescindible que cada establecimiento que participe tenga destinado un espacio lo suficientemente amplio para que el jurado pueda degustar el pincho con relativa comodidad.

16.-El jurado que valorará las propuestas irá provisto de documentación que avale su condición y catará el pincho. En caso de necesidad el jurado podrá proponer la cata del pincho en un horario diferente al marcado previo aviso de la incidencia.

17.-El ganador del Concurso de Pinchos con Anchoa de Cantabria recibirá: premio en metálico (1.000 €), trofeo y diploma a: **Premio al mejor Pincho con anchoa de Cantabria.**

Existirá: - Premio al Pincho más innovador que constará de trofeo y diploma.

- Premio al Pincho con mejor presentación que constará de trofeo y diploma

18.-Los miembros del Jurado efectuarán su puntuación de **0 a 15** puntos por pincho. Cada miembro del Jurado rellenará su libreta de puntuación de forma individual que entregará al representante de la Cofradía una vez terminada la cata de cada día de la primera fase. El miércoles 24 de abril, una vez sumadas todas las calificaciones, se comunicará a los participantes los seis, o más en caso de empate, pinchos que pasan a la Final. Por parte de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria se entregará a cada establecimiento que haya pasado a la fase Final cartelería en la que se acredita tal acontecimiento, con forma y tamaño que permita anunciarlo en fachada del local.

19.- En la fase final la puntuación será entre 0 y 15 puntos. Cada miembro del Jurado rellenará su libreta de puntuación de forma individual que entregará al Presidente del Jurado una vez terminada la cata.

20.-Una vez acabada tanto la clasificación como la final de la Cata, el Presidente ayudado por los vocales, recogerán las puntuaciones y se reunirán en la sede de la Cofradía con el fin de redactar un acta con las puntuaciones obtenidas por el pincho de cada concursante.

21.-Una vez sabido el fallo del Jurado será comunicado públicamente, en presencia de los seis finalistas, el viernes día 3 de mayo de 2019, a partir de las **20 horas**, en el recinto donde se celebra la **Feria de la Anchoa y de la Conserva de Cantabria** y donde se entregarán los trofeos acreditativos.

22.-Cada establecimiento participante deberá permitir al Jurado que tomen fotografías del pincho presentado tanto para su archivo o publicación si fuera preciso.

23.-Es obligatoria la asistencia del ganador (o su representante) en la entrega de premios. Si no se acude los premios se darán al siguiente por puntuación.

24.-La inscripción como candidato al I Concurso de Pinchos con Anchoa de Cantabria implica el conocimiento y aceptación de su reglamento. El incumplimiento de cualquiera de las normas será motivo de exclusión de próximas convocatorias.

25.-El coste de la inscripción será de 50 €

26.- Las bases del Concurso se pueden obtener en la página Web de Cantabria en la Mesa y en la página de la Cofradía de la Anchoa Web [www.cofradiadelaanchoa.com](http://www.cofradiadelaanchoa.com)

27.- La ficha de inscripción se deberá remitir al correo [cofradiadelaanchoa@gmail.com](mailto:cofradiadelaanchoa@gmail.com)

28.- El ingreso de los 50 € en concepto de inscripción se deberá realizar en el nº de cuenta “ES 98 0049 6742 52 2410001005, añadiendo Editorial Cantabria S.A. y “nombre del establecimiento” - anchoa. En él se incluye la promoción de los pinchos de todos los concursantes en Cantabria a la Mesa con ficha y foto.

**DATOS CONTACTO ORGANIZACIÓN:**

**Personas de contacto: Tino Sampedro móvil: 679 055 464, Pedro Benavent 627 434 417**

**Email: [cofradiadelaanchoa@gmail.com](mailto:cofradiadelaanchoa@gmail.com)**



En

a de marzo de 2.019

5