



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

BASES

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. Asturias ha sido la región que lo ha dado a conocer y que más fama tiene, pero lo cierto es que cada vez son más los restaurantes de cualquier latitud 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. En su afán de crear cultura gastronómica y apoyar a los establecimientos hosteleros, la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana presenta la tercera edición del Concurso Nacional “En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P.”.

2. CONTENIDO

Después de haber conseguido que este plato sea ya reconocido a nivel mundial, se pretende dar un paso más en la defensa de las elaboraciones de calidad de este maravilloso manjar. Está claro que es un plato muy atractivo, sabroso y económico, pero 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 8 de abril 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 jueves 10 de enero. Los locales participantes deberán enviar el boletín que encontrarán en la web correctamente cumplimentado, así como la receta elegida (ingredientes y desarrollo). Las inscripciones se deben enviar al mail elmejorcachopo@terneraasturiana.org antes del 23 de enero a las 14 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 participantes, que serán los que participen en la final de Madrid. El plazo para la visita misteriosa se extenderá del 24 de enero al 20 de marzo ambos inclusive.

El jurado degustará el cachopo presentado, que deberá estar a disposición de los comensales durante las ocho semanas que dura el concurso, siendo comentando como sugerencia a los comensales o mostrarse por escrito en la carta o en el establecimiento. El coste de la cata del mismo por el jurado correrá a cargo de la organización.

Se seleccionarán los 6 mejores cachopos de Asturias y los 6 mejores cachopos de fuera de Asturias para la gran final.

Los finalistas se darán a conocer el viernes 22 de marzo. No se podrán hacer cambios en los ingredientes, con lo que el cachopo que se presente en la final debe ser el mismo que en la fase previa.

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.

Se admitirán como relleno también embutidos, quesos y otros ingredientes, debiendo presentarse las guarniciones aparte y no napando el cachopo. Deberán archivar los albaranes o facturas de compra de la carne para posibles comprobaciones a efectuar



por el Consejo Regulador. 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.

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, que será igual para todos, pudiendo ser a criterio de la I.G.P. de raza Asturiana de los Valles o Casina, en su vertiente convencional o ecológica.

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 III 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.