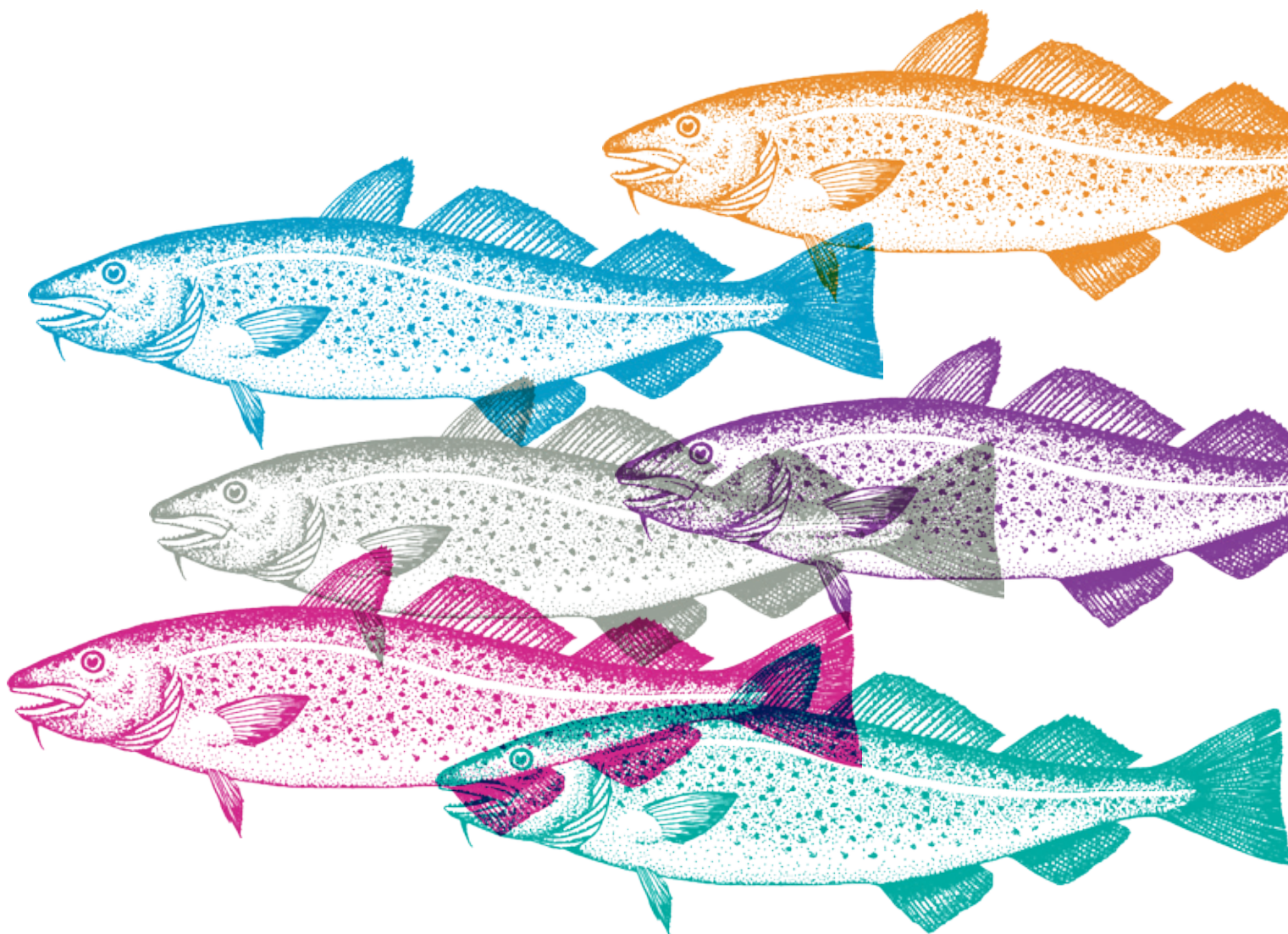


4º Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa

28 de mayo al 10 de junio de 2018



Organiza:



Objetivo

Potenciar el consumo de bacalao, uno de los productos característicos de Euskadi y que en muchas barras de pintxos encontramos cada vez con más frecuencia.

Participantes

Bares de pintxos de Gipuzkoa.

Fechas

Desde el 28 de mayo al 10 de junio (ambos inclusive)

Formato

Podrán optar a este premio todos los participantes inscritos antes del día 13 mayo de 2018.

El precio máximo de coste de cada pintxo será de 2 € El precio máximo de venta en el establecimiento será de 4 €.

El concursante podrá completar los ingredientes obligatorios con otros de su libre elección.

El establecimiento participante deberá exponer en lugar claramente visible la cartelería que le proporcionará la organización, de tal manera que sea plenamente identificable su participación.

Jurado

El jurado estará compuesto por 5 personas. La organización designará un jurado compuesto por personas de reconocido prestigio en el campo de la gastronomía, que serán quienes valoren las propuestas culinarias, previa estandarización de las puntuaciones, en base a los siguientes criterios y puntos:

- ▶ Viabilidad del pintxo en el contexto de servicio de un establecimiento de hostelería (20 puntos)
- ▶ Producto y estética: producto, montaje, colorido, espectacularidad y disposición del pintxo (10 puntos)
- ▶ Originalidad y técnica: novedad de la propuesta, ingenio, originalidad (10 puntos)
- ▶ Valores gastronómicos y nutricionales: gusto, retrogusto, sabor, contraste, matices, equilibrio calórico.. (60 puntos)

Premio

El premio **4º CAMPEONATO DE PINTXOS DE BACALAO DE GIPUZKOA** se otorgará a aquél pintxo que, a juicio del jurado, sea el mejor con el bacalao como protagonista principal.

La entrega de los premios se celebrará el 12 de junio a las 12:00 horas.

La clasificación se establecerá por orden de puntuación, de mayor a menor, proclamándose ganador del 4º Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa, quien obtenga mayor puntuación.

En caso de empate a puntos, se clasificará en primer lugar quien más puntos haya obtenido en el epígrafe de Valores Gastronómicos y, si persistiera la igualdad, obtendrá una mejor clasificación quien haya obtenido una mayor puntuación en el epígrafe de Viabilidad, y si aún persistiera la igualdad, aquél que haya obtenido mayor puntuación en el epígrafe de Originalidad y Técnica.



Para más información:

SONIA GARCÍA OLAZABAL

sgarcia@baseclick.es

Tel.: 606 898 480



MIKEL MARTÍNEZ

mmartinez@baseclick.es

Tel.: 629 280 554

Muchas gracias.