

BASES

# V Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa

DEL 25 DE MARZO AL 7 DE ABRIL



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

Del **25 de Marzo al 7 de Abril de 2019** (ambos inclusive)

## Formato

Podrán optar a este premio todos los participantes inscritos antes del día **11 Marzo de 2019**.

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 **V 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 en **Pasaia el 9 de Abril a las 12:00 horas.**

La clasificación se establecerá por orden de puntuación, de mayor a menor, proclamándose ganador del **V 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:



**MIKEL MARTÍNEZ**

[mmartinez@baseclick.es](mailto:mmartinez@baseclick.es)

Tel.: 629 280 554

**SONIA GARCÍA OLAZABAL**

[sgarcia@baseclick.es](mailto:sgarcia@baseclick.es)

Tel.: 606 898 480

Muchas gracias.