

1 CONCURSO CATTABRIGA & ANHCEA AL MEJOR SABOR NACIONAL 2018/19

2018/19 - SACHER

1) EL CONCURSO:

- El concurso pretende tanto en su esencia como en su finalidad animar y premiar al auténtico heladero artesanal residente en el territorio nacional, así como su buen hacer en la elaboración de sabores tradicionales, novedosos y autóctonos.
- Su objetivo será buscar el mejor sabor artesanal nacional elegido cada 2 años por la asociación nacional de heladeros artesanales y sobre todo potenciar a un sector con gran tradición dentro de nuestra cultura culinaria
- El concurso será bienal para no coincidir con el campeonato de España
- La inscripción será libre
- El título oficial al mejor sabor nacional será otorgado por ANHCEA y con 2 años de validez hasta la celebración del siguiente evento

2) LAS FECHAS Y LAS SEDES:

Las fechas se dividirán por zonas y tendrán lugar en las sedes de los distribuidores de la marca patrocinadora CATTABRIGA

- 1 FECHA: Etapa norte, **Ourense Martes 30 de enero 2018** Y sucesivos en caso de que hubiesen más de 10 concursantes (límite máximo diario de participantes para el óptimo desarrollo del evento). En las instalaciones de la empresa SEOANE RODICIO SLU, Pol. Ind. San Ciprian de Viñas C/12, Nave 33 – 32915 – Ourense
- 2 FECHA: Etapa este/Levante, **Girona 6 de febrero de 2018** Y sucesivos en caso de que hubiesen más de 10 concursantes (límite máximo diario de participantes para el óptimo desarrollo del evento). En las instalaciones de la empresa GB SERVEIS SL,
- 3 FECHA Etapa Centro/Sur, **Madrid Martes 20 de febrero de 2018** Y sucesivos en caso de que hubiesen más de 10 concursantes (límite máximo diario de participantes para el óptimo desarrollo del evento). En las instalaciones de la empresa
- **FINAL: Madrid 22 de febrero de 2018**, 9 finalistas (3 finalistas por cita) se jugarán el título en las instalaciones de la empresa Di Sano Hispania SL, Calle del Mar Tirreno 8, Nave C11 – 28830 - San Fernando de Henares – Madrid

3) LOS PREMIOS:

- Título oficial ANHCEA/CATTABRIGA al mejor GANADOR del mejor “SACHER” de España 2018/19 (válido 2 años)

- El GANADOR se clasificará automática para el campeonato de España a celebrar en **Intersicop 2019** y optará a los siguientes premios:
- Curso de **Gelateria avanzada** en la prestigiosa escuela **GELATENEO** de Bologna, 3 días, gastos pagados (valorado en más de 3.000 €)
- Cheque REGALO de 40% sobre PVP en la adquisición de maquinaria **CATTABRIGA** o **Grupo ICETEAM 1927**
- Todos los participantes recibirán un diploma certificando su participación concedido por **ANHCEA** y por el **GELATENEO DE BOLOGNA**

4) LAS BASES:

- 4.1 Inscripción será completamente abierta con prioridad solo en caso de exceso de cupo para los miembros de ANHCEA
- 4.2 Podrán participar únicamente personas físicas mayor de edad de cualquier nacionalidad, pero con probada residencia en España mediante documento oficial
- 4.3 No podrá concursar ningún miembro del jurado ni de la organización ni familiares de ambos en primer grado ni empleados
- 4.4 Plazo de inscripción: del 16 de octubre de 2017 al 15 de enero del 2018
- 4.5 El cupo diario de participantes será fijado en 10 concursantes por día, ampliando si fuera necesario los días de cada etapa previa hasta un total de 3 días máximo
- 4.6 Los gastos de desplazamiento y alojamiento de las 3 etapas previas a la final correrán a cargo de los concursantes
- 4.7 La organización correrá con las dietas el día del evento
- 4.8 Todos los gastos de los 9 finalistas serán cubiertos por la Organización (desplazamiento, alojamiento y dietas)
- 4.9 Los eventos comenzarán a las 9 horas con una hora de descanso para el almuerzo y finalizarán a las 20 horas
- 4.10 El participante vestirá durante su presentación ropa adecuada para la elaboración del helado; siendo el gorro y la bata obligatorios
- 4.11 El candidato podrá ir acompañado por un ayudante que solo realizará labores de asistencia y limpieza. Este vestirá también bata y gorro
- 4.12 El concursante deberá obligatoriamente formular, pesar, pasteurizar, mantecar, montar en cubeta y decorar sin ayuda alguna y en el tiempo previsto para ello
- 4.13 La Organización pondrá a disposición la maquinaria y los utensilios para la realización tanto de las mezclas como de las cremas/sorbetes que enumeramos a continuación:
 -  Mixer TURBOMIX de CATTABRIGA
 -  Pasteurizador de sobremesa MIX 7 de CATTABRIGA
 -  Pasteurizador PSK PRO 65 L con emulsionador en caso de que el concursante desee usarlo
 -  Matecadora MULTIFREEZE 8 Pro de CATTABRIGA
 -  Abatidor
 -  Congelador vertical
 -  Mesa de trabajo en acero inox
 -  Balanza
 -  Fregadero
 -  Microondas

- ✚ Utensilios varios: bols, lenguas, paletas, cuchillos, colador, cubos, cubetas en inox...
- ✚ Vitrina profesional para exponer las creaciones al final de cada evento

- 4.14 El uso de la maquinaria a emplear será supervisado por empleados y distribuidores de la marca patrocinadora
- 4.15 La limpieza de los utensilios y la maquinaria será efectuada por el concursante al acabar su performance
- 4.16 Se realizarán 2 sabores por participantes. El **“SACHER”** y un sabor libre
- 4.17 Se elaborará 1 cubeta estándar de 36x26 de 5,5 L de cada sabor. Total de 2 cubetas por participante
- 4.18 La materia prima será obligatoriamente natural y artesanal no pudiendo aceptar el empleo de bases en las recetas
- 4.19 Se podrá emplear neutro tanto frío como caliente que suministrará el concursante en un envase cerrado y sellado
- 4.20 El participante proveerá una memoria con todas las materias primas de sus dos recetas siendo estas evaluadas e inspeccionadas por el jurado
- 4.21 El participante deberá enumerar en la misma memoria tanto los ingredientes como su peso y proporción. Podrá igualmente añadir toda información, dibujo o ilustración que crea menester
- 4.22 La organización suministrara los siguientes ingredientes:
 - Leche entera líquida
 - Leche en polvo desnatada al 1%
 - Agua mineral
 - Nata al 35% de MG
 - Mantequilla
 - Azúcares: Sacarosa, Dextrosa, Fructosa, Glucosa atomizada 38 D.E, Maltodextrina 18 D.E y azúcar invertido
 - Inulina
 - Yema líquida y pasteurizada de huevo
 - Clara líquida de huevo

LOS DEMÁS INGREDIENTES/MATERIAS PRIMAS SERÁN SUMINISTRADOS POR EL CONCURSANTE SEGÚN SU DESEO Y CRITERIO RESPETANDO SIEMPRE LA REGLA DE NO USAR BASES PREPARADAS. APORTARÁ TAMBIÉN TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA LA DECORACIÓN O ELABORACIÓN DE SUS RECETAS.

- 4.23 Ambos sabores serán valorados y calificados por igual. Con el mismo coeficiente y siguiendo los mismos criterios. A saber;
 - ✓ Cremosidad
 - ✓ Sabor
 - ✓ Textura
 - ✓ Consistencia
 - ✓ Aspecto
 - ✓ Color
 - ✓ Temperatura
 - ✓ Decoración de la cubeta
 - ✓ Presencia
 - ✓ Originalidad
 - ✓ evolución en vitrina

- ✓ la técnica de ejecución, el conocimiento y la limpieza tanto de las máquinas como de los utensilios durante y después de la prueba tendrán también importancia en la valoración final del jurado

- 4.24 Cada participante tendrá un tiempo máximo de 2 horas para recetar, pasteurizar (si fuera necesario), mantecar, montar en cubeta, decorar y presentar sus 2 creaciones ante el jurado respondiendo a las preguntas que este le podría realizar al acabar.
- 4.25 El “SACHER” y el sabor libre serán probados por el jurado inmediatamente después de la mantecación y posteriormente abatidos y puestos en vitrina para que el mismo pueda evaluarla de nuevo ulteriormente sin posibilidad de ser retocada por parte del concursante
- 4.26 El orden de los turnos de elaboración se echará a suerte al principio del evento y ante la presencia del jurado, la organización y de todos los participantes
- 4.27 Los resultados se harán oficiales y comunicados a los participantes al final de cada jornada o al término de la etapa si esta durara más de un día
- 4.28 El fallo del jurado será inapelable
- 4.29 La organización y sus colaboradores podrán hacer uso del material fotográfico y videográfico tomado durante el desarrollo de las pruebas para su uso mediático o través de sus redes sociales. El concursante mediante la firma de este documento accede a dicha divulgación
- 4.30 Al hacer entrega de este documento firmado, el concursante acepta y acata el reglamento detallado en el mismo sometiéndose a la valoración y criterio del jurado sin objeción alguna

EL CONCURSANTE

LA ORGANIZACION

Nombre completo

DNI:



cattabriga

