



El Concurso Gastronómico está reservado exclusivamente para profesionales de la restauración que estén en activo en restaurantes de Málaga. El jurado otorgará un premio: "PREMIO PORSCHE PANAMERA GOURMET" al 'Mejor Plato' El Certamen Gastronómico "III EDICIÓN PORSCHE GOURMET" se celebrará **en Marbella del 20 al 22 de abril 2015**. La inscripción podrá realizarse del 28 de febrero hasta el 10 de marzo del 2015 inclusive.

#### REQUISITOS:

El concurso "Porsche Panamera Gourmet" está abierto a todos los establecimientos en activo del área de Málaga. Se seleccionarán un total de diez restaurantes entre todas las inscripciones y recetas recibidas. Para poder participar en la única categoría; "mejor plato", cada chef de cada establecimiento debe elaborar un plato\*: con su receta propia para la categoría de "mejor plato", dicha categoría será de libre elección.

#### BASES Y MECÁNICA GENERALES DEL CONCURSO "PORSCHE PANAMERA GOURMET 2015"

Los restaurantes que deseen participar han de rellenar correctamente la ficha de inscripción junto a la ficha de la receta adjunta y enviarlas por correo electrónico a la dirección de email: **hola@creativospublicitarios.es**

Se comunicará mediante Rueda de Prensa y a través de la patronal de Hostelería de Málaga, a los 10 establecimientos seleccionados **el día 20 de abril de 2015**.

Para su valoración, el jurado se desplazará con una comitiva hasta los 10 restaurantes seleccionados para valorar los platos previamente elaborados, presentados y que deben de tener en carta durante el periodo del concurso gastronómico PORSCHE PANAMERA GOURMET 2015 que se desarrollará entre los días, del **20 al 22 de abril 2015**.

Los establecimientos que entren a concurso deben habilitar una zona exclusiva para la degustación y valoración de los platos por parte del jurado el **21 de abril del 2015**, según los horarios que se acuerden, y se avisarán a los establecimientos seleccionados previamente, indicando la hora prevista de la visita del jurado.

Las inscripciones serán recepcionadas por **Hostelería de Malaga** y CENTRO PORSCHE Marbella seleccionará, entre todas las participaciones recibidas, los 10 establecimientos de la ciudad de Málaga seleccionados, que entran a concurso.

Los criterios de valoración, tanto para el plato, tanto sea la creación; clásica como innovadora, serán:  
**1º- Presentación, 2º- Originalidad, 3º- Sabor, 4º- Textura, y 5º- Valoración del Producto.**

**PREMIOS:** Para este certamen se establecen **una categoría de premio:**

- **"PREMIO PORSCHE GOURMET"** Premio al "Mejor Plato" ganador seleccionado por nuestro jurado de prestigio.  
*El restaurante ganador recibirá trofeo en la categoría de "Mejor Plato", para el "propietario del Restaurante Ganador" y premio especial que se dará a conocer el próximo día 23 de abril de 2015.*

- **"PREMIO ACCÉSIT MEJOR MARIDAJE"** Premio otorgado por Estrella Galicia, al "Mejor Maridaje" dicho premio será entregado en reconocimiento al mejor maridaje de cerveza 1906 "Red Vintage". Se dará a conocer por Estrella Galicia y por la organización CREATIVITY® Publicidad el próximo día 23 de marzo 2015.

La inscripción en este concurso supone la aceptación de sus bases y de las decisiones del jurado nombrado por la organización, que serán inapelables. Para todo aquello que no se encuentre especificado en estas bases o para las dudas que pudieran derivarse de su interpretación, las entidades organizadoras del certamen se reservan la exclusiva competencia al respecto. *El concurso Porsche Gourmet 2015, recomienda no siendo obligatorio, presentar a concurso platos que se puedan maridar con cerveza Estrella Galicia Reserva Especial "1906", con agua de aguja magmática "Magma de Cabreiroá" vino Viña Real, o cualquiera de Compañía Vinícola del Norte de España (C.V.N.E.).*



PORSCHE

# Panamera Gourmet

## III Edición Concurso gastronómico

# BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Nº Registro\* \_\_\_\_ Puntuación\* \_\_\_\_

\*No rellenar los epígrafes en rojo.

Denominación de la receta que presenta "III Edición Concurso PORSCHE PANAMERA 2015" y declara presentarse al mismo:

\_\_\_\_\_

**ESTABLECIMIENTO:** Bar/ Restaurante \_\_\_\_\_

Domicilio \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

CIF: \_\_\_\_\_ Persona de Contacto: **D.** \_\_\_\_\_ Web \_\_\_\_\_

Año de Apertura : \_\_\_\_\_

**Comprobar documentación que se adjunta al presente Boletín de Inscripción y marcar casillas en las categorías en las que desea presentarse:**

Receta de "Mejor Plato" PREMIO PORSCHE PANAMERA GOURMET, con ficha de ingredientes y fotografía del plato, que presenta en papel o en formato digital (CD o DVD).

El abajo firmante **D.** \_\_\_\_\_ solicita su inscripción como participante de la II Edición Concurso Gastronómico "PORSCHE PANAMERA GOURMET 2015" y declara presentarse al mismo:

1. Conociendo y aceptando el Reglamento que regula el certamen.
2. Reconociendo que el establecimiento al que representa dispone de barra y mesas donde se sirven platos y postres.
3. Manifestando su disposición para facilitar al jurado, el día 21 de Abril 2015, una zona exclusiva o habilitada para la degustación de los platos presentados a 6 miembros del jurado gastronómico.
4. Autorizando a que las empresas patrocinadoras del certamen, puedan realizar acciones de degustación de sus productos en las instalaciones del establecimiento participante por el que me inscribo.
5. Autorizando a que se reproduzca su receta en los medios de comunicación y en la publicaciones que se seleccionen por la organización, en algunos casos con el nombre del establecimiento y en otros con el nombre de la tapa o plato y en tiempo indeterminado e indefinido reservándose la organización plena capacidad y decisión de publicarlo por las vías que estime oportunas, previa comunicación oficial del mismo.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015

Firma y Sello:

D. \_\_\_\_\_



PORSCHE

# Panamera Gourmet

III Edición Concurso gastronómico

## FICHA TÉCNICA DE RECETA DE PLATO

Nº Registro\* \_\_\_ Puntuación\* \_\_\_\_\_

\*No rellenar los epígrafes en rojo.

Denominación del plato: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTES NECESARIOS PARA ELABORAR 1 PLATO

Productos principales	Cantidades (gramos o unidades)	Observaciones

Aderezos, sazones, especias, etc. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Coste aproximado de la elaboración de 1 plato \_\_\_\_\_

**IMPRESINDIBLE:** Fotografía de buena calidad en formato digital 300 pixeles.

A rellenar por el Jurado (De 0 a 10)	Presentación	x 6 =
	Originalidad	x 5 =
	Sabor	x 4 =
	Textura	x 5 =
	Valoración del Pdto.	x 2 =
		<b>PUNTUACIÓN TOTAL</b> _____