



El Concurso Gastronómico está reservado exclusivamente para profesionales de la restauración que estén en activo en restaurantes de la provincia de Cádiz. El jurado otorgará dos premios: "PREMIO PORSCHE PANAMERA GOURMET" al 'Mejor Plato' El Certamen Gastronómico "III EDICIÓN PORSCHE GOURMET" se celebrará **en Sotogrande del 23 al 25 de marzo 2015**. La inscripción podrá realizarse del 23 de febrero hasta el 4 de marzo del 2015 inclusive.

REQUISITOS:

El concurso "Porsche Panamera Gourmet" está abierto a todos los establecimientos en activo del área de Sotogrande. 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", ambas categorías serán 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: **info@horecacadiz.org**

Se comunicará mediante Rueda de Prensa y a través de la patronal de Hosteleros de Cádiz (**HORECA CÁDIZ**) a los 10 establecimientos seleccionados **el día 6 de marzo 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 23 al 25 de marzo 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 **23 de marzo 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 **HORECA CÁDIZ** y PORSCHE seleccionará, entre todas las participaciones recibidas, los 10 establecimientos de la provincia de Cádiz 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 16 de marzo de 2015. Y para el "Chef ganador" se le comunicará el próximo día 16 de marzo de 2015 ante los medios de comunicación.

- "**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", siendo ésta servida de Estrella Galicia, en el periodo de duración del concurso gastronómico Porsche Panamera Gourmet 2015. Se dará a conocer por Estrella Galicia y por la organización CREATIVITY® Publicidad el próximo día 16 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 2014, 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 "II 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 viernes día 23 de MARZO 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 =
		PUNTUACIÓN TOTAL _____