



III CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN



19 Y 20 DE OCTUBRE DE 2016
MADRID. CÍRCULO DE BELLAS ARTES

BASES Y DESCRIPCIÓN CERTAMEN GASTRONÓMICO “MASTER TUNA 2016”

III CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN

- 1- El certamen “Master Tuna” se celebra en el marco del III Congreso Nacional el Atún.
- 2- El protagonista del plato debe ser el atún en conserva, ingrediente indispensable en cada receta presentada.
- 3- La organización proporcionará a cada equipo el atún en conserva necesario para la elaboración de los platos así como otras conservas de otras especies marítimas, que podrán ser utilizadas en cada receta. El resto de ingredientes serán aportados por cada equipo participante.
- 4- Participarán 3 escuelas de hostelería, cocina o similares.
- 5- Cada equipo estará formado por 2 cocineros, como máximo.
- 6- El tiempo para preparar cada plato será de 2 horas. En concreto, el horario para cocinar será de 15,15hrs. a 17,15hrs., pudiendo tener 15 minutos previos para la organización del espacio. El retraso en la presentación de los platos será penalizado con un punto (según modalidad de puntuación expuesta en el apartado 9).
- 7- El certamen se celebrará en una cocina anexa al recinto donde se celebra el congreso, la cual cuenta con equipos de refrigeración y calor.
- 8- Cada equipo aportará los utensilios necesarios para elaborar su propia receta.
- 9- El jurado, valorará del 1 al 10 cada plato en función de los conceptos de *Sabor, Presencia de Atún, Innovación / Originalidad y Técnica*. Uno de los miembros del jurado acompañará al equipo participante dentro de la cocina. El plato que más globales reciba se proclamará campeón de MasterTuna 2016.
- 10- El orden en el que los equipos presentarán sus platos será establecido por un sorteo presencial antes de que cada equipo comience a cocinar.
- 11- Cada equipo preparará 4 platos de su receta para ser degustados y uno para muestra de presentación.
- 12- El certamen establecerá un único premio para el vencedor, siendo los restantes participantes denominados Finalistas del Certamen MasterTuna 2016.
- 13- Cada equipo participante (vencedor y finalistas) recibirán un lote de productos aportado por las marcas conserveras patrocinadoras del evento: Calvo, Garavilla (Isabel-Cuca) y Campos y un diploma acreditativo.
- 14- El vencedor recibirá un premio económico de 2.000 €.