



Balfegó convoca la cuarta edición de CHEF BALFEGÓ, uno de los concursos de gastronomía más importantes de Europa. En este certamen se premia y reconoce a los cocineros que mejor trabajan y preparan el atún rojo Balfegó. En su cuarta edición, el concurso se internacionaliza, con Italia como país invitado.

El concurso se celebrará el 5 de noviembre de 2020 en las instalaciones de LE CORDON BLEU de Madrid. La fecha de inicio para enviar las recetas y datos de inscripción de la documentación de participación comienza el día 11 de agosto y **finaliza el día 2 de octubre de 2020**.

Si tienes alguna duda o problemas al realizar la inscripción contacta con nosotros por email: concurso@grupbalfego.com

Esperamos las recetas de todos los chefs que deseen participar en el que sin duda es ya uno de los más importantes premios de gastronomía que se conceden en Europa.

REQUISITOS

Los concursantes deben ser cocineros profesionales en activo.

En esta nueva edición Chef Balfegó 2020 se convierte en un concurso internacional donde el primer país invitado es Italia pudiendo presentar sus propuestas los cocineros de este país.

El Restaurante donde trabaje el candidato debe estar ubicado en España o Italia (país invitado en Chef Balfegó 2020).

En el caso de recibir dos recetas e inscripciones de cocineros del mismo restaurante una será eliminada.

No podrán presentarse al concurso los cocineros que formen parte de los equipos de cocina de los miembros del jurado.

Edad mínima de los participantes 22 años.

PLATOS A DESARROLLAR

Los platos a desarrollar en las dos fases del concurso deben tener un solo ingrediente obligatorio: el atún rojo Balfegó.

El primer plato a elaborar deberá ser realizado con lomo de atún. El resto de los ingredientes será de libre elección. El segundo plato a realizar se podrá elaborar con cualquier parte del atún.

Solo se podrán presentar a este concurso los cocineros que a partir de la inscripción al mismo puedan demostrar que han adquirido el atún rojo Balfegó en su restaurante en los dos siguientes meses (recomendamos guardar las facturas correspondientes al producto adquirido y las etiquetas con el código QR que se entregan con cada pieza de atún solicitada).

Los platos a realizar deben presentarse previamente detallados por escrito en el formulario oficial. Este formulario se encuentra en la web de Balfegó (www.balfego.com) en el apartado destinado a CHEF BALFEGÓ: CONCURSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA ATÚN ROJO BALFEGÓ.

En el formulario se debe indicar todo el equipamiento que el cocinero necesite para la elaboración del plato el día del concurso, así como las partes del atún Balfegó y la cantidad que necesite para su elaboración.

Una vez cumplimentado el formulario se deberá enviar adjuntando una foto del plato en formato jpg con la máxima calidad posible y el código QR que se entrega al comprar cualquier pieza para demostrar que el plato se ha realizado con atún rojo Balfegó. Las inscripciones con fotos oscuras, desenfocadas o de baja calidad serán descartadas y no podrán participar.

NORMAS Y ESTRUCTURA DEL CONCURSO

Presentación (receta y fotografía)

Los concursantes pasarán un primer filtro de clasificación con una receta y fotografía enviada antes del día 2 de octubre de 2020. Aquellos platos que por su sencillez o presentación insuficiente no tengan la aprobación del jurado no pasarán a la siguiente fase. El plato presentado para la primera fase de clasificación podrá ser unos de los que se ejecutarán en la final. La publicación con los ocho nombres de los participantes que pasan a la siguiente fase se hará en la web de Balfegó y se comunicará en sus redes sociales de igual forma.

Competición (dos fases)

Competirán ocho cocineros seleccionados a partir de las recetas recibidas.

Los participantes concursarán en una sola convocatoria. Deben presentarse a las 09:00 h. en LE CORDON BLEU de Madrid el día 5 de noviembre de 2020.

El concursante dispondrá de 1 hora para elaborar cada plato.

Los participantes deben realizar sus propuestas del primer y segundo plato para seis personas que compondrán el jurado, más un plato para ser fotografiado por la prensa asistente.

No se conocerán los tres ganadores hasta las 20:00 h. del mismo día en la ceremonia de entrega de premios.

Los platos serán presentados al jurado de forma escalonada con unos minutos de diferencia.

Productos y elaboraciones

Los ingredientes utilizados en la elaboración de los platos podrán ser revisados por los jueces antes de comenzar a cocinar.

La primera de las recetas propuestas debe ser obligatoriamente realizada con el lomo de atún rojo Balfegó. La segunda receta se podrá elaborar con cualquier parte o partes de atún rojo Balfegó que deseen los cocineros.

Los cocineros que no cumplan las normas podrán ser descalificados o se les podrán retirar todos aquellos productos o elaboraciones que no cumplan los siguientes requisitos:

1. Todos los productos a utilizar (como las verduras y hortalizas) se pueden llevar limpios, pero no cortados ni con forma.
2. Los pescados y carnes podrán traerse descamados y deshuesadas respectivamente y limpias las piezas para cocinar (el atún rojo Balfegó lo tendrán a su disposición todos los cocineros según lo soliciten previamente).
3. En el caso de utilizar masas básicas, fondos o caldos se pueden llevar realizados con anterioridad o a punto de terminar.
4. Las guarniciones que requieran una larga cocción se podrán también traer previamente cocidas.
5. Los ingredientes a utilizar se pueden llevar pesados previamente.

Clasificación y valoración

Puntuación Total: 100 puntos

- Sabor, aroma y textura: 40 puntos
- Presentación: 30 puntos
- Equilibrio de los ingredientes: 15 puntos
- Elaboración y correcto tratamiento del producto: 15 puntos

El jurado

El jurado presidido por Martín Berasategui estará compuesto por seis profesionales de reconocida valía profesional con chefs que suman más de quince estrellas Michelin y dos de los más destacados críticos gastronómicos españoles. Los nombres del jurado se publicarán próximamente.

El concurso será presentado y conducido por Esteban Capdevila (Crítico y comunicador gastronómico)

Valoración del jurado

Para alcanzar los puntos estimados por el jurado se tendrán en cuenta los siguientes conceptos a la hora de valorar los platos.

1. Aspecto visual apetecible, estético y original.
2. Equilibrio en lo visual, color y sabor.
3. Respeto al producto, su sabor y color.
4. Manipulación correcta de todos los ingredientes que forman el plato (temperatura, cocción, corte y presentación).
5. Los nombres de los platos deben expresar lo que son realmente.
6. Los elementos no comestibles no deben presentarse en los platos.

7. Limpieza en la ejecución y finalización de la prueba (plato, utensilios, maquinaria y zonas de trabajo).

Causas de la descalificación del concurso

1. Presentación de un plato de otro cocinero o copia evidente.
2. La falta de puntualidad al presentarse a la prueba.
3. Publicación, presentación o divulgación por cualquier medio (incluidas redes sociales) del plato a concursar, su foto, el enunciado de su receta o de su nombre.
4. Los concursantes deberán utilizar la vajilla presentada por la organización del concurso, no pudiendo utilizar otra diferente.
5. El comportamiento inapropiado, la falta de respeto a los otros concursantes, a los miembros de la organización o al jurado.

Ayudantes de cocina

Los participantes podrán contar con la colaboración de un o una ayudante de cocina del mismo restaurante donde trabaja el concursante. No es obligatorio ni necesario y solo podrá desempeñar las siguientes funciones:

- Preparación del equipamiento, máquinas y productos.
- Limpieza de la zona de trabajo, utensilios y maquinaria, al comenzar la prueba y al finalizar la misma.
- Manipulación básica de los productos que componen la receta (lavado y limpieza) el corte de dichos productos será responsabilidad del concursante.
- Encendido, apagado, marcación de tiempos, control de las temperaturas e introducción en todo tipo de aparatos con los que se realizarán las distintas partes del plato a presentar.
- Colaboración en la elaboración de salsas o caldos (filtrado, batido) en ningún caso el ayudante compondrá los ingredientes de los mismos.
- El ayudante podrá ayudar al concursante en el momento del montaje del plato realizando aquellas indicaciones que este le indique. En ningún caso el ayudante decidirá el montaje del mismo, ni lo cuestionará o aconsejará.
- Cualquier miembro del jurado podrá llamar la atención a los ayudantes si no cumplen las normas y expulsarlos de las cocinas si considera que las está incumpliendo conscientemente. El desconocimiento de las normas no exime de su cumplimiento.
- El jurado y equipo de organización resolverá las dudas que los concursantes o ayudantes puedan tener respecto a estas normas.

Indumentaria

Todos los concursantes asistirán a la prueba final con la chaquetilla oficial del concurso que les será entregada el día de la prueba.

Los ayudantes deben llevar su propia chaquetilla en perfecto estado de limpieza.

Se requiere buen aspecto y higiene apropiada para presentarse a la prueba del concurso.

Derechos de imagen

Todos los concursantes deberán firmar un documento en el que se les explica que ceden voluntariamente los derechos de imagen del rodaje y fotografías que se realicen durante todo el periodo del concurso desde su inscripción hasta su finalización con el nombramiento de los tres ganadores.

Las imágenes serán utilizadas libremente por la empresa Balfegó & Balfegó SL para la promoción y difusión del Concurso de Gastronomía atún rojo Balfegó en cualquier medio de comunicación propio o externo.

Este concurso además se filmará en formato de programa de TV y será emitido en el Canal Youtube de Balfegó, otras posibles TV, medios audiovisuales o soportes digitales que Balfegó considere oportuno, sin ningún tipo de restricciones.

Balfegó garantiza el respeto y la buena fe en la utilización de la imagen de los participantes.

En este acuerdo los participantes aceptan las condiciones de grabación de dicho programa de TV que requerirá:

- Grabación de unas horas en el restaurante del concursante y en exteriores de su ciudad o pueblo de residencia.
- Viaje a Tarragona a las instalaciones de Balfegó para grabar unas escenas de la captura de los atunes, nadar con ellos si desean los participantes y ver todos los procesos de trabajo preparación de los atunes para su comercialización (dependiendo de la ciudad de origen del cocinero esto requerirá un día o dos para su filmación y traslado a Tarragona y regreso a su destino de origen).
- El tiempo necesario para viajar a Madrid y realizar la prueba del concurso que tendrá una duración máxima de ocho horas.
- La asistencia a la ceremonia de entrega de premios que tendrá lugar el mismo día de la celebración del concurso por la tarde/noche en Madrid.
- La cesión de la receta de ambos platos que concursaran.
- Realización de fotografías y grabación en vídeo de los platos concursantes.

PREMIOS

Los ganadores tendrán los siguientes premios:

Primer Premio

6.000€ en metálico para poder comer en los mejores restaurantes de Japón (opcional, este importe es de libre uso para el ganador).

Viaje para dos personas a Japón para conocer toda la riqueza gastronómica y cultural de Japón, plan de viaje libre (el viaje incluye billete de avión y alojamiento de seis noches para el ganador y un compañero cocinero del mismo restaurante).

Ponencia en Madrid Fusión 2021 junto al segundo y tercer clasificado.

Manta de cuchillos japoneses especiales para el corte del pescado.

Publicación de un reportaje sobre el ganador donde se describirá su historia profesional y la creación de los platos ganadores en la web de Balfegó.

Aparición de la receta ganadora con fotografía del plato, del cocinero, la receta y la descripción del chef junto a los mejores platos de atún realizados por los más grandes chefs de nuestro país y que se construye día a día dentro de la web de Balfegó.

Trofeo "CHEF BALFEGÓ" CONCURSO DE GASTRONOMÍA ATÚN ROJO BALFEGÓ.

Segundo Premio

3.000€ en metálico.

Ponencia en Madrid Fusión 2021 junto al primer y tercer clasificado.

Manta de cuchillos japoneses especiales para el corte del pescado.

Publicación de un reportaje donde se describirá su historia profesional y la creación de los platos ganadores en la Web de Balfegó.

Aparición de la receta ganadora con fotografía del plato, del cocinero, la receta y la descripción del chef a los mejores platos de atún realizados por los más grandes chefs de nuestro país y que se construye día a día dentro de la Web de Balfegó.

Trofeo "CHEF BALFEGÓ" CONCURSO DE GASTRONOMÍA ATÚN ROJO BALFEGÓ.

Tercer Premio

1.000€ en metálico

Ponencia en Madrid Fusión 2021 junto al primer y segundo clasificado.

Manta de cuchillos japoneses especiales para el corte del pescado.

Publicación de un reportaje donde se describirá su historia profesional y la creación de los platos ganadores en la Web de Balfegó.

Aparición de la receta ganadora con fotografía del plato, del cocinero, la receta y la descripción del chef junto a los mejores platos de atún realizados por los más grandes chefs de nuestro país y que se construye día a día dentro de la Web de Balfegó.

Trofeo CONCURSO DE GASTRONOMÍA ATÚN ROJO BALFEGÓ.

CEREMONIA DE ENTREGA DE PREMIOS

El mismo día de la celebración del concurso, a las 20:00h, tendrá lugar una gran ceremonia de entrega de los premios a los ganadores donde se conocerán a los tres afortunados. A la gala estarán invitados las grandes figuras de nuestra cocina, los referentes del periodismo gastronómico y todos los protagonistas del mundo de la hostelería y la gastronomía. El acto contará con una espectacular demostración gastronómica de atún rojo Balfegó como protagonista que todos los invitados al acto podrán probar en armonía con grandes vinos seleccionados. La ceremonia de 2019 fue el acto más destacado del sector gastronómico de todo el año en la capital de España.