



JAPANESE DAY IN SPAIN
CULTURE & GASTRONOMY

BASES CONCURSO ITAMAE SUSHI BALFEGÓ 2023

Balfegó organiza el **II CAMPEONATO ITAMAE Balfegó** con el objetivo de encontrar a los más destacados profesionales de esta disciplina de cocina japonesa, difundir su trabajo y su imagen, al tiempo que se pone en valor el excepcional producto que es el Atún Rojo y la riqueza de la cocina nacida en Japón.

El concurso tendrá lugar el día 19 de junio, en Madrid, en unas instalaciones que se anunciarán próximamente.

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

Requisitos

- Los concursantes deben ser cocineros profesionales en activo.
- El restaurante donde trabaje el candidato debe estar ubicado en España.
- En el caso de recibir dos inscripciones de cocineros del mismo restaurante una será eliminada.
- Los participantes deben ser residentes en España y tener la edad mínima de 22 años.
- No podrán presentarse al concurso cocineros que formen parte de la plantilla de los miembros del jurado, ni participantes seleccionados en la edición anterior.
- No podrán presentarse al concurso cocineros y restaurantes que quedaran entre los finalistas en las dos ediciones anteriores.

Inscripción

Para participar en **ITAMAE SUSHI Balfegó** se debe realizar la inscripción al concurso en la página web de Balfegó donde se debe incluir la propuesta de las diferentes piezas a presentar con sus respectivos nombres e indicaciones de ingredientes y fotografías.

Todas las piezas deben estar realizadas con Atún Rojo Balfegó, se debe aportar código QR o factura de compra del producto.

Las fotografías deben hacerse con iluminación apropiada y a ser posible con fondo blanco o negro en función de la vajilla utilizada, las inscripciones con fotografías desenfocadas o falta de luz serán descalificadas.

Normas y estructura del concurso

Presentación (elaboraciones y fotografía)

Los concursantes pasarán un primer filtro de clasificación con las indicaciones de elaboraciones y fotografías enviadas antes del día 28 de mayo 2023, aquellas propuestas que por su presentación insuficiente no tengan la aprobación del jurado no pasarán a la siguiente fase.

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

Competirán los ocho cocineros seleccionados.

Los participantes concursarán en una sola convocatoria, que tendrá lugar la mañana del lunes 19 de junio de 2023, entre las 08:00 y las 15.00h. Los concursantes seleccionados deberán presentarse en el espacio donde se celebrará el campeonato a las 07:30h. Previamente la organización se pondrá en contacto con ellos para facilitarles todos los datos.

El concursante dispondrá de 55 minutos para desarrollar las diferentes pruebas que componen el concurso. Los participantes deben realizar sus propuestas para 8 personas que compondrán el jurado, más una para la prensa. No se conocerán los tres ganadores hasta las 20:00h del mismo día en la ceremonia de entrega de premios. Las propuestas serán presentadas al jurado de forma escalonada con unos minutos de diferencia entre participante y participante.

Productos y elaboraciones

Los ingredientes utilizados en la elaboración de las diferentes propuestas podrán ser revisados por los jueces antes de comenzar a cocinar. Los cocineros que no cumplan las normas podrán ser descalificados o se les podrán retirar todos aquellos productos o elaboraciones que no cumplan los requisitos.

1. Todos los productos a utilizar se pueden llevar limpios, pero no cortados ni con forma.
2. El Atún Rojo Balfegó lo tendrán a su disposición todos los cocineros según lo soliciten previamente.
3. En el caso de utilizar fondos, caldos o salsas se pueden llevar realizados con anterioridad o a punto de terminar.
4. Los ingredientes para utilizar se pueden llevar pesados previamente.

Pruebas a realizar

El concurso se establece con dos pruebas a superar:

1. Destreza de sashimi y Nigiri: En esta prueba se valora la rapidez y perfección en el acabado de la preparación del sashimi y de una cantidad determinada de nigiris.

2 Creación makis: En este caso se mide el equilibrio de las propuestas de los participantes.

Bases de participación en la final

FASES DEL CONCURSO

1. Preparación antes de comenzar la competición (15 minutos)

1. Preparación de las piezas básicas para trabajar, limpieza de las diferentes partes del atún. En el caso de lomo y ventresca se dejarán las piezas preparadas en formato saku.
2. Limpiezas de otros productos a utilizar, cabezas, intestinos y sustancias sanguinolentas de crustáceos, piel de verduras...
3. El arroz deberá ser preparado previamente en las cocinas dispuestas a tal fin, acorde al tiempo necesario.

Al finalizar, los concursantes presentarán todas las piezas limpias y preparadas para su uso en la competición.

Se valora: conocimiento del producto, cortes precisos, limpieza de las piezas tratadas, limpieza del puesto de trabajo, limpieza de los cuchillos.

2. Destreza sashimi y nigiri (20 minutos)

En esta prueba se valora la rapidez y perfección en el acabado de la preparación de un sashimi tradicional de atún rojo y una cantidad determinada de nigiris.

Prueba:

- Preparación de sashimi.
- Preparación de trilogía de nigiris.

Todas las elaboraciones se deben realizar para todos los miembros del jurado y un plato extra para prensa.

Se exige:

Se valora en la puntuación la técnica de corte y elaboración, limpieza del pescado y demás elementos que compongan el sashimi y el nigiri, limpieza de la zona de trabajo, limpieza de los cuchillos al finalizar, presentación final.

Producto para utilizar: Akami, chutoro y otoro de Atún Rojo Balfegó.

Secuencia de nigiri a presentar para cada miembro del jurado, más otro para la prensa:

- 1 nigiri de Akami + otros ingredientes secundarios al gusto del participante.
- 1 nigiri de Chutoro + otros ingredientes secundarios al gusto del participante.
- 1 nigiri Otoro + otros ingredientes secundarios al gusto del participante.

3. Creación de Makis (20 minutos)

En este caso se mide el equilibrio de las propuestas de los participantes.

Se exige: Recetas elaboradas con impecable presentación. Se valoran en puntuación la técnica utilizada, limpieza del pescado y demás ingredientes que compongan el menú presentado, limpieza de la zona de trabajo, limpieza de los cuchillos al finalizar.

Prueba: Elaboración de 3 makis de libre elección, para cada miembro del jurado, más otros tres para la prensa, en 20 minutos.

Producto para utilizar: Los participantes podrán utilizar todos los cortes y partes del atún rojo que deben ser los protagonistas de las piezas a presentar más otros ingredientes secundarios al gusto del participante.

PRODUCTO DEL CONCURSO

La organización del concurso facilitará todas las piezas de atún rojo Balfegó (presentes en su catálogo de productos) a todos los participantes.

Los participantes deben traer todos los ingredientes que no sean partes del atún, así como sus propios elementos decorativos como hojas, flores...

VAJILLA DEL CONCURSO

Los participantes deben traer su propia vajilla, aquellos que no puedan traerla por algún motivo de peso deben informar a la organización con antelación a la fecha de celebración del concurso.

PUNTUACIÓN DEL JURADO

La gestión de la higiene como cocinero, las técnicas de preparación y la habilidad para hacer sushi se revisarán exhaustivamente en el concurso en todo momento.

Prueba destreza sashimi y nigiri

- Preparación previa | 20 puntos
- Gestión de la higiene | 20 puntos
- Técnicas de preparación | 30 puntos
- Técnicas de corte | 40 puntos
- Habilidades para hacer nigiri | 45 puntos
- Sabor y textura | 45 puntos
- Presentación final | 50 puntos

Total 250 puntos

Prueba creación maki

- Preparación previa | 10 puntos
- Gestión de la higiene | 10 puntos
- Técnicas de preparación | 20 puntos
- Técnicas de corte | 25 puntos
- Habilidades para hacer makis | 25 puntos
- Sabor y textura | 25 puntos
- Presentación final | 35 puntos

Total 150 puntos

Deducción de puntos

- Los participantes que continúen trabajando después de finalizar el tiempo impuesto para cada prueba recibirán una penalización de 10 puntos por cada minuto de más que utilicen.
- El corte de dedo o mano tendrá 10 puntos de deducción de cada miembro del jurado.
- En caso de producción insuficiente de las piezas exigidas habrá una deducción de 5 puntos por pieza.

EL JURADO

El jurado estará conformado por reputados chefs en la disciplina japonesa en España. Los nombres del jurado se publicarán próximamente.

CAUSAS DE LA DESCALIFICACIÓN DEL CONCURSO

1. La falta de puntualidad al presentarse a la prueba.
2. Publicación, presentación o divulgación por cualquier medio (incluidas redes sociales) de las propuestas a presentar en el concurso, su foto, el enunciado de su elaboración o su nombre.
3. El comportamiento inapropiado, la falta de respeto a los otros concursantes o a los miembros de la organización o al jurado.

AYUDANTES DE COCINA

Los participantes podrán contar con la colaboración de un ayudante de cocina del mismo restaurante donde trabaja el concursante, no es obligatorio ni necesario, solo podrá desempeñar las siguientes funciones de preparación del equipamiento, cuchillos y productos previamente a la subida al escenario:

1. Limpieza de la zona de trabajo, utensilios y maquinaria, antes de comenzar la prueba y al finalizar la misma.
2. Colaboración en la elaboración de salsas o caldos (filtrado, batido) en ningún caso el ayudante compondrá los ingredientes de los mismos.
3. Cualquier miembro del jurado o de la organización del concurso podrá llamar la atención a los ayudantes si no cumplen las normas y expulsarlo de las cocinas si considera que las está incumpliendo conscientemente. El desconocimiento de las normas no exime de su cumplimiento.
4. 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 e 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 Grup para la promoción y difusión del concurso 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 Grup 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 dicho programa de TV que requerirá:

1. El tiempo necesario para viajar a Madrid y realizar la prueba del concurso que tendrá una duración máxima de ocho horas.
2. La asistencia a la ceremonia de entrega de premios que tendrá lugar en mismo día de la celebración del concurso por la tarde/noche en Madrid.
3. La cesión de derecho para la publicación de las diferentes elaboraciones que componen las pruebas del concurso.
4. Realización de fotografías y grabación en vídeo de las diferentes elaboraciones de los concursantes

PREMIOS

Los ganadores tendrán los siguientes premios:

- Primer ganador: una semana de viaje gastronómico a Japón para dos personas y 3.000€ en metálico que podrá disfrutar durante el viaje.

- Primer/segundo/tercer ganador: “Balfegó experience” - Comida en Tunateca y experiencia Tuna Tour para dos personas con viaje y alojamiento incluido

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.