

2º CONCURSO DE PULPEIRAS FÓRUM GASTRONÓMICO SANTIAGO

Con motivo de la celebración del **Fórum Gastronómico Santiago 2010**, Fòrum Gastronòmic S.L e INCOLSA convocan el **2º CONCURSO DE PULPEIRAS FÓRUM GASTRÓNÓMICO SANTIAGO**. El concurso tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de las pulpeiras/os profesionales del ámbito de Galicia en materia de elaboración y servicio del Pulpo a Feira.

REGLAMENTO

Inscripciones.

1. Podrán participar en el Concurso aquellos/as profesionales especializados en la cocción y el servicio de pulpo y que desarrollen su actividad en ferias y mercados del territorio de Galicia, así como en establecimientos fijos, siempre que se trate de pulperías.
2. Los profesionales que quieran participar del Concurso deberán realizar la inscripción enviando la ficha de inscripción adjunta al final del documento * por fax o email o poniéndose en contacto con la organización antes del día 31 enero de 2008.

Fórum Gastronómico Santiago 2010

Tel. 93 883 3045

Fax: 93 889 4304

Email: produccio@forumgastronomic.com

Contacto: Marc Muñoz

3. La aceptación e inscripción de participantes se desarrollará por estricto orden de inscripción y con un máximo de 12 participantes.

Desarrollo del 2º Concurso de Pulpeiras Fórum Gastronómico Santiago

1. La fecha máxima de inscripción de participantes será el **día 31 de enero del 2010**.
2. El desarrollo del concurso se llevará a cabo en la **Plaza de Abastos de Santiago de Compostela el día 20 de Febrero de 2010 de las 11 a las 13 horas.**
3. Los concursantes podrán instalarse en sus lugares de concurso a partir de las 10,30 horas del día 20 de febrero.
4. Los 12 concursantes actuarán simultáneamente acompañados de un conductor del acto y delante de los miembros del jurado y del público asistente al concurso en la Plaza de Abastos.
5. Cada miembro del jurado puntuará obligatoriamente sobre 60 puntos repartidos entre los siguientes criterios:

15 puntos (máxima puntuación): Sabor del Pulpo
15 puntos (máxima puntuación): Textura y Punto de cocción del Pulpo
15 puntos (máxima puntuación): Aliño del Pulpo
15 Puntos (máxima puntuación): Corte y presentación del Pulpo
6. La Pulpeira/eiro con mejor puntuación será declarado/a ganador/a del **2º CONCURSO DE PULPEIRAS FÓRUM GASTRONÓMICO SANTIAGO**.
7. A las Pulpeiras/eiros con segunda y tercera mejor puntuación se les concederá el segundo y tercer premio del **2º CONCURSO DE PULPEIRAS FÓRUM GASTRONÓMICO SANTIAGO**.

8. En el caso de existir empate en puntuación, los miembros del jurado se reservan el derecho a valorar distintas cuestiones paralelas, siempre en beneficio de un buen servicio y degustación del "Pulpo a Feira".
9. La Organización facilitará a cada participante un puesto de trabajo en el espacio destinado al concurso en la Plaza de Abastos donde encontrará:
 - 1 mesa de trabajo
 - 1 botella de propano
10. Cada participante deberá llevar consigo:
 - El pulpo
 - El aliño (aceite, sal y pimentón)
 - El caldeiro y el fogón
 - Tijeras y platos de madera
 - Cualquier otro utillaje que crea preciso para su trabajo y servicio de pulpo.
11. El jurado estará formado por prestigiosos cocineros, gastrónomos y personas del mundo de la cultura de Galicia en general y de Santiago de Compostela en particular.

PREMIOS

- **1r PREMIO:** 1000 euros, diploma acreditativo y 2 entradas al FG Santiago 2010 del domingo.
- **2º PREMIO:** 800 euros, diploma acreditativo y 2 entradas al FG Santiago 2010 del domingo.
- **3r PREMIO:** 600 euros, diploma acreditativo y 2 entradas al FG Santiago 2010 del domingo.

* Estos premios estarán sujetos a las retenciones correspondientes.

La ceremonia y entrega de premios se llevará a cabo en el momento en que los miembros del jurado hagan público su veredicto y tendrá lugar en el mismo espacio de la Plaza de Abastos.

Aquellas cuestiones no previstas en el presente reglamento y que deriven de su aplicación serán resueltas por consenso del jurado.

La organización se reserva el derecho de modificar este reglamento por causas de fuerza mayor.

Los participantes aceptan este reglamento en su totalidad en el momento de su inscripción.