

## **BASES CAMPEONATO ITAMAE BALFEGÓ**

**Balfegó** organiza el primer campeonato de sushi de España, 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 campeonato tendrá lugar el día 5 de septiembre en las instalaciones del Complejo Duques de Pastrana en Madrid.

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 la más antigua será eliminada.

Los participantes deben ser residentes en España y tener la edad mínima de 22 años.

No podrán presentarse al campeonato cocineros que formen parte de la plantilla de los miembros del jurado.

### **Inscripción**

Para participar en **ITAMAE Balfegó** se debe realizar la inscripción al campeonato 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 campeonato**

Presentación (elaboraciones y fotografía)

Los concursantes pasarán un primer filtro de clasificación con las indicaciones de elaboraciones y fotografías enviadas antes del día 14 de agosto de 2022.

Aquellas propuestas que por su presentación insuficiente no tengan la aprobación del jurado no pasarán a la siguiente fase.

La publicación con los 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**

Los participantes concursarán en una sola convocatoria, deben presentarse a las 09:00 h. en el Complejo Duques de Pastrana de Madrid (Edificio La Nube) el día 5 de septiembre de 2022. Sus nombres se publicarán en la Web y redes sociales de Balfegó. El concursante dispondrá de 45 minutos para desarrollar las diferentes pruebas que componen el campeonato. Los participantes deben realizar sus propuestas para 4 personas que compondrán el jurado, más otra para la prensa. No se conocerá el ganador hasta las 20:00 h. 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 a utilizar se pueden llevar pesados previamente.

## **Pruebas a realizar**

El campeonato se establece con dos pruebas a superar:

**1. Destreza Nigiri:** En esta prueba se valora la rapidez y perfección en el acabado de la preparación de una cantidad determinada de nigiri, así como la técnica de elaboración del arroz.

**2 Creación Nigiri/Maki/sashimi:** En este caso se mide el equilibrio de las propuestas de los participantes.

## **Bases de participación en la final**

### **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, técnica de preparación del arroz.

**2. Destreza Nigiri (10 minutos):** En esta prueba se valora la rapidez y perfección en el acabado de la preparación de una cantidad determinada de nigiris.

Prueba: preparación de 6 Nigiris (para cada miembro del jurado) de atún rojo en 10 minutos.

Se exige: los cortes del atún deben ser perfectos, todos iguales. Se valora en la puntuación la técnica de corte y elaboración, limpieza del pescado, el arroz y demás elementos que compongan el nigiri, limpieza de la zona de trabajo, limpieza de los cuchillos al finalizar, presentación final.

Producto a utilizar: Akami, Chutoro y Toro de Atún Rojo Balfegó.

Secuencia de nigiris a presentar para cada miembro del jurado:

- 1 nigiri de Akami
- 1 nigiri de Chutoro
- 1 nigiri de Toro

**3 Creación Nigiri/Maki/sashimi (30 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, el arroz, limpieza de la zona de trabajo, limpieza de los cuchillos al finalizar.

Prueba: Elaboración de un menú tradicional compuesto por 3 nigiris, 3 makis y sashimi de tres piezas, para cada miembro del jurado, en 30 minutos.

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

---

### Producto

La organización del campeonato 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

Los participantes que no puedan traer su propia vajilla de plato o bandeja de sushi deben informar a la organización con antelación a la fecha de celebración del campeonato.

### 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 campeonato en todo momento.

### Puntuaciones del jurado

#### **PRUEBA DESTREZA NIGIRI**

Preparación previa 15 puntos  
Gestión de la higiene 15 puntos  
Técnicas de preparación 25 puntos  
Técnicas de corte 35 puntos  
Habilidades para hacer nigiri 35 puntos  
Sabor y textura 35  
Presentación final 40 puntos  
Total 200 puntos.

#### **PRUEBA CREACIÓN NIGIRI/MAKI/SASHIMI**

Preparación previa 15 puntos  
Gestión de la higiene 15 puntos  
Técnicas de preparación 25 puntos  
Técnicas de corte 35 puntos  
Habilidades para hacer nigiri/maki/sashimi 35 puntos  
Sabor y textura 35  
Presentación final 40 puntos  
Total 200 puntos.

### Deducción de puntos

Los participantes que continúen trabajando después de finalizar el tiempo impuesto para cada prueba serán descalificados.

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 / pieza.

### **EL JURADO**

El jurado estará conformado por Hideki Matsuhisa (Koy Shunka\*, Barcelona), Yoshikazu Yanome (Kaido\*, Valencia), Ricardo Sanz (Kabuki\*, Madrid) y Victore Planas (Kensei, Tenerife).

### Causas de la descalificación del campeonato

1. La falta de puntualidad al presentarse a la prueba
3. Publicación, presentación o divulgación por cualquier medio (incluidas redes sociales) de las propuestas a presentar en el campeonato, su foto, el enunciado de su elaboración o de su nombre
4. 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 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 campeonato 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 campeonato 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 campeonato.

### **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 campeonato desde su inscripción hasta su finalización con el nombramiento de los tres ganadores. Las imágenes serán utilizadas libremente por la empresa Grup Balfegó para la promoción y difusión del campeonato en cualquier medio de comunicación propio o externo. Este campeonato además se filmará en formato de programa de TV y será emitido en el Canal You Tube de Balfegó, otras posibles TV, medios audiovisuales o soportes digitales que Grup 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 dicho programa de TV que requerirá:

- 1.El tiempo necesario para viajar a Madrid y realizar la prueba del campeonato 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 campeonato por la tarde/noche en Madrid.
3. La cesión de derecho para la publicación de las diferentes elaboraciones que componen las pruebas del campeonato.
4. Realización de fotografías y grabación en vídeo de las diferentes elaboraciones de los concursantes

### **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 campeonato, a las 20.00 h., tendrá lugar una gran ceremonia de entrega de los premios al ganador. 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.