

ADENDA MODIFICATIVA A LAS BASES CONCURSO

I CAMPEONATO AMATEUR CACHOPO ASTURIANO

1. OBJETO DE LA PRESENTE ADENDA

Constituye el objeto de la presente adenda, la modificación de las bases segunda, cuarta y quinta del concurso “I CAMPEONATO AMATEUR AUTÉNTICO CACHOPO ASTURIANO”, que fueron depositadas y protocolizadas en fecha 18 de Septiembre de 2020 ante el Notario de A Coruña D. Víctor José Peón Rama con despacho en C/ Durán Loriga, nº 11.

A tal efecto, las bases segunda, cuarta y quinta pasarán a tener la siguiente redacción:

Segunda.- Duración.- El período promocional de las presentes bases comprenderá entre las 00:00 horas del 21 de septiembre de 2020 a las 23:59 horas del 30 de octubre de 2020, ambos inclusive.

Cuarta.- Mecánica de la promoción.- La Promoción se constituye en el formato de un concurso de cocina amateur distribuido en dos fases eliminatorias y un sorteo, los cuales quedan definidas de la siguiente forma:

1. **Fase eliminatoria online:** con duración desde el 21 de septiembre al 30 de octubre de 2020, consistiendo en la recopilación, a través de un formulario de inscripción en el sitio web www.autenticocachopoasturiano.es, de vídeos inéditos cuyo contenido sea la preparación de la receta del cachopo asturiano a cargo de los/as participantes inscritos en el concurso y en seguimiento de estas Bases, resultando de este proceso la selección de doce finalistas por parte de un jurado designado CAPSA.

1.1. Objeto de la primera fase. Consistente en la grabación y envío de un vídeo inédito protagonizado por cada participante cuyo contenido sea la preparación de la receta del cachopo asturiano que se adjuntará con el formulario de inscripción alojado en la web www.autenticocachopoasturiano.es.

1.2. Plazos de admisión. El proceso de recepción de vídeos para participar en el Campeonato se iniciará a las 00:00 horas del 21 de septiembre de 2020 y finalizará a las 23:59 horas del 30 de octubre de 2020.

1.3. Selección de finalistas. Un jurado designado por CAPSA validará conforme a las reglas de participación y evaluará los vídeos de los/as participantes, seleccionando doce finalistas que accederán de forma directa a la final del campeonato.

1.4. Requisitos de participación. El Campeonato es de carácter amateur, exclusivamente dirigido al público no profesional y mayor de edad, quedando restringida la participación en este concurso a las personas físicas que ejerzan su profesión en el sector de la restauración con una vinculación directa al ejercicio profesional de la cocina. Con la aceptación de estas Bases y su inscripción en el Campeonato, los/as participantes declaran responsablemente el cumplimiento de este requisito, pudiendo CAPSA validar a su propio criterio las candidaturas de los/as participantes y excluir del Campeonato a aquellos que, a su entender, hubieran participado de forma incorrecta, incumpliendo la cláusula de veracidad de sus datos o los requisitos de participación mencionados en esta cláusula.

1.5. Requisitos de los vídeos. Los participantes/as en el Campeonato deberán cumplir la totalidad de los siguientes requisitos para enviar sus vídeos:

- Los vídeos serán inéditos y tendrán una duración máxima de un minuto.
- Los vídeos deberán presentar alguno de los siguientes formatos: AVI, MP4, MPEG-4, MKV, FLV, MOV, WMV.
- Los platos presentados deberán ser inéditos y deberán estar preparados únicamente por el/la propio/a participante registrado en el Campeonato a través del formulario de inscripción en el concurso. Será motivo de descalificación la presentación de una receta preparada por una persona física distinta a la inscrita en el Campeonato y no estará permitida la participación en el vídeo de más de una persona.
- En los vídeos debe aparecer una secuencia relacionada con la elaboración de un cachopo, en cualquiera de las fases de la receta, tal como se describe en la web www.autenticocachopoasturiano.es
- En los vídeos debe aparecer de forma reconocible alguna de las variedades de queso de **Central Lechera Asturiana** descritas en la web www.autenticocachopoasturiano.es:
 - a) Opción 1: Queso en lochas de Central Lechera Asturiana (4 variedades): clásico, ahumado, ligero y sin lactosa.
 - b) Opción 2: Quesos de la gama El Maestro Quesero (4 variedades): D.O.P. Cabrales, D.O.P. Afuega'l Pitu, D.O.P. Casín, I.G.P. Los Beyos, I.G.P. Vidiago.
 - c) Opción 3: Queso cabrales Cueva del Molín D.O. de Central Lechera Asturiana

Criterios de valoración de recetas. Las pautas de evaluación de las recetas presentadas en formato vídeo en la fase eliminatoria online del campeonato tendrán en cuenta la descripción de los ingredientes y los métodos utilizados en el tratamiento de los mismos. Para ello, es recomendable que los sistemas o métodos aplicados en el proceso de cocinado sean prácticos, omitiendo aquellos elementos que puedan ser innecesarios. Siendo el estilo de los vídeos de carácter libre y abierto a la subjetividad creativa de cada participante, se valorará principalmente:

- Correcto tratamiento de los productos.
- Dominio de técnicas de cocina aplicadas a la receta.
- Originalidad, nuevos conceptos e ideas innovadoras.
- Aspecto apetecible, conservando la esencia de los productos.

2. **Fase eliminatoria presencial:** a celebrar el 14 de noviembre de 2020 en el Principado de Asturias, consistiendo en la preparación en directo de la receta del cachopo asturiano a cargo de los/as doce finalistas seleccionados/as en la fase anterior del concurso, resultando de este evento de carácter presencial la elección de un/a único/a ganador/a del concurso por parte de un jurado designado por CAPSA en seguimiento de los baremos de puntuación recogidos en las presentes bases. El desarrollo de esta fase final será grabada en video por los organizadores para lo cual se dispondrá de las correspondientes autorizaciones de cesión de uso de imagen a los participantes.

2.1 Objeto de la fase final. La final del Campeonato consistirá en un evento presencial en un espacio situado en el área central del Principado de Asturias de cuya localización concreta informará públicamente la organización a través del sitio web www.autenticocachopoasturiano.es y donde los/as doce finalistas seleccionados en la fase anterior cocinarán en directo la receta del cachopo asturiano, pudiendo contar el evento con la asistencia de público y medios de comunicación.

- Los/as finalistas del Campeonato recibirán a la finalización el evento una transferencia por valor de 150 euros en concepto de reembolso de gastos de organización y viaje para la participación en la final del concurso en el Principado de Asturias.
- La final del Campeonato se desarrollará en dos fases (mañana y tarde), mediante tres rondas de cuatro participantes cada una.
- Cada finalista cocinará un solo cachopo.
- El evento contará con un Plan de Contingencia para garantizar la correcta aplicación de las medidas de seguridad y prevención sanitaria en relación a la COVID-19. En caso de no contar con la validación oficial de la Consejería de Sanidad del Principado de Asturias, el evento no se celebrará, extremo que será comunicado públicamente a través del sitio web www.autenticocachopoasturiano.es y los canales de comunicación habituales de CAPSA, así como personalmente a los finalistas a través de los medios de contacto aportados en su inscripción en el concurso.
- La organización proporcionará a los/a finalistas los materiales e ingredientes necesarios para el cocinado de la receta del cachopo asturiano en igualdad de condiciones, incluyendo: carne (proveída por Ternera Asturiana IGP), queso (variedades de la promoción proveídas por CAPSA), sartenes, sal y menaje de cocina (proveídos por Mon Event SLU).
- El resto de elementos para la preparación del plato, incluyendo el relleno del cachopo (bien sea de embutido o de cualquier otro ingrediente), así como otros elementos o ingredientes de acompañamiento, guarnición, decoración o emplatado, serán provistos por el/la propio/a concursante, bajo su responsabilidad.
- Los participantes contarán con 30 minutos para la elaboración de la receta y su presentación en el plato.
- Un jurado designado por CAPSA estará presencialmente en el proceso de cocinado de la receta del cachopo y evaluará el resultado, seleccionando y comunicando de forma pública al finalizar el evento el/la concursante ganador/a del campeonato, pudiendo existir una convocatoria de prensa previa para transmitir públicamente el anuncio.

Puntuación y criterios de valoración de la final. Las evaluaciones del jurado se realizarán en seguimiento de los siguientes baremos de puntuación, siendo la máxima puntuación posible de CIENTO PUNTOS (100).

- Gusto, sabor, textura y aroma (máximo 25 puntos)
- Equilibrio en el relleno y el uso del queso (máximo 20 puntos)
- Elaboración de la carne: punto de cocción, jugosidad (máximo 20 puntos)
- Técnica: composición del cachopo y empanado (máximo 15 puntos)
- Fase visual: presentación y limpieza: (máximo 10 puntos)

- Originalidad e innovación en la receta (máximo 10 puntos)

3. **Sorteo de un lote de productos:** Con posterioridad a la celebración de la fase eliminatoria presencial, se sorteará entre todos los participantes que hubieran formalizado su inscripción y subido el video a la web www.autenticocachopoasturiano.es, a excepción del ganador, el lote de productos descrito en la Base Tercera.

Quinta.- Selección de participantes y sorteo del lote de productos.-

1) El jurado seleccionará los doce participantes clasificados para la final del campeonato el día 4 de noviembre de 2020, lo que les será comunicado a través de correo electrónico, de conformidad con la dirección que hubieran facilitado en el formulario de inscripción. Los/as doce seleccionados/as dispondrán de un plazo de tres días naturales a partir de esta comunicación para aceptar y confirmar su participación en la fase eliminatoria presencial del campeonato. En caso de no existir aceptación expresa, la lista se completará con los siguientes clasificados/as reservas de la fase eliminatoria online hasta completar la lista de doce seleccionados/as.

2) El jurado seleccionará el ganador del campeonato al finalizar la fase eliminatoria presencial del día 14 de noviembre de 2020. La entidad gestora de la promoción llevará a cabo la entrega del premio (mediante ingreso en la cuenta bancaria facilitada por el ganador) en el plazo máximo de 45 días desde la celebración del evento.

3) El sorteo del lote de productos de CAPSA para todos los inscritos en el campeonato a través de la web www.autenticocachopoasturiano.es se realizará ante Notario el día 16 de noviembre 2020, de conformidad con las siguientes previsiones:

- CAPSA, o en su caso la entidad gestora de la promoción, facilitarán al Notario una relación comprensiva de todas las participaciones enviadas vía web por los consumidores, que cumplan con los requisitos exigidos, excluyéndose al ganador del concurso seleccionado por el Jurado.

A cada uno de los participantes se le asignará informáticamente un número por medio de un sistema generador de números aleatorios contenido en la Página del Servicio Intranet del Consejo General del Notariado.

Solo entrarán en sorteo las participaciones recibidas dentro del período promocional según lo recogido en la presente Base y en la Segunda. Todos los usuarios participantes pasaran a formar parte de la base de datos de posibles ganadores.

A continuación, se seleccionará por este orden: 1 premiado/s, 2 reserva/s. El reserva sustituirá al ganador en los siguientes casos:

Por imposibilidad de identificar y/o localizar al ganador en el plazo de 3 días naturales a contar desde el sorteo, cualquiera que sea la causa.

- o Por renuncia expresa del propio ganador del premio.

- El premio quedará desierto en caso de no resultar posible, en último término, su adjudicación total o parcial durante el período promocional. Si el ganador necesitase actuar a través de tutor o representante legal deberá informar a la entidad organizadora a fin de que aquel acepte y reciba el premio en su nombre y autorice el tratamiento de sus datos personales, de acuerdo con lo establecido en las presentes Bases. La entidad promotora contactará con el ganador para que en el plazo de 3 días naturales comunique expresamente que acepta el premio y facilite por correo electrónico los siguientes datos:

- o Nombre, apellidos y Teléfono de contacto
- o Dirección postal para entrega del premio
- o Copia de su DNI.

- El ganador o ganadores se darán a conocer el 19 de noviembre de 2020.

2. VIGENCIA DEL RESTO DE BASES

El resto de las bases no modificadas por la presente adenda, se mantendrán plenamente en vigor.

En Granda – Siero (Asturias), a 16 de octubre de 2020.