



## **CONCURSO DE TAPAS PICADILLO - A CORUÑA 2023**

O Concello da Coruña convoca o “**XIX Concurso de Tapas Picadillo**” da cidade da Coruña, do **24 de novembro ao 3 de decembro de 2023**, de acordo coas seguintes

### **BASES**

#### **1. PARTICIPANTES**

Poderán participar todos os establecementos de hostalería da cidade da Coruña legalmente establecidos previa inscrición no prazo e forma indicados nestas bases.

#### **2. MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN**

Enténdese como Tapa: pequena porción dalgún alimento que se serve como acompañamento dunha bebida, e que normalmente precisa de cubertos para a súa degustación. Non se aceptarán como proposta para participar neste concurso os petiscos.

Establécense 2 modalidades: **Tapa Creativa e Tapa Receptario Picadillo.**

Entendéndose como Tapa Creativa a que utilice produtos, técnicas de elaboración e presentación innovadoras. E como Tapa Receptario Picadillo a que siga algunha das receitas salgadas características de Galicia recollidas na obra “A Cociña Práctica” de Picadillo.



### 3. CONDICIÓN DE PARTICIPACIÓN

- Preferiblemente deberán **participar tapas deseñadas e elaboradas especificamente para o Concurso.**
- Todas as tapas deberán elaborarse **de forma artesanal e destacando o produto galego**, preferiblemente produtos km0, ou pertencentes a unha denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida de Galicia.
- **Non se aceptarán receitas precociñadas** en toda ou algunha das súas partes.
- O **prezo de venda ao público das tapas** deberá estar comprendido entre (2 € e 4 €).
- O prezo das tapas **non poderá ser inferior ao custo real da súa elaboración.**
- Os establecementos deberán achegar obrigatoriamente xunto coa súa solicitude de inscrición unha **fotografía da súa/s tapa/s presentada/s a Concurso.**
- Cada establecemento poderá concursar nunha ou nas dúas modalidades, pero **só poderá facelo cunha tapa en cada modalidade** que elixa.
- **Non se aceptarán cambios nas tapas e prezos** presentados a Concurso durante o tempo de duración do mesmo.
- As tapas **deberán de estar dispoñibles todos os días que dure o Concurso e no horario acordado** (excepto por peche habitual do establecemento). Non se admitirá a participación no Concurso a aqueles establecementos cuxos días de peche coincidan con períodos vacacionais, garantindo así unha participación equitativa entre os mesmos. Será obrigatorio que cada establecemento especifique o seu horario de apertura e días de peche na ficha de inscrición.



- A inscrición neste Concurso implica o **compromiso explícito de satisfacer a demanda**.
- Os establecementos participantes estarán obrigados a dar **a maior difusión do Concurso** nas súas redes sociais, así como de expoñer de forma visible o material promocional que se lles facilite.
- Os establecementos participantes estarán obrigados a dar un **informe final do número de tapas vendidas**.

#### 4. PRAZOS E INSCRICIÓN

- A inscrición deberá realizarse antes do **24 de outubro, ás ( 14.00 horas )**.
- A inscrición realizarase mediante formulario en liña, que poden solicitar no mail: [tapaspicadillo@gmail.com](mailto:tapaspicadillo@gmail.com)

A solicitude deberá conter os datos do establecemento participante, a/s modalidade/s nas que participa, os ingredientes e receita da/s tapa/s presentadas a Concurso, para valoración da organización e dos xurados.

- As peticións de inscrición atenderanse por orde de chegada.

- Os datos de contacto da organización son:

**Oficina técnica do XIX Concurso de Tapas Picadillo - A Coruña 2023**

R/ Emilio González López, 58- A

15011 A Coruña

Teléfonos: 639 155 247 / 636 44 75 74

[tapaspicadillo@gmail.com](mailto:tapaspicadillo@gmail.com)

<http://tapaspicadillo.es/>



## 5. PREMIOS

### A) Establecementos participantes:

Estableceranse os seguintes premios para os establecementos participantes:

#### PREMIOS POR VOTACIÓN DO XURADO

- **Premio Picadillo á Mellor Tapa Creativa 2023:** Diploma acreditativo + 1.000 € ( impostos incluídos)
- **Premio Picadillo á Mellor Tapa Receitario Picadillo 2023:** Diploma acreditativo + 1.000 € (impostos incluídos)

#### PREMIOS POR VOTACIÓN POPULAR

- **Premio Picadillo Cidade da Coruña:** Diploma acreditativo + 500 € ( impostos incluídos)

#### MENCIÓNS ESPECIAIS

- Premio Mención Especial: Diploma

O incumprimento das condicións de participación do Concurso, supoñerá a perda automática do premio e diploma correspondente.

### B) Público:

O público que consuma as tapas participantes poderá participar mediante a súa votación no sorteo de diferentes premios.

## 6. DESENVOLVEMENTO DO CONCURSO

### A) PREMIOS MELLOR TAPA CREATIVA 2023 E TAPA RECEITARIO PICADILLO 2023

Durante os días que dure o Concurso, un xurado percorrerá de forma anónima os establecementos participantes e valorará as tapas entre 0 e 10 puntos en cada un dos seguintes criterios: sabor, elaboración, presentación e relación calidade-prezo.



A valoración global será a suma das valoracións parciais.

Ao realizar a visita, o xurado identificarase e levantará acta da mesma.

En caso de empate, os xurados pasarán unha segunda vez para \*deliberar de novo.

A tapa e a consumición para o xurado servirase de forma gratuíta.

#### B) PREMIO CIDADE DA CORUÑA 2023

Este premio outorgarase por votación popular a través dunha webapp específica. Cada cliente só poderá votar unha vez por cada tapa diferente que consuma. Logrará o premio a tapa que obteña maior puntuación.

#### 7.- ENTREGA DOS PREMIOS

Entregaránelles os diplomas e os premios ás persoas gañadoras nun acto que terá lugar na data que acorde o Concello.