



CONCURSO DE TAPAS PICADILLO - A CORUÑA 2021

El Consorcio de Turismo y Congresos (en adelante, el Consorcio) convoca el “**XVII Concurso de Tapas Picadillo**” de la ciudad de A Coruña, **del 4 al 14 de noviembre de 2021**, de acuerdo con las siguientes

BASES

1. PARTICIPANTES

Podrán participar todos los establecimientos de hostelería de la ciudad de A Coruña legalmente establecidos previa inscripción en el plazo y forma indicados en estas bases.

2. MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN

Se entiende como **Tapa**: pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida, y que normalmente precisa de cubiertos para su degustación. No se aceptarán como propuesta para participar en este concurso los pinchos.

Se establecen 2 modalidades: **Tapa Tradicional** y **Tapa Creativa**, entendiéndose como Tapa Creativa la que utilice productos, técnicas de elaboración y presentación innovadoras.



A mayores, existe otra categoría de participación:

Premio Picadillo Maridaje con vinos de la D.O. Monterrei.

Pueden participar en esta categoría las tapas tradicional y/o creativa siempre que para su consumo se maride con cualquier vino de la citada Denominación de Origen. El precio de la consumición (tapa+vino) lo determina el participante, respetando los límites establecidos para cada modalidad de tapa.

- Solo podrán participar **tapas diseñadas y elaboradas específicamente para el Concurso, no aceptándose tapas dulces, ni tapas que ya estén en carta o tapas habituales del establecimiento.**
- Todas las tapas deberán ser elaboradas de **forma artesanal y con algún producto gallego** autóctono y de calidad.
- **No se aceptarán recetas precocinadas** en toda o alguna de sus partes.
- Con el fin de mejorar la oferta de tapas existentes, **se busca también la participación de opciones celíacas, vegetarianas...** Por otra parte, **no se admitirán más de 3 tapas similares en cuanto a su concepto ni tapas con mismo nombre.** El Consorcio se reserva el derecho de rechazar o solicitar nuevas propuestas a los establecimientos inscritos.



Para garantizar los estándares de calidad y **ser admitido a Concurso**, **expertos gastronómicos evaluarán previamente la/s tapa/s inscritas.**

Los establecimientos deberán **adjuntar obligatoriamente junto con su solicitud de inscripción, una fotografía de su tapa a modo de ejemplo.**

En caso de **resolución negativa**, se **dispondrá de** un plazo para presentar una nueva tapa o mejorar la presentada. Si no se cumplen los requisitos mínimos quedará excluido del Concurso.

- Cada establecimiento podrá concursar en una o en las dos modalidades, pero **solo podrá hacerlo con una tapa en cada modalidad** que elija.
- Los establecimientos podrán optar o no a participar en la **categoría maridaje** con la/s tapa/s presentada/s a Concurso.
- **No se aceptarán cambios en las tapas y precios** presentados a Concurso durante el tiempo de duración del mismo.
- Las tapas **deberán servirse al público tal y como los establecimientos las presenten a la hora de hacer la fotografía** para los soportes publicitarios (folleto, web...).



Cada establecimiento marcará los horarios en los que tendrá las tapas a disposición del público, previa aprobación por parte de la Organización.

- **La inscripción en este concurso, implica el compromiso explícito de satisfacer la demanda.**
- Los establecimientos participantes estarán obligados a dar **un informe final del número de tapas vendidas** y colaborar con la encuesta de valoración del evento.
- Los establecimientos participantes estarán obligados a dar la mayor **difusión del Concurso** en sus redes sociales, así como de exponer de forma visible el material promocional que se les facilite.
- Los establecimientos participantes estarán obligados a respetar la normativa vigente y cumplir todos los **requisitos en materia higiénico-sanitaria**.
- En línea con la **Política de Sostenibilidad del Consorcio** y la Norma **UNE ISO 20121 de Gestión de Eventos Sostenibles**, los establecimientos participantes en el Concurso, que lo deseen, pueden adherirse al **proyecto Hostelería por el Clima**, que cuenta con la colaboración de Coca Cola, la Fundación ECODES y Hostelería de España, e impulsa la acción contra el cambio climático en el sector de la hostelería.



- Para adherirse, únicamente tendrán que acceder a la web **<https://hosteleriaporelclima.es/>**, en “Iniciar sesión/Darse de alta”, y dar de alta el establecimiento rellenando la encuesta de 6 preguntas con Si/No.
- Para facilitar esta adhesión, de carácter totalmente gratuito, y solventar cualquier duda que pueda surgir, **los establecimientos participantes podrán contar con el asesoramiento que precisen.**

3. PLAZOS E INSCRIPCIÓN

- La inscripción deberá realizarse antes del **9de septiembre, a las 14 horas.**
- La inscripción se realizará mediante solicitud a correo electrónico, web o presencial:

Oficina técnica del XVII Concurso de Tapas Picadillo - A Coruña 2021

C/ Europa 3, bajo

15007 A Coruña

Teléfonos: 881 964 168 / 639 155 247 / 636 44 75 74

Mail: tapaspicadillo@gmail.com

Web: <http://tapaspicadillo.es/>

La solicitud deberá contener los datos del establecimiento participante, la/s modalidad/es en las que participa, los ingredientes y receta de la/s tapa/s presentadas a Concurso, para valoración de la organización y de los expertos independientes de la fase previa.

- Las peticiones de inscripción serán atendidas por orden de llegada.



4. PREMIOS

A) Establecimientos participantes:

Se establecen los siguientes premios para los establecimientos participantes:

PREMIOS POR VOTACIÓN DEL JURADO – CATEGORÍA TRADICIONAL Y CREATIVA

- **Premio Picadillo a la mejor Tapa Tradicional:** Diploma Acreditativo + Chaquetilla + **1.000 euros.**
- **Premio Picadillo a la mejor Tapa Creativa:** Diploma Acreditativo + Chaquetilla + **1.000 euros.**

PREMIO POR VOTACIÓN DEL JURADO – CATEGORÍA MARIDAJE

- **Premio Picadillo Maridaje:** Diploma Acreditativo + Chaquetilla + **500 euros.**

PREMIO POR VOTACIÓN POPULAR

- **Premio Picadillo Ciudad de A Coruña:** Diploma acreditativo + chaquetilla + **500 euros.**

MENCIONES ESPECIALES

- Premio Mención Especial: Diploma acreditativo.



PREMIOS PARA EL PÚBLICO

El público que consuma las tapas participará en el sorteo de diferentes premios.

Este año el **sistema de votación** se hará exclusivamente **mediante laweb/app del Concurso**. Se accederá por el QR personalizado en cada establecimiento. Solo se podrá votar una vez por cada tapa.

5. FASES Y DESARROLLO DEL CONCURSO

El Concurso se celebrará del **4 al 14 de noviembre de 2021**.

El Consorcio se reserva el derecho de cancelar o modificar las fechas del Concurso, si la situación lo requiere, por la incidencia de la Covid-19 y/o para un mejor desarrollo del mismo.

Los establecimientos participantes tendrán las tapas concursantes a disposición del público durante su horario publicitado y recogido en sus fichas de inscripción. El precio de las tapas para el público deberá estar **comprendido entre:**

- **1,50 € y 2,50 € en el caso de la Tapa Tradicional**
- **2€ y 3,50€ en el caso de la Tapa Creativa.**

En todo caso, **el precio no podrá ser inferior al coste real de su elaboración.**





A) Para los Premios Picadillo a la mejor Tapa Tradicional y a la mejor Tapa Creativa

1ª Fase del Concurso

Para ser admitido a Concurso, los establecimientos **deberán superar una fase previa de evaluación.**

2ª Fase del Concurso

Los primeros días del Concurso, un jurado de expertos valorará las tapas entre 0 y 10 puntos en cada uno de los siguientes criterios: **sabor, elaboración, presentación y relación calidad-precio.** La valoración global será la suma de las valoraciones parciales. Al realizar la visita el experto se identificará y levantará acta de la misma.

A la vista de la valoración de los expertos independientes, pasarán a la segunda fase las 5 tapas que en cada modalidad consigan mayor puntuación. En caso de empate, pasarán a la segunda fase las tapas que obtuvieran mayor puntuación parcial habida cuenta del siguiente orden: sabor, elaboración, presentación y relación calidad-precio.

3ª Fase del Concurso

Para esta fase se nombrará un nuevo jurado de expertos que valorará las tapas que han superado la segunda fase del Concurso, de acuerdo con los criterios y mecánica anteriormente expuestos.



B) Premio Maridaje

Se nombrará, en coordinación con el Consorcio, un jurado de expertos de reconocido prestigio que visitará los establecimientos y valorará las tapas participantes en esta categoría.

Los establecimientos deberán **disponer, de forma gratuita, la/s tapa/s concursantes finalistas para el jurado** que acuda a su establecimiento a valorarla/s.

C) Premio Picadillo Cidade da Coruña

Este **premio** será otorgado **por votación popular**, siendo el sistema de votación la **web app** creada para el certamen. Se accederá por el **QR, personalizado** y visible, situado en cada establecimiento.

Logrará el premio la tapa que obtenga mayor puntuación.

Cada cliente SOLO PODRÁ VOTAR UNA VEZ.

6.- ENTREGA DE LOS PREMIOS

Se entregarán los diplomas a los participantes y los premios a los ganadores en un acto que se celebrará en la fecha que acuerde el Consorcio.



El incumplimiento de las condiciones de participación del Concurso, supondrá la pérdida automática del premio y diploma correspondiente.

La participación en el presente Concurso, implica la aceptación de las presentes bases.

FECHA, NOMBRE Y SELLO DEL ESTABLECIMIENTO

A Coruña, de 2021.



FICHA DE INSCRIPCIÓN

1.- Nombre del establecimiento (Indique o nombre con el que quiere aparecer en la publicidad):

2.- Dirección completa:

Teléfono:

web:

E-mail:

Redes sociales:

3.- Nombre de la persona de contacto:

Teléfono:

E-mail:

Cargo:

4.- Horario general del establecimiento:

Días de cierre:

5.- HORARIO y DÍAS de la semana para degustar la/s tapa/s:

6.- Participa en el Concurso (marcar con una X)

Tapa Tradicional Tapa Creativa

Tapa Maridaje: Tradicional Creativa Ambas

Vino/s DO Monterrei:

Nombre de la Tapa Tradicional:

Apta para celíacos: Si /No

Información alérgenos:



Breve descripción de la Tapa Tradicional:

Ingredientes de la Tapa Tradicional:

Ingredientes de origen gallego:

Receta Tapa Tradicional (información para el jurado):

Nombre de la Tapa Creativa:

Apta para celíacos: Si /No

Información alérgenos:

Breve descripción de la Tapa Creativa:

Ingredientes de la Tapa Creativa:

Ingredientes de origen gallego:

Receta Tapa Creativa (información para el jurado):





7.- Precio:

Tapa Tradicional: Tapa Creativa:

Tapa Tradicional + vino D.O. Monterrei:

Tapa Creativa + vino D.O. Monterrei:

Disponibilidad para la realización del fotografiado de la tapa/cocinero/establecimiento (sujeto a disponibilidad de la organización)

Día:

Hora:

En todo caso nunca:

Breve descripción del local para la publicación final (Opcional):

Nota: Es imprescindible para poder optar a la participación en este Concurso el envío/entrega de las bases y ficha de inscripción correctamente cubiertas y firmadas, junto con una fotografía de la/s tapa/s concursantes, a los responsables de la Oficina Técnica antes del **9 de septiembre a las 14 horas**. En caso de ser cubierto a mano deberá ser legible y preferiblemente en letra mayúscula.

Fecha, firma y sello del establecimiento