



CONCURSO DE TAPAS PICADILLO - A CORUÑA 2021

O Consorcio de Turismo e Congresos (en diante, o Consorcio) convoca o “**XVII Concurso de Tapas Picadillo**” da cidade de A Coruña no ano 2021, **do 4 ao 14 de novembro**, de acordo coas seguintes

BASES

1. PARTICIPANTES

Poderán participar todos os establecementos de hostalería da cidade de A 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 Tradicional** e **Tapa Creativa**, entendéndose como Tapa Creativa a que utilice produtos, técnicas de elaboración ou presentación innovadoras.



A maiores, existe outra categoría de participación:

Premio Picadillo Maridaxe con viños da D.O. Monterrei.

Poden participar nesta categoría as tapas tradicional e/ou creativa sempre que para o seu consumo se maride con calquera viño da citada Denominación de Orixe. O prezo da consumición (tapa + viño) determínoa o participante, sempre respectando os límites establecidos para cada modalidade de tapa.

- Só poderán participar **tapas deseñadas e elaboradas especificamente para o Concurso, non aceptándose tapas doces, nin tapas que xa estean en carta ou tapas habituais do establecemento.**
- Todas as tapas deberán ser elaboradas de **forma artesanal e con algún produto galego** autóctono e de calidade.
- **Non se aceptarán receitas precociñadas** en toda ou algunha das súas partes.
- Co fin de mellorar a oferta de tapas existentes, **buscarase tamén a participación de opción celíacas, vexetarianas....** Por outra banda, **non se admitirán máis de 3 tapas similares en canto ao seu concepto nin tapas co mesmo nome.** O Consorcio resérvase o dereito de rexeitar ou solicitar novas propostas aos establecementos inscritos.



Para garantir os estándares de calidade e **ser admitido a Concurso, expertos gastronómicos avaliarán previamente a/as tapa/s inscritas.**

Os establecementos deberán achegar obrigatoriamente, xunto coa súa solicitude de rexistro, unha fotografía da súa tapa como exemplo.

No caso de que a resolución sexa negativa, dispoñerase dun prazo para presentar unha nova tapa ou mellorar a presentada. Se non se cumpre os requisitos mínimos quedará excluído do Concurso.

- Cada establecemento poderá concursar nunha ou nas dúas modalidades, pero **só poderá facelo cunha tapa en cada modalidade** que elixa.
- Os establecementos poderán optar ou non a participar na **categoría maridaxe** con a/s tapa/s presentada/s a Concurso.
- **Non se aceptarán cambios nas tapas e prezos** presentados a Concurso durante o tempo de duración do mesmo.
- As tapas **deberán servirse ao público tal e como os establecementos preséntanas á hora de facer a fotografía** para os soportes publicitarios (folleto, web...).



Cada establecemento marcará as horas nas que terá as tapas a disposición do público, previa aprobación por parte da Organización.

- A inscrición neste concurso, implica o compromiso explícito de satisfacer a demanda.
- Os establecementos participantes estarán obrigados a dar **un informe final do número de tapas vendidas** e colaborar coa enquisa de valoración do evento.
- 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 de promoción que se lles facilite.
- Os establecementos participantes estarán **obrigados a respectar a normativa vixente e cumprir todos os requisitos en materia hixiénico-sanitaria.**
- En liña coa **Política de Sustentabilidade do Consorcio** e a Norma **UNE ISO 20121 de Xestión de Eventos Sostibles**, os establecementos participantes no Concurso, que o desexen, poden adherirse ao proxecto Hostalería polo Clima, que conta coa colaboración de Coca Cola, a Fundación ECODES e Hostalería de España, e impulsa a acción contra o cambio climático no sector da hostalería.



- Para adherirse, unicamente terán que acceder á web [https:// hosteleriaporelclima.es/](https://hosteleriaporelclima.es/), en “Iniciar sesión/Darse de alta”, e dar de alta o establecemento enchendo a enquisa de 6 preguntas con Sí/Non.
- Para facilitar esta adhesión, de carácter totalmente gratuito, e liquidar calquera dúbida que poida xurdir, os establecementos participantes poderán contar co asesoramento que precisen.

3. PRAZOS E INSCRICIÓN

- A inscrición deberá realizarse antes do **9 de setembro, ás 14:00 horas**.

- A inscrición realizarase mediante solicitude por Correo Postal, Web o presencial:

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

R/ Europa 3, baixo

15007 A Coruña

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

Mail: tapaspicadillo@gmail.com

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

- A solicitude deberá conter os datos do establecemento participante, a/s modalidade/é nas que participa e os ingredientes e receita da/s tapa/s presentadas a Concurso, para avaliación da organización e dos expertos independentes da fase anterior.

- As peticións de inscrición serán atendidas por orde de chegada.





4. PREMIOS

A) Establecimientos participantes:

Establécense os seguintes premios para os establecementos participantes:

PREMIOS POR VOTACIÓN DO XURADO – CATEGORÍA TRADICIONAL E CREATIVA

- **Premio Picadillo á mellor Tapa Tradicional:** Diploma Acreditativo + Chaquetilla + 1.000 euros.
- **Premio Picadillo á mellor Tapa Creativa:** Diploma Acreditativo + Chaquetilla + 1.000 euros.

PREMIO POR VOTACIÓN DO XURADO – CATEGORÍA MARIDAXE

- **Premio Picadillo Maridaxe:** Diploma acreditativo + Chaquetilla + 500€

PREMIO POR VOTACIÓN POPULAR

- **Premio Picadillo da Cidade de A Coruña:** Diploma acreditativo + Chaquetilla+ 500 euros.

MENCIÓNS ESPECIAIS

- Premio Mención Especial: Diploma acreditativo



PREMIOS PARA O PÚBLICO

O público que consuma as tapas participantes poderá participar no sorteo de diferentes premios.

Este ano o **sistema de votación** farase exclusivamente **a través da web/app do concurso**. Accederase polo QR personalizado en cada establecemento. Só podes votar unha vez por cada tapa.

5. FASES E DESENVOLVEMENTO DO CONCURSO

O Concurso celebrarase do **4 ao 14 de novembro de 2021**.

O Consorcio resérvase o dereito de cancelar ou modificar as datas do Concurso, se a situación o require, debido á incidencia de Covid-19 e / ou a un mellor desenvolvemento do mesmo.

Os establecementos participantes terán as tapas concursantes a disposición do público durante o seu horario publicado e recollido nas súas fichas de inscrición. O prezo das tapas para o público deberá estar **comprendido entre:**

- **1,5 € e 2,5 € no caso da Tapa Tradicional**
- **2€ e 3,50€ no caso da Tapa Creativa.**

En todo caso, **o prezo non poderá ser inferior ao custo real da súa elaboración.**



A) Para os Premios Picadillo á mellor Tapa Tradicional e á mellor Tapa Creativa

1ª Fase do Concurso

Para ser admitido a Concurso, os establecementos deberán de superar unha fase previa de avaliación.

2ª Fase do Concurso

Os primeiros días do Concurso, un xurado de expertos 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 experto identificarase e levantará acta da mesma.

Á vista da valoración dos expertos independentes, pasarán á segunda fase as 5 tapas que en cada modalidade consigan maior puntuación. En caso de empate, pasarán á segunda fase as tapas que obtivesen maior puntuación parcial tendo en conta da seguinte orde: sabor, elaboración, presentación e relación calidade-prezo.

3ª Fase do Concurso

Para esta fase nomearase un novo xurado de expertos que valorará as tapas que superaron a segunda fase do Concurso, de acordo cos criterios e mecánica anteriormente expostos.



B) Premio Maridaxe

Nomearase en coordinación co Consorcio un xurado de expertos de recoñecido prestixio que visitará os establecementos e valorará as tapas participantes nesta categoría.

Os establecementos deberán **dispoñer, de forma gratuíta, a/s tapa/s concursantes finalistas para o xurado** que acuda ao seu establecemento a valorala/s.

C) Premio Picadillo da Cidade de A Coruña

Este premio será outorgado por **votación popular**, sendo o sistema de votación a aplicación **web/app** creada para o concurso. Accederase polo QR, personalizado e visible, situado en cada establecemento.

Logrará o premio a tapa que obteña maior puntuación.

Cada cliente PODE VOTAR UNHA VEZ.

6.- ENTREGA DOS PREMIOS

Entregásesé os diplomas aos participantes e premios aos gañadores na entrega de premios que se celebrá de acordo co Consorcio.



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

A participación no presente Concurso, implica a aceptación das presentes Bases.

DATA, NOME E SELO DO ESTABLECEMENTO

A Coruña, de 2021.



FICHA DE INSCRICIÓN

1.- Nome do establecemento (Indique o nome co que quere aparecer na publicidade):

2.- Enderezo completo:

Teléfono:

Páxina web:

E-mail:

Perfís redes sociais:

3.- Nome da persoa de contacto:

Teléfono:

E-mail:

Cargo:

4.- Horario xeral do establecemento :

Días de peche:

5.- HORARIO e DÍAS da semana para degustar a/as tapa/s:

6.- Participa no concurso (marcar con una X)

Tapa Tradicional Tapa Creativa

Tapa Maridaxe: Tradicional Creativa Ambas Viño/s:

Nome da Tapa Tradicional:

Apta para celíacos: Si /Non

Información alérxenos:



Breve descripción da Tapa Tradicional:

Ingredientes da Tapa Tradicional:

Ingredientes de orixe galega:

Receta Tapa Tradicional (información para o xurado):

Nome da Tapa Creativa:

Apta para celíacos: Si /Non

Información alérxenos:

Breve descripción da Tapa Creativa:

Ingredientes da Tapa Creativa:

Ingredientes de orixe galega:

Receta Tapa Creativa (información para o xurado):



7.- Prezo

Tapa Tradicional: Tapa Creativa:

Tapa Tradicional+ viño D.O. Monterrei:

Tapa Creativa+ viño D.O. Monterrei:

Dispoñibilidade para a realización do fotografado da tapa/cociñeiro/establecemento (suxeito a dispoñibilidade da organización)

Día:

Hora:

En todo caso nunca:

Breve descrición do local para a publicación final (Opcional):

Nota: É imprescindible para poder optar á participación neste Concurso o envío/entrega das bases e ficha de inscrición correctamente cubertas e asinadas, xunto cunha fotografía da/s tapa/s concursantes, aos responsables da Oficina Técnica antes do **9 de setembro ás 14 horas**.

No caso de ser cuberto a man deberá ser lexible, e preferiblemente en letra maiúscula.

Data, firma e selo do establecemento.