

XV Concurso de Tapas PICADILLO A Coruña 2018

CONCURSO DE TAPAS PICADILLO - A CORUÑA 2018

El Consorcio de Turismo y Congresos (en adelante, el Consorcio) convoca el “XV Concurso de Tapas Picadillo” de la ciudad de A Coruña en el año 2018, 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. Non 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, existen dos categorías de participación:

A) **Premio Picadillo Maridaje con vinos de la D.O. Ribeira Sacra**

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, siempre respetando los límites establecidos para cada modalidad de tapa.

B) **Premio Picadillo Especial Centenario**

En esta edición y como homenaje al centenario de la muerte de Manuel María Puga e Parga, se crea una categoría extraordinaria conmemorativa de tal acontecimiento: el **Premio Picadillo Especial Centenario**.

Esta categoría premia la mejor tapa, tradicional o creativa (o ambas), cuya preparación sea una reinterpretación de algunas de las recetas de la obra “la Cocina Práctica” de Picadillo. El jurado que valorará esta categoría estará presidido por Chau Fernández-Gago Puga, nieta de Picadillo y miembro de la Academia Galega de Gastronomía.

- Solo podrán participar **tapas diseñadas y elaboradas específicamente para el Concurso, no aceptándose tapas que ya estén en carta o 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. En este sentido se tendrá en cuenta la orden de inscripción.

- La organización se reserva el derecho de no aceptar una tapa a Concurso si considera que no se ajusta a las condición descritas. En este caso, y dentro del plazo establecido, el establecimiento tendrá la opción de presentar otra tapa a Concurso en cualquiera de las modalidades.
- 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.
- Los establecimientos podrán optar o no a participar en la **categoría Especial Centenario** 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,...).
- Las tapas **deberán de estar disponibles todos los días que dure el Concurso**.
- Los establecimientos deberán ofrecer las tapas a Concurso **en el horario publicitado, especificado en la ficha de inscripción, comprometiéndose a satisfacer la demanda**. La organización se reserva el derecho de descalificar a aquellas tapas que no cumplan este requisito.
- Los establecimientos participantes estarán obligados a dar **un informe final del número de tapas vendidas** y colaborar con encuesta de valoración del evento.

3. PLAZOS E INSCRIPCIÓN

- La inscripción deberá realizarse antes del **30 de mayo, a las 14 horas**.
- La inscripción se realizará mediante solicitud Correo Electrónico, Web o presencial:

Oficina técnica del XV Concurso de Tapas Picadillo - A Coruña 2018

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 del jurado.

- Podrán participar **hasta un máximo de 75 establecimientos**. Con todo, se reserva la posibilidad de ampliación de participantes en función del número de solicitudes.

- 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 + un fin de semana en la **D.O. Ribeira Sacra** para dos personas que incluye: alojamiento de una noche, cena, comida, desayuno, visita guiada a bodegas, cata y visita a Lagares Rupestres. (Puede haber un máximo de 2 ganadores en esta categoría).

Con el fin de aumentar los conocimientos vinícolas de los establecimientos inscritos en esta categoría y facilitar el trabajo de elección de los maridajes, celebraremos, en el aula de cata de Servino, un curso de maridajes con vinos de la D.O. Ribeira Sacra, impartido por Luís Paadín, de 3 horas de duración.

PREMIO POR VOTACIÓN DEL JURADO – ESPECIAL CENTENARIO

- **Premio Picadillo Especial Centenario:** Diploma Acreditativo + chaquetilla + **1.000 euros.**

PREMIO POR VOTACIÓN POPULAR

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

MENCIONES ESPECIALES

- Premio Mención Especial: Diploma acreditativo

PREMIOS PÚBLICO

El público que consuma las tapas participantes podrá participar mediante su votación en el sorteo de diferentes premios, mediante tarjetas y urnas situadas en los establecimientos.

5. FASES Y DESARROLLO DEL CONCURSO

El Concurso se celebrará del **1 al 16 de septiembre de 2018**. (El Consorcio se reserva el derecho de modificar las fechas, previo aviso, siempre que sea motivado para un mejor desarrollo del Concurso).

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€ y 2€ 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

Se nombrará en coordinación con el Consorcio a expertos independientes, que visitarán los establecimientos participantes **durante los primeros 10 días del Concurso**. Al realizar la visita el experto se identificará y levantará acta de la misma.

Los establecimientos deberán disponer de forma **gratuita la/s tapa/s a concurso y una consumición para el experto** que acuda a su establecimiento a valorarla/s.

Cada experto independiente valorará las tapas degustadas entre 0 e 10 puntos en cada un de los siguientes criterios: **sabor, elaboración, presentación y relación calidad-precio**. La valoración global será la suma de las valoraciones parciales.

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 obtuviesen mayor puntuación parcial teniendo en cuenta el siguiente orden: sabor, elaboración, presentación y relación calidad-precio.

No obstante, el jurado se reserva el derecho de la eliminación directa de alguno de los participantes si, bajo su criterio, no cumple con las normas del concurso, así como la elección final del número de tapas finalistas.

2ª Fase del Concurso

Para esta fase, se nombrará un jurado formado en su mayoría por cocineros/as de prestigio y amplio reconocimiento a nivel nacional e/u internacional que visitará los establecimientos y valorará las tapas 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 de A Coruña

Este premio será otorgado por votación popular, a través de una tarjeta de votación que será entregado a los clientes en los establecimientos participantes. Esta tarjeta, debidamente cubierta, será depositada en una urna que estará instalada en el propio establecimiento.

Cada cliente SOLO PODRÁ VOTAR UNA VEZ POR CADA TAPA DIFERENTE QUE CONSUMA. Las tarjetas de votación indebidamente cubiertas o duplicadas, serán declaradas nulas.

Logrará el premio la tapa que obtenga mayor puntuación de acuerdo con los criterios anteriormente establecidos, tras el recuento por la organización de las papeletas de votación.

Recogida de las urnas y recuento de votos: Durante el día siguiente a la finalización del Concurso por la mañana, la organización recogerá las urnas instaladas en los establecimientos participantes para trasladarlas a la oficina del Concurso para su recuento. No se admitirán a Concurso urnas manipuladas o que no estén correctamente precintadas.

D) Premio Especial Centenario

Se nombrará en coordinación con el Consorcio un jurado de expertos, presididos por familiares de Picadillo y miembros de la Academia de Gastronomía Gallega, 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.

6.- ENTREGA DE LOS PREMIOS

Se entregarán los diplomas a los participantes y premios al público de acuerdo con el Consorcio el 30 de septiembre de 2018, fecha del centenario de la muerte de Manuel María Puga y Parga.

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

7. PUBLICIDAD

Se diseñará una web específica y un folleto en el que figurarán todos los establecimientos y tapas participantes, que serán ampliamente divulgados.

De igual manera, una vez finalizado el Concurso, se elaborará una publicación con todos los participantes que servirá como herramienta promocional en oficinas de turismo, ferias turísticas y demás eventos hasta la próxima edición de 2019.

La organización, previa consulta con el Consorcio, podrá descalificar y dejar fuera de Concurso a los establecimientos que incumplan alguna de estas bases. Dichos establecimientos no serán admitidos a Concurso en próximas ediciones ni podrán participar en acciones similares en el futuro salvo decisión contraria del Consorcio.

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

FECHA, NOMBRE Y SELLO DEL ESTABLECIMIENTO

A Coruña, de 2018

XV
Concurso de Tapas
PICADILLO
A Coruña 2018

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:

Cargo:

Teléfono:

E-mail:

4.- Horario general del establecimiento :

Días de cierre:

Horario de disponibilidad de la/s tapa/s:

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

Tapa Tradicional Tapa Creativa

Tapa Maridaje: Tradicional Creativa Ambas Vino/s:

Premio Especial Centenario: Tradicional Creativa Ambas

Receta en la que se basa/n la/s propuesta/s:

Nombre de la Tapa Tradicional:

Apta para celíacos: Si /No

Breve descripción da Tapa Tradicional:

Ingredientes de la Tapa Tradicional:

Receta Tapa Tradicional (información para el jurado):

Nombre de la Tapa Creativa:

Apta para celíacos: Si /No

Breve descripción de la Tapa Creativa:

Ingredientes de la Tapa Creativa:

Receta Tapa Creativa (información para el jurado):

6.- Precio

Tapa Tradicional: Tapa Creativa:

Tapa + vino D.O. Ribeira Sacra :

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 das bases y ficha de inscripción correctamente cubierta y firmada a los responsables de la Oficina Técnica antes del **30 de mayo a las 14 horas**.

En caso de ser cubierto a mano deberá ser legible y preferiblemente en letra mayúscula.

Fecha, firma e sello del establecimiento