

XX Concurso de Tapas PICADILLO A Coruña 2024



A Coruña
CULTURA DE VIVIR



CONCURSO DE TAPAS PICADILLO - A Coruña 2024

El Ayuntamiento de A Coruña convoca la “XX edición del Concurso de Tapas Picadillo”, que se celebrará en la ciudad de 22 de noviembre a 1 de diciembre, de acuerdo con las siguientes

BASES DE LA CONVOCATORIA 2024

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 por “Tapa” una elaboración gastronómica de pequeñas proporciones que se sirve cómo acompañamiento de una bebida y que, normalmente, precisa de cubiertos para su degustación. No se aceptarán cómo propuesta para participar en este concurso los “pinchos”.

Se establecen dos modalidades: **Tapa Creativa y Tapa Recetario Picadillo**.

Entendiéndose cómo **Tapa Creativa** aquella que utilice productos, técnicas de elaboración y presentación innovadoras, y cómo **Tapa Recetario Picadillo** la basada en alguna de las recetas saladas características de Galicia recogidas en la obra “La Cocina Práctica” de Picadillo.

3. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

- Solo podrán **participar tapas diseñadas y elaboradas específicamente para el Concurso**. No se aceptarán tapas dulces ni tapas que ya estén en carta.
- Todas las tapas deberán ser **elaboradas de forma artesanal y destacando el producto gallego**, preferiblemente ingredientes km0, o pertenecientes a una denominación de origen o indicación geográfica protegida de Galicia.
- **No se aceptarán recetas precocinadas** en toda o alguna de sus partes.
- **El precio de venta** al público de las tapas deberá estar comprendido **entre 2,00 € y 4,00 €**.
- El precio de las tapas **no podrá ser inferior al coste real de su elaboración**.
- Con el fin de mejorar la oferta de tapas existentes, se buscará también la participación de opciones celiacas, vegetarianas o veganas. **Non se admitirán más de 2 tapas similares en cuanto a su concepto ni tapas con el mismo nombre**. El Ayuntamiento se reserva el derecho de rechazar o solicitar nuevas propuestas a los establecimientos inscritos. En este sentido se tendrá en cuenta el orden de inscripción.
- Los establecimientos deberán acercar obligatoriamente junto con su solicitud de inscripción una **fotografía de su/s tapa/s presentada/s al Concurso**. Esta **fotografía será la que figure en toda la cartelería promocional on-line y off-line del concurso**.

XX Concurso de Tapas PICADILLO A Coruña 2024



A Coruña
CULTURA DE VIVIR



Los requisitos de esta fotografía para que pueda ser incorporada a la cartelería promocional del concurso serán los siguientes:

- La fotografía se realizará exclusivamente a través del teléfono móvil
- Se utilizará un fondo blanco para la toma de la fotografía
- Deben ser archivos JPG
- El tamaño mínimo es de 1.024 x 1.024 píxeles
- La fotografía deberá de ser inédita
- La imagen no se podrá retocar digitalmente por ningún software externo al teléfono móvil (por ejemplo: Photoshop). Pueden ser retocadas utilizando exclusivamente los retoques de imagen que permita el propio móvil o aplicaciones instaladas en él.

El Ayuntamiento se reserva el derecho de no admitir para publicar aquellas fotografías que no alcancen un mínimo de calidad para tal fin. Esta situación le será debidamente comunicada al establecimiento participante.

• Cada establecimiento podrá concursar en una o en las dos modalidades, pero **solo podrá hacerlo con una tapa en cada modalidad** que elija.

• **No se aceptarán cambios en las tapas y precios** presentados al Concurso durante el tiempo de duración del mismo.

• Las tapas **deberán de estar disponibles todos los días que dure el Concurso y en el horario** que el establecimiento indicara en la ficha de inscripción (excepto por cierre habitual del establecimiento).

No se admitirá la participación en el Concurso a aquellos establecimientos cuyos días de cierre coincidan con períodos de vacaciones, garantizando así una participación equitativa entre los participantes. Será obligatorio que cada establecimiento especifique su horario de apertura y días de cierre en la ficha de inscripción.

• La inscripción en este Concurso, implicará el **compromiso explícito de satisfacer la demanda**.

• 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 informar **del número de tapas vendidas al final del Concurso y a colaborar con la encuesta de valoración** que se realice al tras el evento.

• Los establecimientos participantes estarán obligados además a respetar la normativa vigente y cumplir todos los **requisitos en materia higiénico-sanitaria**.

4. PLAZOS E INSCRIPCIÓN

- La inscripción podrá realizarse hasta 31 de octubre (hasta las 24.00).

- La inscripción y participación en el concurso es gratuita.

- Las personas interesadas en participar deberán llenar el formulario online que podrán encontrar en la página web: <http://picadillo.es>

XX Concurso de Tapas PICADILLO A Coruña 2024



A Coruña
CULTURA DE VIVIR



La solicitud deberá contener los datos del establecimiento participante, la/s **modalidad/es en las que participa, los ingredientes, la receta de la/s tapa/s y una fotografía de la tapa/s** que presenta al Concurso, para valoración de la organización y de los expertos independientes.

Todos los participantes deberán enviar antes de la fecha límite del cierre de la inscripción su solicitud de inscripción completa y firmada, junto a una fotografía de la tapa/s que presentan en la página web: <http://.picadillo.es> teniendo en cuenta todos los requisitos que se señalaron en el punto 3 de estas bases.

Las peticiones de inscripción serán atendidas por orden de llegada.

Los datos de contacto de la organización son:

Oficina técnica del XX Concurso de Tapas Picadillo - A Coruña 2024

R/ Emilio González López, 58 A

15001 A Coruña

Teléfonos: 639 155 247 / 636 44 75 74

Correo electrónico: tapaspicadillo@gmail.com

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

5. PREMIOS

PARA LOS ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES:

Se establecerán los siguientes premios para los establecimientos participantes:

PREMIOS POR VOTACIÓN DEL JURADO

- **Premio Picadillo a la Mejor Tapa Creativa Picadillo 2024:** 1.000 € + Diploma acreditativo.
- **Premio Picadillo a la Mejor Tapa Recetario Picadillo 2024:** 1.000 € + Diploma acreditativo.

PREMIOS POR VOTACIÓN POPULAR

- **Premio por Votación Popular a la mejor Tapa Picadillo** (elegida entre las tapas presentadas en cualquier de las dos modalidades): 500 € + Diploma acreditativo.

Este premio se otorgará a la tapa que reciba más votos del público que pruebe las tapas. En cada local las tapas participantes estarán identificadas y habrá un póster del evento con un código QR que dirigirá al cliente a una web en la que podrá introducir sus datos de contacto y votar por la tapa degustada. Cada cliente solo podrá votar una vez por cada premio y tapa diferente que consuma. Logrará el premio la tapa que obtenga mayor puntuación.

El incumplimiento de las condiciones de participación del Concurso señaladas en estas bases, supondrá la pérdida automática del premio y diploma correspondiente

PARA EL PÚBLICO PARTICIPANTE:

Las personas que degusten las tapas podrán votar a través de la aplicación Web App de picadillo.es.

Para eso habrá códigos QR en cada establecimiento participante. Una vez que una persona vota, la aplicación le pedirá la confirmación por correo electrónico.

XX Concurso de Tapas PICADILLO A Coruña 2024



A Coruña
CULTURA DE VIVIR



La persona votante entrará en el sorteo de diferentes premios en especie suministrados por las empresas patrocinadoras del concurso. El sorteo se realizará días antes del día de la entrega de premios.

Las personas que resulten ganadoras recibirán un aviso a través del teléfono o del correo electrónico que indicaron cuando se registraron en la web app.

6. FASES Y DESARROLLO DEL CONCURSO

El evento se celebrará entre **22 de noviembre y el 1 de diciembre**.

1ª Fase previa

Para ser admitido en el Concurso, los establecimientos deberán de superar una **fase previa de evaluación**, mostrando su propuesta de tapa/s al equipo experto asignado para tal fin. Este equipo de personas expertas en gastronomía valorará en esta fase previa si las tapas presentadas en cada modalidad (*Tapa Creativa y Tapa Recetario Picadillo*) cumplen los requisitos mínimos exigidos para poder participar en el Concurso. En otro caso quedarán excluidas.

2ª Fase media

Los primeros días del Concurso, un **jurado compuesto por profesionales relacionados con el sector** gastronómico 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, las personas miembros del jurado se identificarán y levantarán acta de la misma.

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

3ª Fase final

Para esta última etapa del Concurso se nombrará **un nuevo jurado formado por personas de reconocido prestigio** en el mundo gastronómico, que valorará las tapas que superaron la 2ª fase del Concurso, de acuerdo con los criterios y mecánica anteriormente expuestas.

Serán **5 tapas** en cada una de sus modalidades las que se evalúen en esta fase final del certamen.

Este jurado tendrá como presidenta a Chau Fernández-Gago Puga, nieta de Picadillo y de él formarán parte profesionales reconocidos por su trayectoria y su vinculación a la gastronomía.

7.- ENTREGA DE Los PREMIOS

Se entregarán los diplomas y los premios a las elaboraciones ganadoras en un acto que se celebrará en la fecha que acuerde el Ayuntamiento de A Coruña.

8.- ACEPTACIÓN DE Las BASES

El envío y firma de la ficha de inscripción supondrá que los establecimientos aceptan expresamente estas bases.

XX Concurso de Tapas PICADILLO A Coruña 2024



A Coruña
CULTURA DE VIVIR



9.- OTRAS CONSIDERACIONES

- El Ayuntamiento se reserva el derecho de imagen de autor, así como la reproducción del material presentado por cada concursante a través de sus medios de comunicación y de la web: <http://tapaspicadillo.es/>
- El Ayuntamiento se reserva el derecho de variar las fechas durante el transcurso de la promoción del concurso, previa información a los seleccionados.
- A Ayuntamiento se reserva el derecho para modificar o cancelar la promoción durante el desarrollo de la misma en el caso de no alcanzarse un número significativo de participantes o de tapas que no alcancen los mínimos exigibles para optar al concurso, sin perjuicio de circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que así lo impusieran.
- Las personas ganadoras de los premios autorizan y ceden cuantos derechos hubiere al Ayuntamiento de A Coruña para utilizar publicitariamente su nombre e imagen, así como las recetas, fotografías y vídeos, en todo el referente al Concurso de Tapas Picadillo 2024, en la edición presente y en las futuras, sin contraprestación económica alguna.

10.- BASES REGULADORAS

Ordenanza Municipal de Bases reguladoras Generales para la concesión de Subvenciones por el Ayuntamiento de A Coruña y de sus Organismos Públicos del 6.06.2024 (BOP 16.08.2024) de acuerdo con lo dispuesto en la Disposición Adicional Primera de la misma.

A Coruña, en la fecha de firma electrónica de las presentes bases.

Gonzalo Henrique Castro Prado
Concejal de Cultura y Turismo