



CONCURSO DE TAPAS PICADILLO - A CORUÑA 2023

El Concello de A Coruña convoca el “**XIX Concurso de Tapas Picadillo**” de la ciudad de A Coruña, **del 24 de noviembre al 3 de diciembre de 2023**, 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 Creativa y Tapa Recetario Picadillo**.

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

3. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

- Preferiblemente deberán **participar tapas diseñadas y elaboradas específicamente para el Concurso**.
- Todas las tapas deberán ser **elaboradas de forma artesanal y destacando el producto gallego**, preferiblemente productos 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€ y 4€
- El precio de las tapas **no podrá ser inferior al coste real de su elaboración**.



- Los establecimientos deberán adjuntar obligatoriamente junto con su solicitud de inscripción una **fotografía de su/s tapa/s presentada/s a Concurso**.
- 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 a 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 acordado** (excepto por cierre habitual del establecimiento). No se admitirá la participación en el Concurso a aquellos establecimientos cuyos días de cierre coincidan con períodos vacacionales, garantizando así una participación equitativa entre los mismos. Será obligatorio que cada establecimiento especifique su horario de apertura y días de cierre en la ficha de inscripción.
- La inscripción en este Concurso implica 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 dar un **informe final del número de tapas vendidas**.

4. PLAZOS E INSCRIPCIÓN

- La inscripción deberá realizarse antes del **24 de octubre, a las 14 horas**.
- La inscripción se realizará mediante formulario online, que pueden solicitar en el mail: tapaspicadillo@gmail.com

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 jurados.

- Las peticiones de inscripción serán atendidas por orden de llegada.
- Los datos de contacto de la organización son:

Oficina técnica del XIX Concurso de Tapas Picadillo - A Coruña 2023

C/ Emilio González López, 58- A

15011 A Coruña

Teléfonos: 639 155 247 / 636 44 75 74

Mail: tapaspicadillo@gmail.com

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



5. PREMIOS

A) Establecimientos participantes:

Se establecerán los siguientes premios para los establecimientos participantes:

PREMIOS POR VOTACIÓN DEL JURADO

- **Premio Picadillo a la Mejor Tapa Creativa 2023:** Diploma acreditativo + 1.000 € (impuestos incluidos)
- **Premio Picadillo a la Mejor Tapa Recetario Picadillo 2023:** Diploma acreditativo + 1.000 € (impuestos incluidos)

PREMIOS POR VOTACIÓN POPULAR

- **Premio Picadillo Ciudad de A Coruña:** Diploma acreditativo + 500 € (impuestos incluidos)

MENCIONES ESPECIALES

- Premio Mención Especial: Diploma

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

B) Público:

El público que consuma las tapas participantes podrá participar mediante su votación en el sorteo de diferentes premios.

6. DESARROLLO DEL CONCURSO

A) PREMIOS MEJOR TAPA CREATIVA 2023 Y TAPA RECETARIO PICADILLO 2023

Durante los días que dure el Concurso, un jurado recorrerá de forma anónima los establecimientos participantes y 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 jurado se identificará y levantará acta de la misma.

En caso de empate, los jurados pasarán una segunda vez para deliberar de nuevo.

La tapa y la consumición para el jurado se servirá de forma gratuita.



B) PREMIO CIUDAD DE A CORUÑA 2023

Este premio será otorgado por votación popular a través de una webapp específica. Cada cliente solo podrá votar una vez por cada tapa diferente que consuma. Logrará el premio la tapa que obtenga mayor puntuación.

7.- ENTREGA DE LOS PREMIOS

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