



Bases Concurso de Tapas "TaPalencia San Antolín 2021"

La Academia de la Tapa y del Pintxo de España con la colaboración del Ayuntamiento de Palencia, convoca el Concurso "TaPalencia San Antolín 2021" con el objetivo de promocionar esta peculiar forma de nuestra gastronomía. Para ello, se establecen las siguientes bases:

PRIMERA: PARTICIPANTES

Podrán participar en el concurso todos los establecimientos hosteleros que permanezcan de alta en la actividad, conforme a los requisitos legalmente exigidos en la legislación sectorial y figuren en el correspondiente régimen de autorización del Servicio Territorial de Turismo de la Junta de Castilla y León.

SEGUNDA: CALENDARIO

El concurso tendrá lugar en cada uno de los establecimientos participantes, en el transcurso de la jornada de apertura desde el viernes 27 de agosto hasta el domingo 5 de septiembre.

TERCERA: TAPA CONCURSANTE

Cada establecimiento podrá participar con una única tapa, que, constituida como un todo único será identificada como tapa concursante.

Se entenderá como pincho o tapa la elaboración gastronómica que pueda ser consumida en un bar, en dos o tres bocados, no admitiéndose medias raciones de platos de restaurante.

- **Se marca un escandallo máximo de coste por materia prima empleada en cada tapa de 1,2 €.** Deberá cumplir los requisitos de ser un producto elaborado en el establecimiento, no admitiéndose platos preparados adquiridos a terceros, o productos que no requieran de su elaboración en cocina.
- Los establecimientos participantes deberán de ceder gratuitamente la tapa que presentan al concurso, junto con una bebida ordinaria (no licores ni bebidas de alta graduación alcohólica) a cada uno de los miembros del Jurado que visite su establecimiento, conformado por un máximo de seis personas. Igualmente, durante los días del concurso tendrán a disposición la tapa que participa en el concurso para que los gestores de redes sociales puedan obtener material gráfico para la promoción, tanto del establecimiento como del concurso.
- Los establecimientos inscritos deberán de poner a disposición de la Academia de la Tapa, en su carácter de organizador la tapa que presenten al concurso con carácter previo a su comienzo, si así lo considera la misma, para obtener fotografías para el material promocional y los soportes digitales. Para ello, previamente recibirán una comunicación para acordar el día y horario de la visita.
- La organización enviará a cada establecimiento participante el material promocional, que deberá colocar obligatoriamente en lugares visibles del establecimiento.
- Los participantes deberán promocionar el pincho con que participan en las redes sociales, mencionando a la cuenta @gastropalencia en Facebook o Instagram, y utilizando las etiquetas #tapalencia #pinchospalencia y #gastropalencia.



CUARTA: INSCRIPCIONES

Las inscripciones se realizarán conforme a los criterios previstos en estas bases.

PLAZO Y LUGAR DE INSCRIPCIÓN

El plazo de inscripción comienza el día 22 de julio de 2021 y finalizará a las 10:00 horas del día 30 de julio de 2021. Las inscripciones se realizarán a través de WhatsApp al: 687 18 68 67, indicando: nombre, apellido del hostelero y nombre del establecimiento.

QUINTA: PREMIOS

El presente Concurso estará dotado de premios en forma de Primero, Segundo y Tercero, consistentes todos ellos en una Distinción Honorífica (Diploma, Trofeo) y premios en productos de los patrocinadores de 500€, 300€ y 200€ respectivamente otorgados por Fuentes de Lebanza

También habrá el premio "tapa maridaje con cervezas 1906," (cualquiera de la familia: Reserva Especial, Red Vintage, Black Coupage, Galician Irish Red).

Para optar a este premio será condición obligatoria tener alguna de esas cervezas en el establecimiento.

El premio consiste en una visita guiada en MEGA (Museo Estrella Galicia) y noche de hotel para dos personas. La clasificación será concedida por el Jurado constituido al efecto. Los establecimientos ganadores de cualquiera de los premios previstos en el presente concurso, pueden utilizar este hecho como parte de la actividad promocional o publicitaria del establecimiento o de la tapa ganadora.

PREMIO INNOVACIÓN: Otorgado por la D.O. Arlanza al picho que destaque por su creatividad y técnicas innovadoras. El premio consiste en: una noche con alojamiento y desayuno en un establecimiento de la Ruta del Vino de la Denominación de Origen Arlanza.

SEXTA: JURADO

El Jurado para la fase final, que actuará conforme a criterios exclusivamente profesionales es-tará compuesto por profesionales, con un mínimo de tres y un máximo de seis personalidades, que serán elegidos por la organización entre personas de reconocido prestigio en el ámbito gastronómico. Los miembros de este Jurado Profesional serán absolutamente independientes y sin mayor vinculación que ésta con el evento y los participantes en el mismo. El jurado valorará las propuestas culinarias de acuerdo con estas bases, previa estandarización de las puntuaciones, en base a los siguientes criterios y puntos:

Viabilidad del pincho o tapa en el contexto de servicio de un bar de tapas, pinchos o restaurante.
(20 puntos.)

Producto y estética: producto, montaje, colorido, espectacularidad y disposición de la tapa o pincho.
(15 puntos.)



Originalidad y técnica: novedad de la propuesta, ingenio, originalidad (15 puntos.) Valores gastronómicos: gusto, retrogusto, sabor, contraste, matices (50 puntos.)

Sostenibilidad, producto y estética: elaboraciones que contengan entre sus ingredientes productos de KM0 o cocina de aprovechamiento. Producto, presentación, colorido y disposición de la tapa o pincho. (15 puntos.)

La clasificación se establecerá por orden de puntuación, de mayor a menor, proclamándose ganador quien obtenga mayor puntuación.

En caso de empate a puntos, se clasificará en primer lugar quien más puntos haya obtenido en el epígrafe de Valores Gastronómicos y, si persistiera la igualdad, obtendrá una mejor clasificación quien haya obtenido una mayor puntuación en el epígrafe de Viabilidad, y si aún persistiera la igualdad, aquél que haya obtenido mayor puntuación en el epígrafe de Originalidad y Técnica.

SÉPTIMA: FALLO

El fallo de los jurados es inapelable. El resultado del fallo del jurado y los premios asociados al concurso serán comunicados a los establecimientos premiados y a los medios de comunicación en el tiempo, modo y forma que determine la organización.

La entrega de los premios tendrá lugar el domingo 5 de septiembre a las 11h, en lugar indicado por la organización.

OCTAVA: ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en este Concurso supone la aceptación de las presentes bases en su totalidad. La no aceptación o el incumplimiento de las normas de organización, presentación y calificación de las tapas participantes, una vez inscrito el establecimiento, supondrá la expulsión del concurso.