



## SAN ANTOLÍN 2022

### Bases Concurso de tapas y pinchos “TaPalencia San Antolín 2022”

La Academia de la Tapa y del Pintxo de España con la colaboración del Ayuntamiento de Palencia por medio de la Agencia de Desarrollo Local, convoca el Concurso “TaPalencia San Antolín 2022” con el objetivo de promocionar la gastronomía en miniatura de Palencia. Para ello, se establecen las siguientes bases:

#### **Artículo 1: PARTICIPANTES**

Pueden 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.

#### **Artículo 2: CALENDARIO**

El concurso tendrá lugar en cada uno de los establecimientos participantes, en el transcurso de la jornada de inicio desde el viernes 26 de agosto hasta el domingo 4 de septiembre de 2022, en Palencia.

#### **Artículo 3: TAPA CONCURSANTE**

Cada establecimiento podrá participar con una único pincho o 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 1,6 €. 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, vino o cerveza de las marcas patrocinadoras (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 #tapalenciasanantolin #tapaspalencia y #gastropalencia.

#### **Artículo 4: 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 junio de 2022 y finalizará a las 10:00 horas del día 10 de julio de 2022. Las inscripciones se realizarán a través de este formulario de Inscripción [https://docs.google.com/forms/u/2/d/1cQm5I3qETG3FlaoYR5UCVyMskvnYHPu9aYe0hYJxjhM/edit?usp=drive\\_web](https://docs.google.com/forms/u/2/d/1cQm5I3qETG3FlaoYR5UCVyMskvnYHPu9aYe0hYJxjhM/edit?usp=drive_web) - vía WhatsApp o llamada al 629280554, indicando: nombre, apellido del hostelero y nombre del establecimiento.

#### **Artículo 5: 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 botellines de agua otorgados por Fuentes de Lebanza.

También habrá el premio “tapa maridaje con cervezas Mahou,” para optar a este premio será condición obligatoria tener esta cerveza en el establecimiento participante.

**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.

También se entregará el Premio Innovación a la tapa o pincho que destaque por su originalidad, sabor, técnica y valores gastronómicos.

- La organización se reserva la posibilidad de otorgar otros premios.

#### **Artículo 6: JURADO – PUNTUACIONES**

El Jurado para la fase final, que actuará conforme a criterios exclusivamente profesionales estará compuesto por profesionales, con un mínimo de tres y un máximo de ocho 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 esta con el evento y los participantes en el mismo. El jurado valorará las propuestas de gastronomía en miniatura 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. (15 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 (40 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.

#### **ARTÍCULO 7: 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 4 de septiembre a las 11h, en lugar indicado por la organización.

#### **Artículo 8: 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.

