



ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA  
DE MEDINA DEL CAMPO



EXCMO. AYUNTAMIENTO  
DE MEDINA DEL CAMPO



## **6º CONCURSO DE TAPAS DE MEDINA DEL CAMPO**

### **LLAMATIVOS 2010**

FECHAS.- Días 8, 9, 10 y 11 de julio de 2010.

DIFUSIÓN.- La celebración del concurso se dará a conocer al público a través de carteles y folletos.

### **BASES DEL CONCURSO**

#### ***PARTICIPANTES***

Podrán participar todos los establecimientos de hostelería de Medina del Campo y Comarca que se inscriban a tal fin dentro del plazo establecido y acepten estas bases.

#### ***FECHAS***

La duración del concurso será del jueves 8 al domingo 11 de julio de 2010.

#### ***TAPAS***

Cada establecimiento deberá elaborar dos tapas pudiendo ser frías o calientes.

Las tapas presentadas a concurso deberán ser expedidas al público durante los días de celebración del mismo y al menos en horario de 12.00 a 15.30 horas y de 20.00 a 22.30 horas.

Su precio no podrá exceder de 1,40 euros.

En la inscripción se deberá incluir el nombre de la tapa, breve descripción y la categoría a la que se opta: FRÍA, CALIENTE, EMINA VERDEJO. Pudiendo optar a dos categorías una misma tapa.

Si algún establecimiento cierra durante algún día del concurso lo deberá poner en conocimiento de la organización.

#### ***JURADO***

Las entidades organizadoras nombrarán un jurado compuesto por personas de reconocido prestigio en el campo de la gastronomía. Su fallo se dará a conocer en el acto de entrega de premios y será inapelable.

#### ***PREMIOS***

Se establece un premio único denominado "TAPA REAL", que se concederá a aquella que sea considerada por el jurado con mayores méritos de entre todas las presentadas, independientemente de la categoría en la que esté encuadrada.

Se concederán tres distinciones a las mejores tapas en las categorías de:

- Fría
- Caliente
- Emina Verdejo: la tapa deberá contar entre sus ingredientes con Emina Verdejo

En todo caso la tapa ganadora "Tapa Real" no optará a estas distinciones.

## **CLAUSURA Y ENTREGA DE PREMIOS**

La clausura y entrega de premios tendrá lugar el lunes 12 de julio, a las 21:00 horas, en el Centro Cultural Integrado de Isabel la Católica (Plz de D. Federico Velasco, s/n. Medina del Campo).

Los participantes deberán asistir a la entrega de premios, si no les fuera posible podrán nombrar un representante, haciéndoselo saber a la organización.

Cada establecimiento deberá llevar una tapa fría y una caliente debidamente presentadas para ser expuestas.

## **INSCRIPCIONES**

Las inscripciones se realizarán en:

- Asociación de Empresarios Círculo de Progreso (C/ San Martín, 16.Telf: 983 837331).
- Ayuntamiento de Medina del Campo, Servicio de Desarrollo Local (Plz. Mayor de la Hispanidad, 1. Patio de Columnas, Primera planta. Telf.: 983 812481)
- Mancomunidad Tierras de Medina (Plz. de D. Federico Velasco, s/n. Telf.: 983 810003).

Los participantes al inscribirse facilitarán el nombre de los pinchos y una breve descripción. No se podrá utilizar el nombre de otros pinchos premiados en ediciones anteriores (\*).

El plazo finaliza a las 14 horas del martes 18 de junio.

## **CUOTA DE PARTICIPACIÓN**

Asociados\*..... 50€

No asociados.....100€.

\*La Asociación Gremial de Hosteleros Medinenses colaborará con la aportación de 50€ en la inscripción de sus socios.

La cuota de participación se abonará al formalizar la inscripción y se ingresará en la cuenta de la Asociación Gremial de Hosteleros Medinenses en Cajamar con número: 3058 5056 78 2720004634.

## **REUNIÓN DE PARTICIPANTES**

Se convocará a todos los participantes a una reunión informativa el 28 de junio, a las 17:30 horas, en el Centro Cultural Integrado de Isabel la Católica (Plz de D. Federico Velasco, s/n. Medina del Campo), durante la reunión se fotografiarán las tapas presentadas a concurso y los participantes podrán recoger el material publicitario.

## **Nota: El incumplimiento de estas bases supondrá la descalificación del participante**

(*) Relación tapas premiadas:	
Tartaleta de marisco con puré de aceitunas (2005) Carrillera de ternera sobre lecho de crema de ajetes tiernos (2005) Montadito de calabacines con micuit (2005) Capricho (2005)	Pinta (2006) España olé (2006) Tierra a la vista (2006) Perla de micuit rellena de gelatina de verdejo con jamón e hilo frito (2006)
Tobogán (2007) El atillo de Fabia (2007) Brocheta de cordero castellano (2007) Zamburiña al mar del verdejo (2007) Pezqueñín (2007)	Escabeche Continental (2008) Corte (2008) Cubalibre (2008) La Joya de las Salinas (2008) Bifásico (2008)
Mano Verde (2009) Perlas Churras (2009) Espuma de Bacalao (2009) Texturas y Sabores (2009)	