



9º CONCURSO DE TAPAS DE MEDINA DEL CAMPO

LLAMATIVOS 2013

FECHAS.- Días 25, 26, 27, 28 de julio de 2013.

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 Tierras de Medina que se inscriban a tal fin dentro del plazo establecido y acepten estas bases.

FECHAS

La duración del concurso será del jueves 25 al domingo 28 de julio de 2013. A mayores, durante la Semana Renacentista de Medina del Campo, del 14 al 21 de Agosto, las tapas presentadas a concurso deberán estar disponibles en los establecimientos participantes.

TAPAS

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

Las tapas presentadas a concurso deberán ser expeditas 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: FRIA, CALIENTE, 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
- Verdejo: la tapa deberá contar entre sus ingredientes con 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 29 de julio.

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 Gremial de Hosteleros Medinenses (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).

-Centro de Iniciativas Turísticas "Tierra de Medina" (Centro Cultural Integrado Isabel la Católica, Plaza D. Federico Velasco s/n. Telf.: 983 81 00 03. 637 856 880)

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 miércoles 19 de junio.

CUOTA DE PARTICIPACIÓN

Asociados..... 50€

No asociados.....100€

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 miércoles 17 de julio, 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) | Sopa fría de plátano y coco(2010) Berechos con algas (2010) Bola 8 (2010) Metiendo la gamba (2010) |
| Sombreruelo (2011) Flan frío de pulpo (2011) Bombín (2011) Ministros en canoa (2011) | Gelée, ceviche y cilantro (2012) Ponteverde (2012) Bocata guau (2012) Isla del Hierro (2012) |