



Ayuntamiento
de Ávila
Del Rey · De los Leales · De los Caballeros

XX CONCURSO Ávila en Tapas

Del 23 al 27 de junio de 2021





BASES

La Concejalía de Turismo del Excmo. Ayuntamiento de Ávila, convoca el **Concurso "Ávila en Tapas 2021"**, al objeto de difundir y promocionar esta peculiar forma de nuestra gastronomía, con la intención de dinamizar y ayudar a la recuperación del sector hostelero tras la crisis derivada de la pandemia por la COVID19, para ello, de acuerdo con 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 **miércoles 23 de junio al domingo 27 de junio de 2021**.

TERCERA.- Tapa concursante: Cada establecimiento podrá participar con **una única tapa**, que, constituida como un todo único será identificada como tapa concursante, pudiéndose ofrecer también a los clientes, en régimen de compatibilidad, las que el establecimiento prepare habitualmente entre su oferta, aunque éstas últimas no entrarán a concurso.

Se aconseja un escandallo máximo de coste por materia prima empleada en cada tapa de **1,5 €**. 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 de la comisión de catas que visite su establecimiento, con un máximo de 6. 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 empresa organizadora 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 un mail donde se les informará de cuándo recibirán la visita.

CUARTA.- Inscripciones: Las inscripciones se realizarán conforme a los criterios previstos en estas bases.

En orden a la subsanación de posibles conflictos se estará a lo prevenido en las presentes bases y a las decisiones que, bajo el auspicio de lo establecido en las



mismas y conforme a los criterios de lealtad tanto con el espíritu del presente concurso como con sus fines tome la Comisión Organizadora y de Seguimiento.

Plazo y Lugar de inscripción: El plazo de inscripción comienza el día **1 de junio de 2021** y finalizará a las **24:00 horas del día 8 de junio de 2021**. Las inscripciones se realizarán vía mail a la dirección hola@academiadelatapa.com.

Dicha inscripción habrá de hacerse cumplimentando el formulario correspondiente y en las formas determinadas en el mismo (Anexo II), debidamente firmado.

Además de dicho formulario el participante deberá adjuntar para su inscripción una fotografía de la tapa que presenta a concurso sobre fondo homogéneo blanco, crema, pastel o similar, con una resolución de al menos 2 MB.

Cada participante facilitará al concurso un cheque regalo por importe de 50,00€ (IVA incluido) para consumo en su establecimiento que lo aporta (Anexo III), y lo deberá de adjuntar en el mail de inscripción junto con la fotografía y la hoja de inscripción. Será un pdf autorrellenable que el establecimiento deberá cumplimentar, firmar y sellar y adjuntar al resto de documentación.

Posteriormente y antes del día 11 de junio de 2021 deberán depositar en formato papel el cheque regalo en el Área de Turismo del Ayuntamiento de Ávila (C/. Lópe Nuñez, 4 de Ávila). Estos cheques regalo serán sorteados en las RRSS de Ávila Turismo entre los consumidores que participen en el concurso e interactúen con las mismas.

Toda la documentación será revisada y validada, y se le comunicará vía mail su participación. No obstante si existiese alguna discrepancia subsanable, se le comunicará para que proceda a corregirlo en el plazo de 48 horas y como máximo antes de finalizar el plazo abierto para la inscripción, de no realizarse dicha subsanación dentro del plazo establecido, se entenderá que no desea participar en dicho concurso, considerando que se encuentra fuera del mismo y procediendo a anular el cheque regalo en caso de haberse remitido.

El concurso queda limitado a un máximo de 70 establecimientos participantes, y se seguirá un estricto orden de inscripción, por inscripción completa y correcta.

QUINTA.- Premios:

A.- Premios Profesionales.- El presente Concurso estará dotado de premios en forma de Primero, Segundo y Tercero, consistentes todos ellos en una Distinción Honorífica (Diploma, Trofeo y cesta degustación con productos locales), la clasificación será concedida por el Jurado constituido al efecto.

B.- Distinciones.- Sin perjuicio de lo anterior, y en función del libre criterio del Jurado calificador, éste podrá otorgar las siguientes distinciones:



-Innovación: en mérito al uso / introducción de técnicas / elaboraciones que destaque por su innovación

-De nuestra tierra: en mérito al uso destacable de productos singulares de la provincia de Ávila

-Otros mundos: en mérito a la evocación de otros países, ya sea por el uso de productos o por la elaboración de recetas singulares.

-Sin barreras: se otorgará a todas aquellas tapas que estén adaptadas o sean adaptables para intolerancias alimentarias, especialmente la intolerancia al gluten.

Todas ellas serán dotadas con: Diploma, Trofeo y cesta degustación con productos locales.

Premio voto popular.- Junto con los anteriores, se otorgará también un premio a la tapa del concurso que más votos hayan obtenido entre los que la consuman a lo largo de la duración del Concurso. El sistema de votación se llevará a cabo a través del sistema que determine previamente la organización. El premio estará dotado con: diploma, trofeo y cesta degustación con productos locales.

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.

SEXTA.- Jurado: El Jurado para la fase Final, que actuará conforme a criterios exclusivamente profesionales estará compuesto por personalidades profesionales, con un mínimo de tres, 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.

Los miembros de la Comisión de Catas actuarán durante la fase de semifinal, tendrán como misión preseleccionar un máximo de 12 tapas/establecimientos para la final del concurso, y además informarán al Jurado Profesional especialmente sobre sus propuestas en relación con las Distinciones, estará compuesto por expertos del ámbito de la gastronomía y el turismo gastronómico (blogueros e influencers), y siempre que acudan a los establecimientos participantes a realizar la cata de las tapas, podrán ir acompañados de una persona de la organización.

Secretario: Hará las funciones de secretario un técnico designado al efecto por el Ayuntamiento de Ávila.

SÉPTIMA.- Fallo: El fallo de los jurados es inapelable. El resultado del fallo del jurado y los premios asociados al concurso se comunicarán convenientemente y en el tiempo, modo y forma que se determine a los establecimientos premiados y a los medios de comunicación.



La entrega de los premios tendrá lugar al concluir la final de dicho concurso, que se realizará la semana siguiente al concurso y siempre antes del 2 de julio de 2021 en un acto que se convocará al efecto por la organización.

OCTAVA.- Organización, presentación, y calificación de las tapas

participantes: Todo lo relativo a la realización práctica de organización, presentación y calificación de las tapas participantes para su posterior calificación por el Jurado se regirá conforme a los criterios que establezca la Comisión Organizadora y de Seguimiento.

NOVENA.- Comisión Organizadora y de Seguimiento: Se constituirá una

Comisión Organizadora y de Seguimiento, que estará compuesta por siete miembros, tres del área de Turismo del Ayuntamiento de Ávila, 2 de la Federación de Hostelería de Ávila y 2 de la organización.

Dicha Comisión será la encargada de velar en todo momento por el buen fin del Concurso, el cumplimiento de las presentes Bases, así como de concretar todos los aspectos referentes a la ejecución y organización del Concurso, dando cuenta en su caso al Ayuntamiento de Ávila y sus decisiones son inapelables. No formará parte de la misma ninguna persona que directa o indirectamente concurre en el evento.

DÉCIMA.- 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 y llevará aparejada asimismo la imposibilidad para ese establecimiento de presentarse al Concurso "Ávila en Tapas" en los dos años siguientes.



ANEXO I

Calificación del jurado

La calificación del Jurado tendrá dos fases: Primera fase o Semifinal y Segunda fase o Final.

PRIMERA FASE/ SEMIFINAL

Comisión de Catas

PRIMERA.- Durante las jornadas del Concurso una Comisión de Catas realizará las **evaluaciones técnicas y gastronómicas** de la totalidad de las tapas presentadas a concurso.

La Comisión de Catas será designada por la organización y actuarán durante la fase de semifinal, tendrán como misión preseleccionar un máximo de 12 tapas/establecimientos para la final del concurso, y que, además, informarán al jurado especialmente sobre sus propuestas en relación con las Distinciones, estará compuesto por bloguer e influencer del ámbito de la gastronomía y el turismo gastronómico, y siempre que acudan a los establecimientos participantes a realizar la cata de las tapas, irán acompañados de al menos una persona de la organización y/o del área de Turismo del Ayuntamiento de Ávila y de la Federación de Hostelería de Ávila. Contará en todo momento con la asistencia técnica de la Comisión Organizadora y de Seguimiento.

SEGUNDA.- La Comisión de Catas elegirá, de entre las tapas participantes, las que, hasta un máximo de 12, serán las finalistas que concurrirán a la segunda fase o Fase Final. De igual modo será la encargada de elevar al jurado las propuestas para las distinciones.

TERCERA.- En aras tanto del buen fin del concurso como del debido respeto a todos los participantes, la Comisión de Catas viene obligada durante todo el proceso de su actividad a guardar estricta y rigurosamente las normas de secreto y sigilo profesional, no debiendo en ningún caso exteriorizar ni sus valoraciones ni sus criterios fuera del ámbito de su actividad como jurado, más allá de difundir y promocionar el evento y los participantes en RRSS y otros medios de difusión y comunicación, pero de una manera siempre positiva y aséptica.

La Comisión de Catas presentará para su firma a cada uno de los establecimientos participantes el documento de conformidad de cata. Dicho documento únicamente servirá a los efectos de visado presencial de dicha Comisión y nunca a la conformidad o no del resultado de la cata, ya que sobre ella pesa el deber de sigilo y es patrimonio de la organización.



Finalistas

PRIMERA.- Al finalizar la jornada de mañana del domingo día 27 de junio, una vez concluida la visita a y cata a todos los establecimientos participantes, la Comisión de Catas informará a la Comisión de Seguimiento del Concurso qué tapas de entre las presentadas al mismo han superado la primera fase y entran en la segunda fase o Fase Final. Esta información será trasladada por la organización a los establecimientos seleccionados para la final, que deberán personarse para la segunda fase o final. Igualmente, la Comisión de Seguimiento del Concurso, recogerá los comentarios y valoraciones de la Comisión de Catas para transmitir al Jurado que actuará en la Segunda Fase o Final.

Para el buen fin del desarrollo del concurso, el Ayuntamiento de Ávila y la organización, harán difusión pública mediante los medios que se estimen adecuados del resultado de la primera fase, en la tarde del 27 de junio, e informarán qué tapas son las finalistas y por tanto acreedoras a la baremación del jurado profesional, que será quien determine con su fallo los correspondientes premios.

SEGUNDA FASE / FINAL

PRIMERO.- Entre los días 29 de junio y 2 de julio, en horario de mañana se llevará a cabo la Segunda Fase o Final del Concurso.

SEGUNDO.- En este acto, el jurado profesional emitirá su veredicto y la entrega de premios.

Dictamen del Jurado

PRIMERO.- En el Acto de la Segunda Fase o Final, y sin solución de continuidad, el Jurado realizará las catas in situ de las tapas finalistas para, a continuación, dictaminar, tras la oportuna deliberación, qué tapas, de entre las finalistas son acreedoras a los Premios del Concurso **"Ávila en Tapas"**.

Proceso: las catas in situ se llevarán a cabo mediante la modalidad de cata ciega. Para ello:

1. Los establecimientos finalistas deberán estar en el lugar y hora determinado por la organización con todo lo necesario para la elaboración de la tapa.
2. En ese lugar se dispondrán **dos espacios separados**. Uno, para las operaciones de preparación de la tapa finalista. Y otro para la realización de las catas. Ambos espacios están convenientemente separados para asegurar la imparcialidad del Jurado profesional.
3. La **zona de trabajo** dispondrá de placa, microondas y menaje.
4. Cada establecimiento aportará la **materia prima**, los **utensilios** y el **personal** que considere necesario para la elaboración.



5. Las elaboraciones se llevarán a cabo **secuencialmente**, con una diferencia de **5 minutos** de comienzo entre cada uno. El orden de preparación se determinará por sorteo.
6. El tiempo de trabajo para la **elaboración** no podrá superar los **10 minutos**.
7. Cada establecimiento finalista preparará el **número de tapas** que se determine para su calificación por el jurado, **nunca inferior al número de jurados ni superior en el doble**.
8. La organización velará para que las **presentaciones no incorporen signos distintivos** de ningún tipo que puedan identificar al establecimiento.
9. A la finalización de cada elaboración por el establecimiento, personal de la organización servirá la **tapa finalista al jurado profesional para su cata**, sin solución de continuidad entre una y otra. Dará el nombre de la tapa y una breve descripción de la misma facilitada por el participante y no superior todo ello a 100 palabras.

Una vez finalizada la cata de las tapas finalistas, el jurado profesional deliberará y decidirá la asignación de premios.

SEGUNDO.- El sistema de baremación de las tapas finalistas en orden a la decisión sobre los Premios y Distinciones en su caso, será determinado por la Comisión Organizadora y de Seguimiento y se informará de modo previo a la deliberación.

TERCERO.- La proclamación de premiados y distinciones tras la deliberación del Jurado se hará pública, tras el mismo acto, en la forma dictaminada por la Comisión Organizadora y de Seguimiento.