



3^{er}
concurso
de
la
tapa
Córdoba
gastronómica



del 14 al 23 de noviembre de 2014

www.concursotapascordoba.com

#CTCordoba



organizan



colaboran





BASES DE PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO

Fechas

El 3er Concurso de la Tapa Córdoba Gastronómica tendrá lugar **del 14 al 23 de noviembre 2014**.

Requisitos para la inscripción

Los establecimientos participantes en el **3er Concurso de la Tapa Córdoba Gastronómica** deberán reunir los siguientes **requisitos**:

- Ser establecimientos abiertos al público que estén oficialmente constituidos y dedicados a la actividad restauradora en Córdoba capital.
- Elaborar cocina tradicional cordobesa tanto en la preparación como en el uso de productos autóctonos.

Inscripción

Para participar en el concurso, los establecimientos que cumplan los anteriores requisitos **deberán dirigir y presentar** en el Registro Oficial del Consorcio de Turismo de Córdoba (CTC), una **solicitud de inscripción** cumplimentando el formulario disponible a tal efecto en la sede del CTC y en www.turismodecordoba.org.

El plazo para realizar esta **solicitud** comienza el día de la publicación de estas Bases y **finaliza el 1 de septiembre** incluido.

La **participación** en el 3er Concurso de la Tapa está **limitada a 50 establecimientos**.

El Consorcio de Turismo de Córdoba, siguiendo el orden de entrada, aceptará las primeras 50 solicitudes de participación de los establecimientos que cumplan con los requisitos exigidos. La comunicación de la aceptación de la solicitud de inscripción podrá producirse desde la fecha de recepción de la misma hasta el 2 de septiembre de 2014.

El establecimiento cuya solicitud haya sido aceptada por el CTC deberá **formalizar su inscripción definitiva mediante el pago de la cuota de inscripción**. El **plazo** para el pago efectivo de la cuota se establece en **10 días naturales** contados desde el día siguiente a aquél en el que tenga lugar la comunicación por el CTC de la aceptación de su solicitud.

El pago de la cuota deberá ser justificado mediante entrega al Consorcio de Turismo de Córdoba de la copia de la transferencia realizada.



Cuotas de inscripción

La cuota de inscripción se destinará al completo a sufragar los gastos de organización del concurso.

Se establece una única **cuota de inscripción** de **200,00€** para cada establecimiento que participe en el Concurso.

El pago de la cuota de inscripción es condición indispensable sin la cual el establecimiento no podrá participar en el concurso.

El pago de la cuota de inscripción se hará vía transferencia bancaria a la cuenta corriente de titularidad del Consorcio de Turismo de Córdoba en la entidad BBK Bank Cajasur y con número ES58 0237 0210 3091 6690 6388.

Modalidades de participación

Cada establecimiento participante presentará a concurso una o dos tapas, dependiendo de la modalidad en la que quieran participar, entendiéndose como tapa una *“pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida”*.

Se establecen dos modalidades de tapas:

-Tapa con Denominación de Origen Protegida de Córdoba:

En la cual deberán utilizarse obligatoriamente uno o varios productos Denominación de Origen Protegida de Córdoba para su elaboración. En esta modalidad el nombre de la tapa deberá hacer alusión al producto D.O.P. utilizado para su elaboración, no pudiendo utilizarse el nombre del producto genérico si no es un producto D.O.P. Los establecimientos que deseen participar en esta modalidad deberán contar entre sus productos los de D.O.P., si no fuera así deben contactar con los Consejos Reguladores para que estos les proporcionen los proveedores habituales, debiendo hacer acopio del producto necesario para toda la duración del Concurso. Para proteger la marca D.O.P. de Córdoba la organización se reserva el derecho de hacer inspecciones en los establecimientos que se presenten al concurso en esta modalidad. En el caso de que se verificara que la tapa del concurso no llevase producto D.O.P. el establecimiento quedaría descalificado.

-Tapa Iberoamericana:

Debiendo ésta poder ser identificada con la cocina de algún país iberoamericano, utilizando igualmente ingredientes típicos de estas cocinas o utilizando técnicas culinarias de estos países.

Normas de participación

1. Cada establecimiento elaborará y presentará un máximo de 1 tapa por modalidad, pudiendo participar en una o las dos modalidades mencionadas en estas bases.
2. Cada tapa deberá tener un precio de venta al público único de 3 €. La bebida no estará incluida en el precio de la tapa aunque es aconsejable que al presentar la tapa el establecimiento recomiende al cliente la bebida que mejor maride con ella.



3. Los establecimientos participantes aceptan el compromiso de mantener en su carta las tapas presentadas al concurso así como el precio de las mismas desde el comienzo del concurso hasta el 31 de diciembre de 2014.
4. Los establecimientos participantes deberán situar en un lugar bien visible los distintivos promocionales del concurso durante toda la duración del mismo, a fin de garantizar la máxima difusión y que sean fácilmente identificables por los clientes.
5. Los establecimientos deberán disponer de un horario de apertura que permita al público degustar la tapa coincidiendo con las horas habituales de comidas y cenas del establecimiento durante todos los días que dure el concurso.
6. Si algún establecimiento cierra durante algún día del concurso lo deberá poner en conocimiento de la organización en el momento de realizar la inscripción.
7. Los establecimientos participantes colaborarán con la organización del concurso durante la fase de preparación del mismo para la realización del reportaje fotográfico que se incorporará al material promocional e informativo.
8. Los establecimientos participantes deberán incentivar la participación popular a través de las redes sociales u otras formas para colaborar en la promoción del concurso.
9. Los establecimientos participantes facilitarán a la organización las cifras aproximadas de tapas vendidas durante el concurso.

La organización se reserva el derecho de suspender la participación de aquellas tapas y establecimientos que incumplan alguno de los aspectos de este concurso. De igual forma, se reservará el derecho de dejar sin opciones de ganar a las tapas que no se adecúen a los ingredientes y/o presentación consignados en el formulario de inscripción y en la sesión fotográfica que se realiza de forma previa a la celebración del concurso.

Desarrollo del Concurso

El concurso constará de **dos fases concursales** consistentes en:

- Fase del jurado profesional
- Fase del jurado popular

La **fase del jurado profesional** se realizará con carácter previo a las fechas de celebración del concurso y consistirá en lo siguiente:

Un jurado profesional valorará y puntuará todas las tapas que participen en el concurso en la Escuela de Hostelería de Córdoba en las fechas que se comuniquen a los participantes. Para ello, y siempre en función del número de tapas participantes, se establecerán 1 ó 2 días diferentes para que todos los miembros del jurado prueben todas las tapas que entran en concurso.

En cuanto a la composición y designación del jurado que evalúe las tapas y las fechas de valoración de las mismas, la organización actuará siguiendo los criterios más prácticos y funcionales.

Los establecimientos se comprometen a:

- Elaborar su/s tapa/s en número tal que cada uno de los miembros del jurado puedan realizar la degustación.



-Elaborar y presentar la tapa en igual forma a como serán ofertadas al público en sus establecimientos.

-Elaborar una ficha por cada tapa presentada, incluyendo información sobre: materia prima e ingredientes utilizados, tiempo y proceso de elaboración de la tapa, maridaje que se propone con la tapa y todo aquello que se considere de interés para el jurado.

-Hacer llegar la/s tapa/s y ficha/s a la Escuela de Hostelería de Córdoba para realizar el proceso de valoración.

En esta fase se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos:

- Presentación (2/10)
- Sabor y aroma (2/10)
- Materia Prima (2/10)
- Complejidad en la elaboración (1/10)
- Relación calidad-precio-tamaño* (2/10)
- Temperatura del servicio (1/10)

*En relación al tamaño de la tapa, el jurado podrá penalizarla si el tamaño es excesivo al considerado habitual en una tapa.

La **fase del jurado popular** tendrá lugar durante las fechas mencionadas en estas bases, esto es, desde el 14 al 23 de noviembre y consistirá en lo siguiente:

El público que acuda a los distintos establecimientos podrá valorar y puntuar las tapas presentadas a concurso realizando una votación a través de una aplicación móvil.

Los establecimientos se comprometen a:

-Que las tapas ofertadas en los establecimientos sean las mismas en cuanto a la elaboración, tamaño, presentación y productos utilizados que las presentadas en la fase del jurado profesional.

En esta fase del concurso se valorarán las tapas de forma global con una única puntuación por tapa teniendo en cuenta los mismos aspectos que se valoran en la fase del jurado profesional y además, la calidad del servicio recibido en el establecimiento.

Tapas premiadas

La puntuación de cada una de las tapas obtenida en la fase del jurado profesional será confidencial hasta que se conozcan las puntuaciones de la fase popular, esto es, una vez finalizado el concurso.

Las tapas que obtengan la mayor puntuación en la fase del jurado profesional serán las que reciban los premios otorgados por el jurado como:

- Mejor Tapa con Denominación de Origen Protegida de Córdoba**
- Mejor Tapa Iberoamericana**
- Mejor Tapa del Año**



La **Mejor Tapa del Año** será la escogida como la mejor tapa de entre las 2 mejores tapas por modalidad.

La tapa que obtenga mayor puntuación en la fase del jurado popular recibirá el premio a la:

-Tapa más Popular

Los premios para las dos tapas ganadoras por modalidades y para la tapa más popular consistirá en la entrega de un plato de cerámica pintado a mano, con mención de la tapa, establecimiento y posición en la que ha ganado el concurso. El premio para la Mejor Tapa del Año consistirá en la entrega de un plato de plata grabado con mención de la tapa, establecimiento y posición en la que ha ganado el concurso.

Participación popular

Durante las fechas del concurso se incentivará la **participación popular a través de Twitter**, invitando a los usuarios a entrar en el sorteo de **una estancia gastronómica en Córdoba**. La participación en este sorteo consistirá en enviar un sencillo tweet que incluya el **hashtag #CTCordoba**.

Una vez finalizado el concurso se llevará a cabo el sorteo en el Consorcio de Turismo de Córdoba y se comunicará el usuario que haya resultado ganador.

Los usuarios también podrán acceder a la información sobre el sorteo entrando en la web del concurso, la cual estará enlazada en el código QR que se incluirá en todo el material promocional.

Ventajas para los participantes

Los establecimientos participantes en el 3er Concurso de la Tapa Córdoba Gastronómica obtendrán los siguientes **beneficios**:

- La realización de un **reportaje fotográfico** del establecimiento, así como de las tapas presentadas al concurso, destinado al material promocional que se elaborará para la divulgación del mismo.
- La **aparición** del establecimiento, así como información sobre el mismo y las tapas presentadas en los siguientes **soportes promocionales**:
 - Página web del concurso
 - Desplegables divulgativos del concurso, en los que se recogerán los establecimientos participantes y las tapas presentadas a concurso.
- Promoción de sus establecimientos a través de la promoción y difusión del propio Concurso.



Aceptación de las Bases del Concurso

La inscripción y participación en el concurso conlleva la aceptación de todos los extremos de las bases del mismo. La aclaración de cualquier duda que pueda derivarse de la interpretación de las presentes bases corresponde a la organización, que se reserva la expresa y exclusiva competencia en esta materia.

El incumplimiento de las bases del concurso en cualquiera de sus apartados supondrá la descalificación del establecimiento del concurso.

En Córdoba, a 1 de julio de 2014.

La organización del 3er Concurso de la Tapa Córdoba Gastronómica.