



concurso
oficial
2012

Cruzcampo® SIN

An abstract graphic consisting of several overlapping, curved brushstrokes in vibrant colors: orange, green, yellow, and pink. The strokes are dynamic and fluid, suggesting movement and energy.

La Tapa de Madrid

18 de octubre - Real Fábrica de Tapices

REGLAMENTO



La Tapa de Madrid

concurso
oficial
2012

Las Tapas son la modalidad gastronómica española más característica del país. Las Tapas manifiestan su versatilidad culinaria y popularidad en el ámbito de la hostelería madrileña, donde se generó y generalizó su hábito social como componente indispensable de la operatividad hostelera y su desarrollo comercial.

Madrid se caracteriza por la calidad y variedad de sus prestaciones en tapas. Es, sin duda, la ciudad que más tapas comercializa y el ejemplo más significativo y concreto del auge actual de la Tapa, extendido, no sólo en España sino por el mundo, donde se ha convertido en la seña de identidad primordial de la gastronomía española.

Madrid se propone celebrar por vez primera un concurso oficial de tapas abarcando el ámbito urbano de la capital con el fin de transmitir su protagonismo y relevancia actual en la modalidad gastronómica.

Su promotor natural, la Asociación Empresarial de Hostelería de Madrid (La Viña), como corporación profesional y comercial representativa de la hostelería madrileña, lo convoca como acontecimiento dimanado de un método selectivo solvente: la iniciativa 'De Tapas por Madrid', que proclama periódicamente los campeones de diferentes poblaciones o distritos madrileños y los establecimientos madrileños especializados en tapas que deseando participar se sometan a una selección previa de finalistas.

8. El orden de participación de los concursantes se determinará mediante sorteo celebrado en la tarde del miércoles 17 de octubre de 2012 al que serán convocados los finalistas.

9. Los concursantes estarán obligados a:

- Representar a su establecimiento en los actos, previos o sucesivos, programados por la organización.
- Renunciar a la posibilidad de cambiar el turno de participación sorteado, salvo razón de causa mayor o pacto escrito entre participantes ante el director técnico del concurso.
- Desarrollar su receta y mostrar su método, en el caso de resultar vencedor del concurso, a los profesionales de los establecimientos que deseen servirla como tapa ganadora del Concurso La Tapa de Madrid, durante un encuentro a celebrar con posterioridad al certamen.

10. Cada uno de los candidatos efectuará la tapa prevista en su propuesta documental, incorporándose a los espacios culinarios individuales del recinto del concurso en lapsos sucesivos de 5 minutos dedicando un periodo máximo de 20 minutos para la elaboración de 8 tapas similares, destinadas a la apreciación de cada uno de los 7 jurados y a la reproducción fotográfica de cada preparación.

11. La operatividad del concurso y la igualdad de oportunidades para cada concursante exige un cronograma riguroso. Se penalizará con 1 punto cada minuto de demora en la entrega puntual de las preparaciones al jurado y será descalificado el candidato que supere en 5 minutos el tiempo previsto.

12. El jurado estará integrado por 7 prestigiosos especialistas en la gastronomía española bajo la presidencia de un reconocido jefe de cocina. Tres de los jurados (entre los que se incluye al presidente) serán acreditados profesionales de la hostelería y los otros cuatro jurados, estarán seleccionados entre periodistas y personajes populares acreditados por su afición gastronómica.

13. Los jurados efectuarán su puntuación del 0 al 10 en boletines que valorarán los conceptos de sabor, presentación, originalidad y aplicación comercial de cada tapa, sujetos a coeficientes multiplicadores de 4, 3, 2 y 2, respectivamente, para cada uno de los conceptos citados.

14. El jurado del Concurso se reunirá para celebrar el escrutinio en un recinto privado, ajeno a cualquier influencia exterior. El jurado levantará acta en presencia de un representante de La Viña y un notario que será fedatario de la regularidad del escrutinio, así como el director técnico del concurso que verificará y efectuará el control de los boletines de votación. El presidente del Jurado gozará de voto de calidad en caso de empates o discrepancias que precisen su arbitraje. Los resultados del concurso serán inapelables.

15. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará la clasificación del certamen y la concesión, al más puntuado, del único galardón oficial del Concurso con el

- Premio La Tapa de Madrid, dotado de Galardón y 1.000 euros en efectivo

16. La Viña está facultada para autorizar, si lo considera oportuno, la concesión de otros premios, de carácter no oficial, propuestos y otorgados por patrocinadores o colaboradores del Concurso.

17. La proclamación de los campeones tendrá lugar durante el acto de clausura del Concurso que se celebrará en la tarde del día 18 de octubre de 2012 y contará con la asistencia de autoridades y medios informativos internacionales, nacionales y locales.

18. Los establecimientos miembros de La Viña quedarán autorizados por el autor de la tapa ganadora para ofrecer al público permanentemente el pincho campeón en sus establecimientos entre sus prestaciones, publicitando su condición de vencedor del Concurso oficial de Tapas de Madrid y mencionándose al establecimiento.

19. La inscripción como candidato en el II Concurso La Tapa de Madrid. Concurso Oficial 2012 implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

En Madrid, a 20 de agosto de 2012



REGLAMENTO

La Viña, en su deseo de perseverar en la calidad del pincho y la tapa, elevar su rango profesional y verificar su alcance actual, convoca una competición denominada La Tapa de Madrid, regida por el siguiente **Reglamento**:

1. La Asociación Empresarial de Hostelería de Madrid "La Viña" convoca el II Concurso Madrid de Tapas, de proyección local y carácter oficial, en el que participarán como finalistas los establecimientos premiados en las rutas de la Tapa celebradas durante 2012 en diversos distritos madrileños y los establecimientos especializados en tapas de la Comunidad de Madrid que deseen inscribirse y someterse a la selección de 30 finalistas por un jurado profesional coordinado desde la Dirección técnica del Concurso.

2. Cada participante podrá presentar una tapa de cocina personal, cuyos ingredientes y elaboración describirá el candidato en un impreso oficial, al que acompañará una fotografía de la preparación y un cuestionario relleno con sus datos personales y los del establecimiento que representa. La fotografía se enviará en papel y, alternativa o complementariamente, en formato digital.

3. Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, la tapa o pincho presentado no deberá superar el costo de 1,60 euros al valorar la materia prima de los ingredientes que intervienen en su elaboración, un aspecto sobre el que el comité de recepción de recetas, será especialmente riguroso.

4. La documentación, incluyendo la receta y la fotografía, será remitida por correo postal a la dirección técnica del concurso (Gastronomicom News. C/ Jimena Menéndez Pidal, 5. 28023 Madrid) en el sobre que se incluye entre los impresos oficiales que recibirán los establecimientos convocados, o bien por correo electrónico a la dirección gastronomicom@gastronomicom.com

5. La recepción de la documentación queda abierta a partir del día 20 de agosto, cerrándose a las 24 h del día 5 de octubre. La participación en el concurso no genera gasto de inscripción alguno para el concursante.

6. Un comité integrado por dos miembros de la "La Viña", otros dos de la agencia Gastronomicom News, organizadora técnica del certamen, y dos asesores culinarios profesionales revisará las rectas presentadas con el fin de garantizar la equidad de la competición, seleccionar los 30 finalistas y optimizar con su asesoría la competitividad las recetas.

7. Los candidatos serán convocados en el recinto donde se celebrará la final en el salón Goya de la Real Fábrica de Tapices (Calle Fuenterrabía, 3) el día 18 de octubre de 2012 a partir de las 12 horas, provistos de atuendo profesional y de los ingredientes y enseres para efectuar ocho unidades de la tapa con que concursarán como finalistas y elaborarán ante el público.