

## **Reglamento Tapearte 2020**

El XIV Concurso de Tapas de Ciudad Real, **Tapearte Ciudad Real 2020**, organizado por el Ayuntamiento de Ciudad Real, a través de la Concejalía de Promoción Turística, Festejos y Tradiciones Populares, y en colaboración con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Ciudad Real, quiere contar con tu inestimable participación como establecimiento hostelero de la capital en dicho concurso.

Los objetivos que perseguimos con esta la actividad son:

- Promocionar y dar a conocer la variedad gastronómica de Ciudad Real en una modalidad tan arraigada como es la “tapa”, acompañada preferentemente por los vinos de nuestra tierra.
- Acercar nuestra variedad gastronómica a la ciudadanía.
- Impulsar la calidad en la oferta de las tapas.
- Consolidar Tapearte, el Concurso de Tapas, para ediciones futuras.
- Desarrollar la creatividad de nuestros hosteleros y
- Promover actitudes de servicio excelente entre el empresariado.
- Obtener los representantes de Ciudad Real para la siguiente edición del Concurso Provincial de Tapas de Ciudad Real.

### **Artículo 1. Fechas, horarios y duración**

El XIV Concurso de Tapas de Ciudad Real, **Tapearte Ciudad Real 2020** se celebrará en Ciudad Real del **9 AL 18 de Octubre de 2020**. El horario en que se desarrollará dicho concurso será de **13.00 a 15.30 horas y de 20.00 a 23.00 horas**.

*\*Si alguno de los establecimientos inscritos en el concurso cierra algún día de los previstos, o bien desea ampliar el horario mínimo de servicio, lo comunicará con anterioridad a la organización del concurso, para así reflejarlo en la publicidad del evento y que tengan constancia los consumidores.*

### **Artículo 2: Participantes y requisitos**

Podrán participar en Tapearte todos los establecimientos del sector hostelero de Ciudad Real, que habitualmente tengan oferta de tapas en barra durante todo el año y con capacidad física para realizarlas, así como con el compromiso de respetar los horarios propuestos en el desarrollo del concurso, así como cumplir todas las medidas anti Covid que estén vigentes durante los días del concurso.

### **Artículo 3: Tapas a ofrecer**

Sólo se admitirán las recetas que se puedan servir y elaborar como tapa, no admitiéndose aquellas que puedan entenderse como platos o raciones. Podrán realizarse recetas tradicionales o innovadoras, siendo la elección del tema y las materias primas totalmente libres, haciendo especial hincapié en la utilización de productos autóctonos. Así mismo, se exige un mínimo de originalidad y elaboración en la tapa a concurso.

También cabe la posibilidad de “desarrollar” una tapa que habitualmente se ofrezca en el establecimiento, con el objeto de ofrecer algo distinto a la par que original. Debido a la situación actual de pandemia en la que nos encontramos, es obligatorio que cada tapa se sirva de manera individual, no admitiéndose el servicio de varias tapas en un mismo plato o bandeja.

#### Las modalidades de concurso serán:

- **Mejor Tapa** (Premio en tres categorías)
- **Mejor Tapa maridada**
- **Premio del público**
- **Mejor Tapa apta para celíacos** (se admitirá la opción de presentar a concurso una tapa apta para celíacos), optando de esa forma al premio señalado como “Mejor Tapa apta para celíacos”.
- **Tapa Más Original.**
- **Tapa con mayor valor culinario.**
- **Mejor atención al cliente.**
- **Mejor tapa de cine.** Patrocinada por Fecicam (Festival de Cine Español Emergente)

\* Los establecimientos no podrán simultanear el premio a la mejor tapa (distribuido en tres categorías) con los premios a la tapa más original, tapa con mayor valor culinario o premio a la mejor atención al cliente.

\* Igualmente, el premio a la mejor tapa maridada tampoco se podrá compartir con los diplomas a la tapa más original, tapa con mayor valor culinario o premio a la mejor atención al cliente.

#### **Presentación**

Una vez recibidas las inscripciones, se comunicará formalmente a cada establecimiento su participación en el concurso, atendiendo a la originalidad de la receta presentada.

**Cada establecimiento presentará al público Una Tapa**, que se servirá con una consumición. El nombre de cada tapa queda a elección de cada establecimiento.

Si bien el objetivo de esta nueva edición es seguir apostando claramente por los vinos de nuestra tierra, en ningún caso es condición imprescindible que esta consumición se trate exclusivamente de vino.

**La cuota de inscripción de esta XIV edición, y debido a la situación de pandemia en la que nos encontramos, que está haciendo muy difícil la rentabilidad de nuestros establecimientos, será gratuita.**

Debido a la gratuidad en la participación, se velará muy especialmente porque la tapa ofertada tenga la suficiente calidad para participar en este concurso, pudiendo la organización, en caso de observar que alguna de las tapas que se presentan al concurso no tenga la suficiente calidad, desestimar la participación del establecimiento en esta XIV edición de Tapearte Ciudad Real 2020.

#### **Artículo 4: Precio de venta**

El precio de venta al público de la tapa con cualquier consumición (vino, agua, refresco, cerveza) será **de 3,00€**. Este año hemos aumentado en 0.50 € el precio de la tapa y la consumición, con el fin de hacer más atractiva y rentable a los establecimientos el participar en este concurso.

El establecimiento se compromete a no aumentar el precio y a comunicarlo a la organización del evento con anterioridad para así señalarlo en la publicidad que se distribuya y que los consumidores tengan constancia.

El establecimiento que incumpla este punto será expulsado de forma automática de la actividad.

#### **Artículo 5: Compromiso de calidad**

El establecimiento participante se compromete a ofertar la tapa a concurso durante los días de celebración del certamen, sin poder cambiarla durante el mismo y con previsión de que no se agoten sus existencias. Asimismo, el establecimiento se compromete a incentivar la calidad de su servicio, presentación y calidad de la tapa, pues así será valorado por el jurado, tanto el especializado como el popular.

#### **Artículo 6: Público participante**

Este año, y debido a la situación de pandemia en la que nos vemos envueltos, no se realizarán folletos impresos del evento, pudiendo el público participar, aportando sus votaciones a las tres mejores tapas a través de una página web o app creada especialmente para el concurso.

En cada establecimiento se expondrá un cartel con el nombre de su tapa, así como un cartel general del concurso, en el que aparecerán todos los establecimientos participantes.

En cada uno de estos carteles aparecerá un código QR, a través del cual los clientes podrán acceder a la página web donde podrán votar por sus tres mejores tapas, en orden de 1ª, 2ª y 3ª mejor tapa, obteniendo como resultado final el **Premio del público a la mejor tapa**.

Los clientes no llevarán ninguna ruta recomendada y realizarán dicha ruta según su voluntad.

Este año no se utilizarán sellos, para evitar el contacto directo de los hosteleros con el público.

#### **Artículo 7: Puntuaciones y premios**

Al igual que en la pasada edición, se elegirá un jurado, ex profeso, para esta actividad y formado por personas entendidas en la materia. Este jurado estará consensuado entre la Concejalía de Turismo, Festejos y Tradiciones Populares del Ayuntamiento de Ciudad Real y la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Ciudad Real.

Los criterios que seguirán para las valoraciones serán los siguientes:

- Originalidad: de 0 a 10 puntos.
- Valores culinarios (gusto, olfato): de 0 a 10 puntos.
- Trato recibido: de 0 a 10 puntos.

La valoración de los establecimientos que opten al Premio especial “Mejor tapa maridada” consistirá en una puntuación de 0 a 10.

Los participantes pueden simultanear la participación a Mejor tapa y a Mejor Tapa Maridada. En el premio Mejor Tapa Maridada, será obligatorio que la tapa se acompañe del vino elegido, y que éste pertenezca a alguna de las bodegas situadas en la provincia de Ciudad Real.

Los establecimientos participantes tendrán que dar gratuitamente tanto la tapa como la consumición al jurado que acuda a su local para puntuar la tapa presentada a concurso. La persona miembro del jurado presentará un documento acreditativo de pertenecer al mismo una vez probada la tapa, manteniendo su anonimato hasta ese momento.

## **Premios establecidos para los Hosteleros**

**1ª Mejor Tapa - Diploma para colocar en el bar y 600 €**

**2ª Mejor Tapa - Diploma para colocar en el bar y 400 €**

**3ª Mejor Tapa - Diploma para colocar en el bar y 200 €**

**Premio especial: Mejor tapa maridada: Placa para colocar en el bar y 500 €, financiado por la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Ciudad Real.**

**Premio del público – Trofeo**

**Premio especial: Mejor tapa apta para Celiacos – Diploma**

**Premio especial Mejora Tapa de Cine – Trofeo y 200 €. Patrocinado por Fecicam (Festival de Cine Español Emergente)**

## **Diplomas de calidad para los Hosteleros**

1º Establecimiento con la Tapa Más Original.

2º Establecimiento con la Tapa con mayor valor culinario.

3º Establecimiento con la mejor atención al cliente.

Todos estos premios y diplomas (a excepción del Premio del Público, que saldrá del resultado de los votos depositados por el público), serán otorgados por el jurado formado ex profeso para el concurso.

El premio a la Mejor Tapa de Cine será otorgado por la organización del Fecicam.

**El cómputo total de los votos se realizará en un máximo de 10 días posteriores a la celebración del concurso.**



## **Artículo 8: Publicidad**

La organización pondrá a disposición de los establecimientos participantes la cartelería necesaria para ponerla de forma muy visible y atraer a los clientes.

Así mismo, el concurso se presentará a la prensa y se publicitará para difundir el evento y los establecimientos que participan.