

BASES X CONCURSO DE TAPAS DE LUGO

1. PARTICIPANTES:

Poderán concursar todos os establecementos de hostalería do Concello de Lugo que estean inscritos no rexistro de establecementos e actividades turísticas da Xunta de Galicia (REAT).

2. COTA DE INSCRIPCIÓN:

A cota de inscrición no concurso será de 100,00 €, para os socios de APEHL (que estén ó día no pagamento das cotas e sexan asociados antes do día 1 de xaneiro de 2014) e de 300,00 € para os que non estean asociados na APEHL.

As cotas irán destinadas á organización e promoción do concurso.

3. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN:

- A. Cada establecemento participará cunha única tapa. Os ingredientes e a elaboración da tapa describiráanse na ficha técnica que irá acompañada da fotografía da tapa que vaise servir durante o concurso.
- B. O prezo de venda ao público terá un valor a criterio do hostaleiro que será entre 1,00€, e 3,00€.
- C. Os establecementos inscritos deberán expoñer ó público o cartel que se lle facilite co nome da tapa coa que participen e o prezo da mesma.
- D. As tapas deberán estar dispoñibles para o público como mínimo de 13:00 a 15:30 horas e de 20:00 A 22:30 horas.

E. As categorías de valoración serán as seguintes:

- Tapa creativa.
- Tapa tradicional.
- Maridaxe con viño da D.O. Ribeira Sacra. Para participar nesta categoría hai que ter como mínimo tres referencias distintas de viño da D.O. Ribeira Sacra no establecemento.
- Tapa elaborada con Queixo do Cebreiro "Marqués de Cernadas".
- Tapa elaborada con produtos ecolóxicos que se comercialicen baixo o selo do CRAEGA.
- Outros posibles maridaxes.

F. Entregaráselle a cada establecemento:

- Cartel identificativo como participante do concurso.
- Urna de depósito de votos.
- Cupóns de votacións.
- Folletos publicitarios.

O incumprimento de calquera dos puntos anteriormente relacionados será motivo de exclusión deste concurso.

4. DESEÑO DO CONCURSO:

4.1. INSCRICIÓN:

O prazo de inscrición será do 10 ó 24 de xullo, ambos inclusivos.

No momento da inscrición presentárase a ficha de inscrición, a ficha técnica da tapa, o xustificante de pago e a fotografía da tapa. A fotografía debe ser da máxima calidade.

Características mínimas admisibles para a fotografía: 210 mm x 150 mm con resolución de 300ppp. Os establecementos que así o soliciten teñen a súa disposición un fotógrafo (sempre que o comuniquen antes do día 18 de xullo). As fotos realizaránse no establecemento os días 21,22,23 e 24 de xullo concertándose día e hora para cada establecemento solicitante.

- E-Mail: comunicacion@apehl.org
- Nas oficinas desta Asociación : Rua Ramón Montenegro, 15 entlo Lugo.

4.2. FASES DO CONCURSO:

- CONCURSO: desenrolarase dende o 12 ó 30 de setembro de 2014.
- FINAL DO CONCURSO*: terá lugar do 6 ao 9 de novembro de 2014. *Participarán nesta fase os 10 establecementos máis votados polo Xurado Popular.*

*Non se fará publicidade desta fase ata que finalice o concurso. Unha vez realizado o recuento de votos divulgaranse os dez finalistas, para que o público poida volver degustar as tapas nas datas sinaladas.

4.3. RECONTO DE VOTOS:

O día 30 de setembro, fin do concurso, membros da Asociación de Hostalería a partir das 23:00h recollerán as urnas dos distintos establecementos participantes. Procederase ó recuento de votos o día 1 de outubro as 10:00 horas, determinándose deste xeito os 10 finalistas entre o que se atopará o **gañador do concurso que será o máis votado polo xurado popular.**

5. XURADOS:

Xurado Popular: terán a condición de Xurado Popular os consumidores das tapas do concurso, mediante os seus votos. Será o voto válido cando o cupón de votación esté selado por **tres establecementos distintos**, participantes no concurso. Neste cupón irán os datos do consumidor e o nome do establecemento votado.

Non se considerarán válidos os cupóns que non estén selados correctamente.

O Xurado Popular decidirá os dez finalistas e o gañador do concurso (tapa máis votada). Tamén decidirá o premio á tapa elaborada con queixo do Cebreiro " Marques de Cernada ", á tapa elaborada con produtos ecolóxicos co selo do CRAEGA. Os gañadores destes premios serán os establecementos máis votados que leven estes ingredientes.

Xurado Profesional : estará formado por un equipo de profesionais designados pola organización e relacionados co sector.

O Xurado Profesional, visitará entre os días 6 ao 9 de novembro, sen previo aviso, ós 10 finalistas eleixidos pola votación popular. O Xurado Profesional decidirá o gañador da tapa creativa, tapa tradicional, maridaxe co viño da D.O.Ribeira Sacra, e calquer outro posible maridaxe.

6. FINAL DO CONCURSO:

Nesta fase, do 6 de novembro ó 9 de novembro, os 10 establecementos finalistas deberán ter as tapas dispoñibles para o público como mínimo de 13:00 a 15:30 horas e de 20:00 A 22:30 horas.

O Xurado Profesional (que irá debidamente identificado) os días 6 ao 9 de novembro recorrerá sen previo aviso os 10 establecementos finalistas. Ditos establecementos non cobrarán o importe da consumición e tapa ós membros do xurado.