

BASES DEL CONCURSO GASTRONÓMICO TAPAS CON ARTE - LA ISLETA

1. Objeto del concurso

El *CONCURSO GASTRÓNOMICO: TAPAS CON ARTE LA ISLETA* tiene como finalidad destacar la riqueza gastronómica del barrio de La Isleta y promover la excelencia culinaria ,fomentando tanto la preservación de la cocina tradicional canaria como la innovación y creatividad culinaria entre los establecimientos participantes.

2. Entidad organizadora

El concurso está organizado por la Concejalía de Seguridad, Convivencia y Cultura del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, a través de Promoción de la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria.

3. Categorías

El concurso se desarrollará en las siguientes categorías:

3.1 Cocina Tradicional

Platos que representen la gastronomía canaria en su vertiente más auténtica, priorizando la recuperación de recetas populares, técnicas tradicionales y el empleo de productos locales de Km 0.

3.2 Cocina Creativa

Propuestas originales o reinterpretaciones que incorporen elementos innovadores en técnicas, ingredientes, elaboración y presentación.

Los platos deberán ser elaboraciones propias del establecimiento, quedando prohibida la participación con recetas que no sean de su autoría o que constituyan imitaciones de terceros.

Las tapas deberán mantenerse disponibles en carta desde el 31 de octubre hasta 15 el noviembre. Así mismo deberán estar identificados como "*Tapa del Concurso Gastronómico TAPAS CON ARTE – LA ISLETA*". El precio de venta al público (IGIC incluido) deberá ser el especificado en la inscripción.

4. Participantes y condiciones

Podrán participar en el concurso restaurantes, bares y demás establecimientos gastronómicos ubicados en el barrio de La Isleta y los ubicados en el Mercado del Puerto, que estén abiertos al público durante el período del concurso.

Requisitos:

- a) NIF/CIF y alta en el IAE en epígrafe de hostelería/restauración.
- b) Licencia municipal de apertura y actividad en vigor.
- c) Seguro de responsabilidad civil vigente.
- d) Horario de apertura suficiente para permitir la degustación al jurado durante el periodo del concurso.
- e) Precio de venta al público del plato concursante debidamente informado en la carta IGIC incluido.

Cada establecimiento podrá presentar **una tapa por categoría** (Tradicional y/o Creativa). En caso de inscribirse en ambas, los platos deberán ser diferentes.

La inscripción será gratuita y deberá formalizarse en el período comprendido entre 22 y el 26 de octubre, ambos inclusive, mediante formulario en la página web: [lpacultura.com/tapas](http://pacultura.com/tapas) con arte, haciendo constar:

Datos del establecimiento y persona de contacto, teléfono, correo electrónico, categoría(s), denominación de la tapa, descripción, ingredientes principales y alérgenos, precio de venta al público (IGIC incluido).

La organización podrá verificar el cumplimiento de requisitos y requerir documentación en cualquier momento. La falta de acreditación conllevará la exclusión del concurso. En caso de recibir un número elevado de solicitudes de inscripción, la organización podrá limitar el número de participantes por razones operativas, priorizando el orden de inscripción y la diversidad de la oferta gastronómica.

La participación implica el compromiso de:

- a) Mantener la tapa a concurso en carta durante todo el período del concurso, señalizada claramente como "*Tapas con arte, La Isleta*".
- b) Respetar el precio declarado sin alteraciones durante el concurso.
- c) Permitir la visita del jurado en cualquier momento dentro de las fechas del certamen.
- d) Facilitar la información de alérgenos al público y al jurado.

Los participantes podrán renunciar a su inscripción antes del inicio del concurso mediante comunicación escrita a la organización.

5. Duración y desarrollo

El certamen se desarrollará entre el 31 de octubre y el 15 de noviembre.

Durante este período los establecimientos participantes deberán mantener en su carta la tapa inscrita al concurso, debidamente identificada como “*Tapas con arte, La Isleta*” al precio de venta establecido. Las tapas presentadas al concurso no serán gratuitas; el público abonará el precio indicado en carta en el momento de su consumo.

La organización facilitará salvamanteles a los locales participantes, que tendrán impresos la ruta de todos los locales participantes. Estos salvamanteles deberán ser utilizados durante el concurso.

El jurado evaluador podrá acudir en cualquier momento a los establecimientos participantes, de manera anónima o identificada, con el fin de degustar las tapas. No se anunciarán previamente las fechas ni horarios de las visitas.

6. Jurado

El jurado estará compuesto por un/a chef de prestigio, un/a crítico/a gastronómico/a, un profesional del sector y un representante de la organización.

Además, habrá una votación del público en la web: lpacultura.com

7. Criterios de valoración

- Sabor y equilibrio del plato
- Presentación y técnica de elaboración. Originalidad y concepto. Uso de producto local. Relación calidad / precio.

8. Premios y dotación económica

Se establecen los siguientes premios:

- Premio a la Mejor Cocina Tradicional 300,00 € brutos
- Premio a la Mejor Cocina Creativa 300,00 € brutos
- Premio del público300,00 € brutos

El veredicto del concurso y la entrega oficial de los premios se realizará durante un acto que se celebrará una vez finalizado el concurso. La fecha y lugar serán anunciados oportunamente por la organización.

9. Difusión y derechos de imagen

La organización podrá utilizar, nombre, imagen y material gráfico de los establecimientos participantes y de sus platos con fines promocionales y de difusión del evento. Todo ello sin contraprestación económica y respetando en todo momento la autoría de las creaciones.

10. Aceptación de las bases

La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases, así como la conformidad con las decisiones del jurado. Cualquier situación no previstas en esta bases será resuelta por la organización, cuya decisión será inapelable.

