



**BASES REGULADORAS Y CONVOCATORIA DEL CONCURSO DE TAPAS  
“FIESTAS PATRONALES DE QUIJORNA 2024”, ORGANIZADO POR EL AYTO DE  
LA VILLA DE QUIJORNA.**

**PRIMERA: Objeto del concurso.**

El Ayuntamiento de Quijorna, a través de la concejalía competente en materia de festejos, convoca el **CONCURSO DE TAPAS “VIRGEN DEL PILAR 2024”**, con el objetivo de dinamizar y promocionar el sector de restauración local.

**SEGUNDA: Participantes.**

Podrá participar en el concurso cualquier persona del municipio de la Villa de Quijorna y cualquier peñas o ciudadano externo a las peñas, así como los bares o lugares que ofrezcan de manera habitual la venta de tapas al público, que permanezcan de alta en la actividad conforme a los requisitos legalmente exigidos en la legislación sectorial y que se inscriban a tal fin en el plazo establecido

**TERCERA: Tapas.**

**3.1.-Número de tapas.**

Cada participante deberá presentar **UNA** única tapa.

**3.2.-Ingredientes.**

En su elaboración podrán utilizarse los ingredientes y aderezos que se consideren oportunos, siempre que el coste de la tapa no supere los **2,5.- €**.

En la ficha de participación, la descripción de la tapa no será escueta y se deberán especificar los ingredientes y su elaboración.

**3.3.-Presentación y puntuación.**

Podrán utilizarse cuantos elementos se consideren oportunos para la presentación de las tapas: cazuelitas, cucharas, copas, etc., pero será indispensable que resulte fácil de tomar a pie de barra.

**Originalidad:** de 0 a 20 puntos.

**Sabor/ Cualidades organolépticas:** de 0 a 40 puntos.

**Correcta aplicación de la técnica culinaria:** de 0 a 20 puntos.

**Presentación:** de 0 a 20 puntos.



### 3.4.-Montaje de tapa.

Dicha tapa será montada en directo, se llevarán los ingredientes para terminarla durante el desarrollo del evento y el equipo de montaje no podrá superar los **TRES** miembros.

#### **CUARTA: Inscripciones.**

La participación en el concurso es gratuita, y para su formalización se debe cumplimentar la **SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN**, que puedes encontrar en el siguiente enlace: <https://forms.gle/4jziQfz5iN6qxqv3A>

#### **QUINTA: Jurado.**

Existirá un único jurado:

La organización designará al jurado profesional que en esta edición estará formado por un máximo de dos miembros.

D. **José María Martín Rodríguez** (Jefe de Estudios Escuela de Hostelería Simone Ortega)

D. **Roberto Serrano Andrade** (Chef ejecutivo Eventos & Campamentos MasterChef)

. El acto será público.