

BASES 2018



La mejor tapa
de Jaén

BASES 2018

Hablar de Taspas es hablar en Andalucía y sobre todo en nuestra Provincia. Cada día en cada rincón de Jaén hay un profesional de la hostelería diciendo por minuto...

¿Qué le pongo de Tapa?

Es uno de los valores de nuestra Gastronomía Jiennense, y en esta ocasión queremos dar el reconocimiento que merecen las cocinas de cada uno de los rincones de nuestra tierra, en la que cada día degustamos su trabajo en forma de Tapa.

Y qué mejor forma, que sacando a todos los cocineros de sus cocinas para enseñar su buen hacer a todo el mundo.

¡Bienvenidos a La Mejor Tapa de Jaén!

¿Cómo debe de ser una Tapa?

Cómoda. Se puede tomar a cualquier hora

Ligera. Se disfruta en pequeñas cantidades

Distinta. Se come de pie y, si se quiere, sentado

Relajante. No es compatible con las prisas

Económica. Sus pequeñas porciones no encarecen el bolsillo.

Rentable. Sostenible para el restaurador.

Onerosa. Para el cliente

Divertida. Juega con la combinación de otras tapas, sabores y olores.

Tradicional. Es parte de nuestra cultura.

Innovadora. Puede sorprender su creatividad, propia de la alta cocina.

Diferente. Se picotea con platillos de muy diversas regiones o países.

Sana. Es una forma saludable de la Alimentación Mediterránea.

Comunicativa. Facilita el diálogo entre los comensales.

Individual. Cada uno elige las suyas.

Social. Nadie tapea solo, necesita estar con amigos.

Liberal. Acepta la compañía de cualquier bebida.

Multiusos. Puede ser un almuerzo, un tentempié, una cena...

Reconfortante. Mata el gusanillo y ayuda a la espera.

Informal. No entiende de protocolo y cada uno se pone donde quiere.

Intuitiva. No se piensa que se va a tapear, se improvisa.

Sencilla. Prefiere el palillo al tenedor y el papel a la servilleta.

Provocativa. Se insinúa atractiva para invitarte a que la elijas.

Desvergonzada. Se deja coger con las manos.

Tapear es una forma de vida que se comparte con los amigos.

BASES 2018



La mejor tapa
de Jaén

BASES 2018

1.- Pedro Sánchez de **Bagá Gastronómico** de Jaén, **Jaén Gastronómico**, Juan Pablo Gámez del **Restaurante los Sentidos** de Linares y Antonio José Cristofani de **Cantina la Estación** de Úbeda, unen sus fuerzas para crear este proyecto junto con la **Diputación Provincial de Jaén** creando el **I Concurso de La Mejor Tapa de Jaén**.

2.- Cada participante podrá presentar una sola tapa de su cocina teniendo en cuenta los productos de Jaén y como ingrediente imprescindible, el Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén.

3.- Cada concursante deberá cumplimentar la Inscripción acompañando la misma de la receta completa, así como una fotografía de la Tapa a presentar.

4.- Las inscripciones se solicitarán y enviarán al correo lamejortapadejaen@gmail.com

5.- También se podrán solicitar las inscripciones en el correo: jaengastronomico@gmail.com

6.- El escandallo total de la tapa no podrá tener un costo superior a 2,50 Euros.

7.- Teléfono de información: 628 92 69 69

8.- La convocatoria queda abierta a partir del día 24 de julio de 2018, cerrándose a las 24 h. del día 1 de Septiembre de 2018. La participación en el concurso no genera gasto alguno de inscripción para el concursante.

9.- Un Jurado Profesional valorará las recetas para seleccionar a 24 semifinalistas que deberán cocinar donde les designe el jurado, teniendo en cuenta las cercanías de las ubicaciones de cada semifinal.

10.- Las fechas de las semifinales y la final serán las siguientes:

Jaén: 6 de Septiembre

Andújar: 13 de Septiembre

Torredonjimeno: 20 Septiembre

Final en Linares: 27 de Septiembre.

11.- El Jurado del Concurso será íntegramente seleccionado por la Organización del mismo, siendo éste, totalmente profesional.

12.- Durante el Concurso todos los candidatos deberán llevar la indumentaria apropiada que la Organización designe, siendo rigurosamente obligatorio el uso de chaquetilla profesional.

BASES 2018



La mejor tapa
de Jaén

BASES 2018

13.- Obligaciones del concursante:

- Acudir a todos los actos programados por la Organización.
- Entregar la Receta debidamente cumplimentada.
- Obligación de acudir a la Final del Concurso para la recogida de cualquier mención o diploma de acreditación por participación.

14.- La final del I Concurso de La Mejor Tapa de Jaén, se realizará el Jueves 27 de Septiembre de 2018 en Linares.

15.- Cada concursante tendrá 45 minutos para preparar 8 tapas para el Jurado.

16.- Se penalizará con 1 punto cada minuto de demora en la entrega puntual de las preparaciones al Jurado. Se penalizará con 2 puntos la desorganización y limpieza del Set de Cocina.

17.- Los participantes tendrán a disposición Horno, Mesa Fría, Frigoríficos y abatidor bajo petición. En Mesa un seno con agua y 2 inducciones.

18.- Un profesional de hostelería será el encargado de cronometrar los tiempos de elaboración de cada concursante así como de la Organización y Limpieza de los Set de Cocina.

19.- El jurado efectuará sus puntuaciones de 0 al 10 puntos en boletines que evaluarán los conceptos de Sabor, Originalidad, Presentación, Aplicación comercial de cada tapa y Presencia del Aove.

20.- La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará el orden de clasificación del Concurso.

Primer premio: Galardón y 1.000 euros al Campeón de La Mejor Tapa de Jaén.

Segundo premio: Galardón y 500 euros al Subcampeón de La Mejor Tapa de Jaén.

Tercer premio: Galardón y 250 euros al Tercer Clasificado de La Mejor Tapa de Jaén

21.- No podrá participar ningún Establecimiento de Hostelería con menciones como Bib Gourmand o Sol Repsol.

22.- El Campeón de La Mejor Tapa de Jaén se compromete a atender a todos los medios de comunicación en el día de la Final así como al día siguiente; para ello la Organización pone a su disposición una habitación de hotel para dos personas.

23.- La inscripción como candidato en el I Concurso de la Mejor Tapa de Jaén implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.