

**JORNADAS MICOGASTRONÓMICAS 2017
CONCURSO PROVINCIAL “VAMOS DE SETAS”**

Del 16 de noviembre al 2 de diciembre

BASES PARA LA PARTICIPACIÓN

El presente documento incluye las bases para el desarrollo de las Jornadas micogastronómicas desarrolladas por la Diputación de Zamora en colaboración con la Asociación Zamorana de Empresarios de Hostelería (AZEHO).

OBJETO

A través de esta actividad, se pretende promocionar la utilización de setas silvestres en nuestra gastronomía y dinamizar el consumo entre el público de la provincia y turistas que nos visitan en estas fechas.

FECHAS DE CELEBRACIÓN

Del 16 de noviembre al 2 de diciembre de 2018.

PARTICIPANTES

Podrán participar, todos los establecimientos de hostelería, que ejerzan legalmente su actividad en Zamora y provincia, que no sean excluidos por el comité organizador o por el jurado. El comité organizador estará formado por dos personas en representación de la Diputación de Zamora y una en representación de Azehos.

INSCRIPCIONES

Los establecimientos que deseen participar, deberán presentar una solicitud de inscripción, según modelo oficial, **hasta el próximo domingo, 4 de noviembre**, en la sede de la Asociación de Hosteleros de Zamora, o bien, a través del correo electrónico: azehos@gmail.com.

También deberán aportar una foto en formato digital y la receta de la tapa fiel reflejo de la que vayan a elaborar para las jornadas.

Las inscripciones recibidas fuera de plazo o incompletas, serán nulas y no tendrán efecto.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Cada participante, elaborará como “Tapa de Concurso”, una tapa original.

La tapa llevará obligatoriamente un nombre identificativo que será el que figure en los soportes publicitarios y en cuya composición intervendrá como base principal las setas silvestres (no cultivadas).

La tapa deberá ofrecerse en el horario habitual de “tapeo” en los establecimientos, durante todo el periodo que dure el evento, desde el 16 de noviembre hasta el 2 de diciembre, ambos inclusive.

El incumplimiento injustificado de este extremo, será causa de inhabilitación para participar en futuros eventos.

La participación del evento estará limitada a 30 participantes.

Previamente al inicio del concurso, un jurado de expertos designado al efecto, valorará las tapas elaboradas por los establecimientos solicitantes, y a la vista de la documentación enviada, decidirá cuáles de ellos pueden participar en el mismo (hasta un máximo de 30 establecimientos) y visitará las tapas calificadas con mayor puntuación.

En la primera fase de selección de participantes las tapas se valorarán bajo el criterio de: Presentación, Originalidad, Receta y modo de elaboración.

Se otorgarán un total de 3 galardones: 1º, 2º y 3º, sobre los establecimientos que a criterio del jurado hayan pasado la primera selección y tras la visita del mismo hayan obtenido la mayor puntuación bajo los criterios de: Esfuerzo del Establecimiento, Presentación (Servicio y Calidad), Fase Gustativa (Textura y Sabor), Facilidad de Tomar, Relación Calidad/Precio, Originalidad de la Tapa.

El establecimiento está obligado a ofrecer la degustación gratuita de la tapa concurso, previa identificación, a los miembros del jurado.

El precio de venta al público de la Tapa será LIBRE no pudiendo superar un máximo de 3€.

Los participantes que resulten galardonados en el certamen estarán obligados a ceder la receta de la tapa al Comité Organizador, que podrá hacer con ella el uso que estime conveniente.

DERECHOS DEL PARTICIPANTE

Tendrán derecho a figurar, implícita o explícitamente en todas las acciones publicitarias que a tal efecto realice el comité organizador.

Todos los participantes, figurarán en las acciones publicitarias, con los datos que figuren en la solicitud de inscripción. Cualquier error tipográfico no será responsabilidad del Comité Organizador ni tendrá derecho a compensación alguna.

Cada participante recibirá parte del material, que el comité organizador edite, para que el establecimiento pueda ser identificado como participante del concurso.

Tendrá derecho a participar en las acciones complementarias que el comité organizador diseñe.

DE CARÁCTER GENERAL

El jurado estará formado por 3 expertos en gastronomía y un secretario (que levantará acta, con voz pero sin voto).

Los Jurados serán nombrados por el Comité Organizador y su fallo será inapelable.

Corresponde al Comité Organizador la interpretación de las presentes bases, pudiendo ser modificadas por éste, sin previo aviso. Por el sólo hecho de participar en las jornadas, se entiende que los participantes aceptan todas y cada una de las estipulaciones de estas bases.