



Los pinchos y las tapas de cocina son una seña de la identidad de nuestra gastronomía, y desde la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Pontevedra tratamos de poner en valor la oferta hostelera de la provincia. Es por ello que organizamos este **3 | Concurso de Tapas de Vigo – Petisquiño**.

El objetivo es incrementar la actividad de nuestro sector, dinamizar la ciudad y el consumo y mejorar nuestra imagen y la de la ciudad de Vigo. Es por ello que para todos es muy importante la participación de los locales y establecimientos de hostelería de la ciudad, en una actividad que nos beneficiará a todos, para lo que os invitamos a participar a cuantos profesionales deseen inscribirse y optar a finalistas con los ganadores de los diferentes concursos por zonas de la ciudad olívica (Traviesas, Pi y Margall, Torrecedeira, Calvario y Teis).

A continuación os presentamos el reglamento general del 3 | Concurso de Tapas de Vigo, y la solicitud de participación. El plazo de recepción de las solicitudes finaliza el próximo 25 de noviembre de 2016.



REGLAMENTO GENERAL

1. Podrán optar a los Premios del el **3 | Concurso de Tapas de Vigo (Petisquiño)**, los vencedores de los concursos por zonas y cuantos establecimientos de hostelería de la ciudad donde se sirvan tapas y/o pinchos deseen inscribirse.
2. Cada establecimiento participante podrá presentar un pincho o tapa de cocina personal, cuyos ingredientes y elaboración describirá en el formulario de solicitud, acompañado de una fotografía de la preparación y los datos personales y de contacto. No obstante, no será obligatorio que presenten al Concurso Provincial la misma elaboración, debido a las características locales de la competición previa.
3. La solicitud de participación será enviada por correo electrónico a petisquino@feprohos.org antes del día 25 de noviembre de 2016. La participación en el concurso no genera gasto de inscripción alguno para el concursante.
4. El comité técnico del concurso seleccionará **del 28 al 30 de noviembre** en el **Centro de Formación** entre las recetas y fotos recibidas 18 finalistas para participar en la final presencial a los que se añadirán los vencedores de los concursos locales.
5. La final del **3 | Concurso de Tapas de Vigo (Petisquiño)** se celebrará el **1 de noviembre** en el **Mercado del Progreso**, donde cada uno de los candidatos presentará 3 tapas destinadas a la apreciación de cada uno de los miembros del jurado y a la reproducción fotográfica de cada preparación.
6. El escandallo del pincho no podrá superar el importe de 1,50€, y deberá facilitarse con la inscripción para su valoración. El incumplimiento de esta norma podrá servir de base al Jurado para la descalificación del participante.
7. El jurado de la fase final estará integrado por 2 especialistas en la gastronomía, 2 serán acreditados profesionales de cocina de la

hostelería y 2, seleccionados entre periodistas y personajes populares afines a la gastronomía.

8. Los jurados efectuarán su votación del 0 al 5 en base a criterios de sabor, originalidad, presentación y aplicación comercial. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará el orden de clasificación del concurso. Entre los finalistas mejor puntuados, el jurado determinará a quien corresponde cada uno de los premios que otorga el concurso.
9. Serán premiadas las siguientes tapas:
 - **Mejor Tapa:** será la que acumule mejor puntuación.
 - Tapas **finalistas:** se otorgarán menciones a las 4 tapas finalistas
 - Premio especial FEPROHOS a la tapa más **Enxebre**
 - Premio especial FEPROHOS a la tapa más **Innovadora**
 - Premio especial FEPROHOS a la tapa más **Riquita**
10. El establecimiento ganador a la mejor tapa, pasará directamente a la final del campeonato gallego DE TAPAS POR GALICIA, junto a los vencedores de otros campeonatos locales. Además, el ganador del concurso se llevará 2 entradas para MADRID FUSIÓN 2016 que se celebrará en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid.
11. Los establecimientos participantes deberán estar al día en sus obligaciones económicas y legales, tanto con la entidad organizadora como con las entidades colaboradoras.
12. El incumplimiento de estas condiciones provocará la exclusión del establecimiento en futuras ediciones de este campeonato.

3^{ER} petisquiño

CONCURSO DE TAPAS DE VIGO

Nombre del establecimiento:

Razón social: CIF:

Dirección: Código Postal:

Teléfono: Correo electrónico:.....

Persona de contacto:..... Asociado a FEPROHOS: SI No

Página web:

Página de Facebook:..... Usuario de Twitter:

Nombre de la tapa:.....

Receta (escandallo):

Ingredientes	Cantidad por unidad	Precio por unidad
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
COSTE TOTAL		
Descripción		

Precio de la tapa (PVP, incluido el IVA): Fotografía de la tapa (*)

El abajo firmante solicita su inscripción como participante del 3 | Concurso de Tapas de Vigo:

- Conociendo y aceptando el Reglamento de este concurso.
- Declarando que está al corriente de pagos y otras obligaciones con la organización y con las entidades colaboradoras
- Manifestando su disposición para acudir a la final provincial, para su participación en el concurso provincial de

- tapas, en el caso de resultar vencedor.
- Conociendo que sus datos formarán parte de un fichero automatizado de datos, propiedad de la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Pontevedra, pudiendo ejercer, en cumplimiento de la LOPD, sus derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación por correo postal a la dirección de la federación o por correo electrónico a petisquino@feprohos.org.
 - Autorizando a que se reproduzca su nombre, imagen y receta en los medios de comunicación y en Internet..

En Vigo, a ____de _____ de 2016.

Firma y sello:

Enviar esta **solicitud** y una **fotografía de la tapa*** a la dirección de correo electrónico petisquino@feprohos.org antes del día 25 de noviembre de 2016.

** La fotografía debe estar realizadas con un teléfono o cámara digital, y debe tener un tamaño mínimo de 800 x 600, formato JPG y ocupar menos de 2 MB.*