

PATRONAT DE TURISME DE CAMBRILS

I CONCURS DE TAPES DE COSTA DAURADA I TERRES DE L'EBRE

Final: 24 maig de 2022



OBJECTE

El **I Concurs de Tapes de Costa Daurada i Terres de l'Ebre** està promogut i organitzat pel Patronat Municipal de Turisme de Cambrils amb la col·laboració de l' Institut-Escola d'Hosteleria i Turisme, l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Tarragona i el Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona.

DESTINATARIS

Podran concursar tots aquells establiments d'hostaleria de la província de Tarragona que ofereixin habitualment la venda de tapes al públic i s'inscriguin al concurs en els terminis establerts i acceptin les bases de participació.

INSCRIPCIONS

Els establiments que desitgin participar en el **I Concurs de Tapes de la Costa Daurada i Terres de l'Ebre** hauran d'inscriure's abans del divendres 8 d'abril de 2022, enviant a l'organització el butlletí d'inscripció que s'adjunta a l'annex:

- Via e-mail a: ccarmona@cambrils.cat o enviant la documentació al Patronat Municipal de Turisme de Cambrils, passeig de les Palmeres, 1 43850 de Cambrils.

És imprescindible emplenar el formulari d'inscripció amb totes les dades: fitxa de la tapa amb el nom, recepta i foto, mini currículum del xef i fitxa de l'establiment.

Tota la informació en relació a la inscripció i participació del concurs romandrà penjada al següent enllaç de la web del Patronat de Turisme de Cambrils: <http://concursetapes.com>

La inscripció pels socis de l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Tarragona (en endavant AEHT) és totalment gratuïta i els no-associats hauran d'abonar 100€ al compte de l'AEHT. Les dades per fer

l'ingrés bancari són les següents: BBVA, ES06 0182 1238 6301 0151 6592 i s'ha d'especificar al concepte el nom de l'establiment i "Concurs Tapes".

L'organització es reserva el dret de retirar del concurs les tapes que es considerin no aptes per temes de qualitat o que no tinguin el nivell requerit per participar en un concurs d'aquestes característiques. La selecció la durà a terme el Jurat professional del concurs.

Durant el període actiu d'inscripció qualsevol participant podrà retirar-se del concurs per les circumstàncies que consideri oportunes. Un cop finalitzi la inscripció i el jurat determini les 10 millors tapes finalistes, les persones concursants es comprometen a realitzar el concurs final que es durà a terme el proper **24 de maig a l'Hotel Estival Eldorado Resort de Cambrils**.

DATES

Data	Esdeveniment
1 de març al 8 d'abril 2022	Termini d'inscripcions del Concurs
22 d'abril	Publicació selecció finalistes i sorteig de l'ordre de participació a la final.
24 de maig	Final Concurs
10-19 juny	9a Mar de Tapes Cambrils-Damm amb la participació dels guanyadors del Concurs de Tapes.

PREMIS

ORDRE	DESCRIPCIÓ
1r PREMI. FORQUILLA D'OR	3.000 EUROS + pre-selecció Concurs Nacional de Tapes.
2n PREMI. FORQUILLA D'ARGENT	2.000 EUROS
3r PREMI. FORQUILLA BRONZE	1.000 EUROS

PROCEDIMENT DEL CONCURS

El concurs s'organitza en tres fases:

Fase 1: Les persones participants del concurs faran la inscripció entre l'1 de març i el 8 d'abril de 2022, aportant tota la documentació requerida:

Fitxa tècnica, recepta i foto de la tapa

Mini-currículum xef

Fitxa de l'establiment

Un cop presentat a concurs, esperaran que el dia **22 d'abril** es notifiqui públicament les 10 persones concursants que formaran part de la final del **I Concurs de Tapes de la Província de Tarragona** i també es realitzarà el sorteig de l'ordre de participació de la final del Concurs el dia 24 de maig.

Fase 2: Durant els dies 2 d'abril i 15 d'abril, de totes les receptes presentades a Concurs, un jurat professional relacionat amb el sector farà la selecció de les 10 millors tapes que formaran part de la final del concurs. La publicació d'aquestes 10 persones finalistes es realitzarà el dia **22 d'abril a través de la pàgina web del Patronat de Turisme de Cambrils**.

Fase 3: Final del Concurs. Es durà a terme el dia **24 de maig entre les 9h i les 13h a l'Hotel Estival Eldorado Resort de Cambrils**, on competiran i elaboraran les tapes in situ els establiments classificats per la seva posterior valoració pel "Jurat Professional", i finalment una entrega de premis un cop finalitzat l'escrutini del Concurs.

S'oferirà un aperitiu a peu dret per a totes les persones assistents en acabar l'acte a la carpa exterior de l'Hotel Estival Eldorado

DESENVOLUPAMENT DEL CONCURS

El jurat professional farà la selecció inicial de les 10 millors tapes en base a uns criteris de valoració establerts que es detallen en el apartat següent.

Els 10 establiments que passin a la final, hauran de presentar-se el dia 24 de maig a les instal·lacions de l'Hotel Estival El Dorado Resort a partir de les 8.30h del matí on s'aniran assignant els llocs de treball a la cuina i l'ordre de presentació de la tapa al Jurat (que es farà per sorteig) a mida que vagin arribant. Allà hauran d'elaborar 6 tapes pel Jurat Professional (format per 6 persones del sector de reconegut prestigi dintre el món gastronòmic), seguint el número d'ordre del servei de les tapes al concurs, cada xef disposarà de 15 minuts del set de cuina per presentar i exposar la seva tapa al Jurat Professional.

Els membres del jurat podran fer preguntes al xef un cop hagi realitzat la seva presentació relacionades amb la elaboració i el concepte de la tapa.

El resort posarà a disposició de les persones concursants un equip de suport durant tot el servei de cuina per tal de donar suport a totes les necessitats que puguin tenir.

Durant tot el matí hi haurà una atenció protocol·lària per part de l'organització a tots els/les xefs participants del Concurs, així com al jurat, autoritats i premsa assistents així com un servei de cafeteria on cada establiment participant del Concurs tindrà pagat el dinar i l'esmorzar d'aquest dia.

El Concurs estarà conduït per un/a presentador/a de TV Reus qui registrarà i gravarà l'acte per poder donar-li difusió mediàtica i es retransmetrà en streaming.

La persona guanyadora del concurs provincial serà el/la representant de la província de Tarragona a Valladolid en el Concurs Nacional de Tapes, que es celebra anualment al mes de novembre.

CRITERIS DE VALORACIÓ TAPES

- **Imatge de la tapa:** A la primera fase d'anàlisi, és molt important la imatge visual, per això es valorarà l'esforç, originalitat, harmonia i bon gust del/de la xef a l'hora de dissenyar visualment la seva creació. La proposta de tapa haurà de complir satisfactòriament amb una estètica i una composició elaborada.
- **Producte local o proximitat.** Es valorarà la incorporació d'ingredients locals i Km0 a la recepta i les propostes gastronòmiques que respectin la qualitat del producte autòcton i la matèria prima de proximitat.
- **Sabor i textura (fase final):** Disposar d'una valoració positiva en aquest punt serà una condició sine qua non a la fase final
- **Tècnica d'elaboració:** Tècnica significa "ésser capaç de processar i transformar amb mestria una matèria primera crua en un producte gastronòmic elaborat. Es valorarà la textura de la proposta i la tècnica que ha seguit el/la xef per elaborar-la.
- **Creativitat i originalitat:** La proposta ha d'ésser única i dissenyar-se exclusivament per aquest concurs. Ha de combinar la fusió d'ingredients, experimentant amb nous sabors i les tècniques i que tot plegat porti un valor afegit.

JURAT I VALORACIONS

Jurat Fase 1

Aquest jurat estarà compost per un/a professional de restauració de Terres de l'Ebre i un/a altre/a de la zona de Costa Daurada, que designarà el Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona i Terres de l'Ebre, més un professional designat per l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Tarragona i una darrera persona designada pel Patronat Municipal de Turisme de Cambrils.

Aquest jurat serà l'encarregat de seleccionar els/les 10 finalistes del Concurs després de valorar sota els criteris establerts per l'organització quines són les 10 millors tapes presentades en aquest 1r concurs provincial i quines passen a la fase final del Concurs.

Jurat Professional Fase Final

Als/ a les quatre professionals de la fase inicial, s'incorporaran a aquest jurat de la fase final un professor de l'Institut-Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils i un/a crític/a gastronòm/a de reconegut prestigi designat/da pel Patronat Municipal de Turisme de Cambrils.

Els/les xefs i professionals que formen part del jurat de la final, hauran de degustar les 10 tapes finalistes per tal d'avaluar sota uns criteris i barems de: concepte de tapa, qualitat i proximitat del producte

presentació, tècnica d'elaboració, gust, creativitat i originalitat, quines són les millors tapes del Camp de Tarragona.

ENTREGA DE PREMIS

El dia 24 de maig, aproximadament a les 14h, es procedirà a la lectura de la decisió final del jurat i s'atorgaran els tres premis finals per part de les autoritats presents als guanyadors del 1r Concurs de Tapes de la Costa Daurada i Terres de l'Ebre.

PER A MÉS INFORMACIÓ:

Patronat Municipal de Turisme de Cambrils. Passeig de les Palmeres, 1 43850 Cambrils (Tarragona)
ccarmona@cambrils.cat www.concursdetapes.com Tel. 977792307 (Cristina Carmona) / 62930430