



XVIII CONCURSO PROVINCIAL DE TAPAS “JAMON DE TERUEL”

Del 9 al 19 de septiembre de 2021

La Asociación de Empresarios Turísticos, en colaboración con el Consejo Regulador del Jamón de Teruel, pone en marcha la **XVIII Edición del CONCURSO DE TAPAS JAMÓN DE TERUEL**.

La **décimo octava edición del Concurso Provincial de Tapas Jamón de Teruel**, se celebrará este año **del 9 al 19 de septiembre**. En esta ocasión y siguiendo con nuestra dinámica de tematizar el concurso con recursos y motores de la provincia, los hosteleros que deseen participar en esta edición, deberán tomar como referencia el mundo de la minería, su importancia a lo largo de la historia y su reconversión, para convertirse en un reclamo turístico de referencia en la provincia de Teruel.

El slogan elegido para esta edición será **“Este jamón es una mina”**. De este modo hacemos un guiño a la minería, convirtiendo al jamoncico en un auténtico minero pero a la vez mostramos la importancia que el Jamón de Teruel tiene en un bar o restaurante, donde de una pieza de jamón, podemos obtener cientos de finas lonchas de jamón de Teruel.

El concurso está abierto a la participación de cualquier establecimiento de la provincia de Teruel, bien sea el típico bar de tapas, como un restaurante con una cocina más elaborada. Todos ellos tendrán que poner imaginación en sus creaciones y con el Jamón como ingrediente principal, llevarnos a recorrer aquellas zonas de la Provincia de Teruel, donde el oficio y la tradición minera han sido un motor de vital importancia para nuestro territorio. El carbón, el hierro, la arcilla, el alabastro son algunos de estos elementos inspiradores que podemos tomar como base para las tapas de esta edición del concurso, que este año adquiere su mayoría de edad.

Se valorará especialmente el uso de productos de calidad y proximidad de Aragón, para contribuir así con el concurso al apoyo indiscutible de lo local. En definitiva, turismo y gastronomía volverán un año más a ir de la mano para conseguir que nuestro emblemático concurso de Tapas Jamón de Teruel, nos ayude a conocer un poco mejor nuestra provincia y sus múltiples recursos gastronómicos y naturales.

INSCRIPCIONES AL CONCURSO:

Todos los establecimientos que deseen participar, podrán hacerlo enviando formulario a través de este enlace: <https://forms.gle/via6z6xk4JsByFRX7> a la Secretaría Técnica antes del **20 de agosto**.

Cuota de Inscripción: Este año se ha establecido una cuota única de **25 euros** para todos los participantes asociados.

Nota: Fotografía horizontal y con una buena resolución.

En caso de no disponer de medios para efectuar la fotografía con calidad, podéis contactar con la Secretaría Técnica.

Secretaría Técnica: Conexión Imaginativa S.L.
Pza. Bretón, 6 – 1º 44001 TERUEL - Tfno. 978 61 20 52
info@conexionimaginativa.com
WhatsApp 636 952 955

INSCRIPCIONES AL CONCURSO

Conexión Imaginativa S.L. – Plaza Bretón, 6 – 1º 44001 TERUEL

Tel. 978 612 052 – E-mail: info@conexionimaginativa.com WhatsApp 636 952 955



Para el buen desarrollo del concurso el **máximo de participantes será de 70 establecimientos** y las inscripciones serán por estricto orden de inscripción.

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

DIRECTRICES DEL CONCURSO

Establecimientos Participantes:

Concurso dirigido a cualquier establecimiento ubicado en la Provincia de Teruel, que desee preparar una tapa de Jamón de Teruel. La tapa puede ofrecerse en barra o mesa en el caso de bares, pero también a modo de aperitivo previo a comidas o cenas en el caso de restaurantes sin barra.

La participación en el Concurso implica estar ASOCIADO y al corriente de pago de cuotas de la Asociación Teruel Empresarios Turísticos o en su defecto de cualquiera de las distintas Asociaciones territoriales adheridas a CEPYME Teruel. En el caso de querer hacerse socio, para poder obtener ésta y otras ventajas de la Asociación, contactar en el 978 61 80 80 Ext.2126 – Isabel.

Nº de Tapas a presentar:

Cada establecimiento participará en el concurso con **una Tapa** que incluya **obligatoriamente Jamón de Teruel** como uno de los ingredientes principales. Dispondrá de suficientes tapas para todo el desarrollo del concurso, y en el horario mínimo establecido. (ver apartado horario).

Además, el establecimiento que lo desee puede proponer una tapa especialmente pensada para los más pequeños y optar así a la categoría de **“PREMIO Mejor Tapa Kids”**. De este modo dirigimos el concurso también a un turismo familiar e invitamos a tapear en familia. Estas tapas se indicarán en el folleto con un distintivo distinto.

Ingredientes y presentación:

Los ingredientes utilizados para la elaboración de las tapas, así como los aderezos deberán tener un resultado armónico, **valorándose el uso de Alimentos de Calidad de Aragón** y en especial de la Provincia de Teruel, con productos que nos descubran sabores sugerentes.

La elaboración del pincho/tapa deberá ser lo suficiente ágil para que el tiempo de espera por parte del cliente no supere los 10 minutos y se recomienda que sea una **Tapa fácil de tomar**, ateniendo a la definición de Tapa: Bocado que se puede tomar en máximo dos bocados sin necesidad de utilizar cubiertos.

La organización podrá valorar y hacer recomendaciones a las propuestas presentadas, siempre velando por la calidad y la buena consecución del concurso.

INSCRIPCIONES AL CONCURSO

Conexión Imaginativa S.L. – Plaza Bretón, 6 – 1º 44001 TERUEL


Tel. 978 612 052 – E-mail: info@conexionimaginativa.com WhatsApp 636 952 955



PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO:

El precio será de 3 euros (tapa + bebida). Sólo tapa 2 euros. Con el fin de equiparar costes, la tapa presentada deberá tener un escandallo entre 0,80 € y 1,20 €.

Se mantienen las marcas patrocinadoras de la edición anterior, y por tanto será **obligatorio** ofrecer con la Tapa del Concurso, cualquiera de las siguientes opciones de bebida:



TAPA: 2 €
TAPA + BEBIDA = 3 €

Incluye cualquiera de estas opciones:
COPA VINO VIÑAS DEL VERO Blanco/Rosado/Tinto
BOTELLÍN /CAÑA CERVEZA TURIA
COCA COLA ZERO ZERO / APLETISER

* Un representante de cada una de las empresas colaboradoras visitará todos los establecimientos participantes, con el fin de proponer condiciones especiales y muy ventajosas para el establecimiento, en dichos productos.

Importante: En caso de no cumplir este requisito, el establecimiento será penalizado, no pudiendo optar a ninguno de los premios del Concurso y tampoco podrá participar en la próxima edición.

DESARROLLO DEL CONCURSO:

HORARIO MÍNIMO ABIERTO AL PÚBLICO: De 13'00 a 15'30 h. y de 20'00 a 22'30 h.

(El establecimiento participante deberá ofrecer la tapa como mínimo durante este horario). Si algún establecimiento considera que no puede cumplir este horario mínimo, ni ofrecerla todos los días del concurso, deberá indicarlo en el formulario de inscripción para su inclusión en el folleto y evitar así malestar por parte del público.

Requisitos obligatorios e importantes:

- Exposición de la tapa presentada, en mostrador o vitrina, siempre que el formato de la tapa y del establecimiento lo permita.
- Colocación del nombre de la tapa e ingredientes en lugar visible. La organización facilitará los cartelitos identificativos con el nombre y los ingredientes facilitados por el establecimiento en el boletín.
- Información a todo el personal del funcionamiento del concurso y método de votación.
- Cumplimiento de horarios mínimos y atención profesional en todo momento, para la buena imagen del concurso.
- La tapa se ofrecerá con las bebidas recomendadas.

El no cumplimiento de estos requisitos, será motivo de NO valoración por parte del jurado.



VOTACIONES y JURADOS

El concurso se compone de tres tipos de valoración de las tapas presentadas:

- Voto del público tapeador.
- Jurado de clasificación itinerante.
- Jurado infantil. (valorará y decidirá la mejor TapaKids.) (se desarrollará si las circunstancias sanitarias lo permiten).
- Jurado Profesional en la Gran Final formado por expertos en gastronomía.

Jurado de Clasificación itinerante

Como en ediciones anteriores, un **JURADO itinerante** visitará los distintos establecimientos y probará las tapas del concurso, evaluando cada una de ellas en base a los criterios marcados por la organización: presentación, sabor, protagonismo del Jamón, así como el trato recibido y cumplimiento de las bases del concurso. Este jurado seleccionará las **10 mejores** tapas presentadas al concurso que serán junto con la seleccionada por el público las que se disputarán los distintos premios de esta edición.

La degustación de las tapas por parte del JURADO será GRATUITA. Estas personas se identificarán como miembros del jurado una vez consumida la tapa, para que la tomen igual que cualquier otro cliente.

SISTEMA DE VALORACIÓN POPULAR DE LAS TAPAS - Voto del Público

Se habilitará al igual que el año pasado, un **formulario digital** sencillo para que cada persona que lo desee VOTE SUS 10 TAPAS FAVORITAS. El sistema no permitirá votar más de 10 tapas.

La tapa mejor valorada por el público, obtendrá el premio a la TAPA MÁS POPULAR y además pasará directamente a la siguiente fase para su valoración en la gran final.

Gran Final

La final del concurso y proclamación de ganadores, será el **lunes 4 de octubre, si las condiciones relativas al COVID19, lo permiten.**

Cada tapa clasificada para la final, deberá volver a prepararse para el jurado en el lugar y hora que la organización determine.

Este jurado, decidirá finalmente los ganadores y premios de esta décimo-séptima edición, entre los que estará **'LA MEJOR TAPA JAMÓN DE TERUEL 2021'**.

MUY IMPORTANTE:

La organización difundirá a través de los medios de comunicación el nombre de los establecimientos y tapas ganadoras. Los establecimientos por su parte **MANTENDRÁN LAS TAPAS GANADORAS DURANTE TODO EL AÑO**, indicando que corresponden al XVIII Concurso de Tapas "Jamón de Teruel".

Para más detalles sobre las Bases, Premios, Jurado y método de votaciones, contactar con la organización.