

# Bases do 2º Concurso de Tapas de Vilalba-

## 1. Participantes

Todos os establecementos do sector da hostalaría, que se encontren dentro do término municipal de Vilalba e que queiran destacar a calidade da súa cociña de barra.

## 2. Datás do certame

A segunda edición do concurso de tapas de Vilalba terá lugar do xoves 21 ao domingo 24 de outubro de 2021.

Os horarios serán os propios do establecemento, aínda que se terá que garantir que durante os días de celebración do concurso, as tapas presentados ao certame, deberán estar ao dispor da clientela.

## 3. Condicións de inscrición

-Poderán participar todos os locais de hostalería de Vilalba, estén ou non asociados, que realicen a inscrición no concurso entre os días 8 e 14 de outubro de 2021.

Para realizar a inscrición deberán enviar un correo electrónico ao enderezo electrónico [contacto@poligonosetepontes.com](mailto:contacto@poligonosetepontes.com)

-Ademáis da solicitude de inscrición os participantes deberán enviar o nome e unha foto da tapa, o produto ou produtos de Vilalba empregados, así como a receita da mesma (data límite 17 de outubro).

#### **4. Técnica de elaboración**

Cada establecemento hostaleiro poderá presentar a concurso unha única tapa, independentemente de que sexa fría ou quente. A preparación da tapa será libre, pero o/s ingrediente/s principal/es da tapa deberán ser produtos locais do listado de produtores de Vilalba que se acompaña como anexo ás presentes bases.

#### **5.- Prezo das consumicións**

O prezo único da tapa será de 1,5 €. Aqueles establecementos que excedan estes prezos quedarán automaticamente descualificados.

#### **6.- Selección das mellores tapas e xurado.**

A selección realizarase por un xurado popular, que estará composto pola propia clientela dos establecementos participantes, que votarán a través das papeletas oficiais que estarán á súa disposición dentro de cada

establecemento, para ser depositadas no interior dunha urna debidamente selada para o efecto. Tanto as papeletas de votación como a urna serán facilitadas pola organización.

Unha vez pechado o concurso, o día 25 de outubro de 2021, as urnas serán retiradas para proceder ao recuento dos votos.

No caso de que o establecemento estivese pechado, a urna deberá ser entregada polo propietario do establecemento, na sede da Asociación de Empresarios nos dous días seguintes á finalización do concurso, en horario de 9.30h. a 13:30h.

O día do recuento será o día 27 de outubro de 2021 e se levantará acta que recollerá o veredicto do xurado popular. Os tres establecementos mellor valorados pola clientela pasarán á fase final na que será un xurado profesional o que decida a mellor tapa, o segundo e o terceiro clasificado. Este xurado profesional estará composto por tres cociñeiros de recoñecido prestixio escollidos pola organización.

O veredicto do xurado profesional, que se será inapelable, se fará público nun acto no que se entregarán os premios ás tres mellores tapas.

## **7. Sorteo de agasallos entre a clientela participante**

Nos distintos establecementos participantes farase entrega dun mapa coas ubicacións de todos os locais participantes. Nese tríptico irán 5 casiñas para ser seladas cada vez que se consuma una tapa. Ata que unha papeleta teña polo menos 5 sellos de distintas tapas, o cliente non poderá depositala nunha das urnas de votación para participar no sorteo de agasallos. En todo caso, as papeletas que non teñan polo menos 5 sellos de establecementos participantes non serán válidas.

Non hai límite na participación por cliente, o único requisito é que cada papeleta para ser válida debe ter polo menos 5 sellos de establecementos distintos.

Os gañadores serán elixidos mediante sorteo.

As urnas pecharanse ás 23:59 h. do día 24 de outubro.

O sorteo terá lugar o día 27 de outubro de 2021 ás 12,00 h na sede da Asociación de Empresarios, extraendo tantos premiados como premios e un suplente para cada un deles.

Os premios obxecto da promoción serán os seguintes:

- unha cea para dúas persoas na Cervexería Lembranzas
- un xantar ou cea para dúas persoas no Restaurante Montero

- 2 bonos regalo para o Spa Attica21 de Vilalba (cada un inclúe un acceso ao Spa para dúas persoas)

Os premios non poderán, en ningún caso, ser obxecto de troco, cambio, alteración ou compensación a petición da persoa gañadora do seu importe en metálico nin por outros produtos e/ou servizos distintos dos que no seu caso corresponda.

A organización poñerase en contacto telefónico coa persoa premiada a través do número facilitado por este na papeleta. No caso de que non se localice o gañador/a ou renuncie ao premio, este perderá o seu dereito ao premio que pasará a ser dun suplente.

En ningún caso a organización se fará responsable dos gastos de desprazamento do gañador/a e o seu acompañante ao lugar onde debe retirar/gozar o premio.

A organización queda exenta de calquera responsabilidade polos danos derivados do uso e goce do premio que puidesen sufrir o premiado ou terceiros e non serán responsables das incidencias derivadas na execución da presente promoción por causas de forza maior.

O período para consumir o premio rematará o 01/04/2022.

En cumprimento da Lei Orgánica 15/1999, do 13 de novembro, de Protección de Datos de Carácter Persoal, o os datos que faciliten para participar nesta promoción xunto cos facilitados en caso de resultar premiado, son necesarios para participar na promoción sendo destruídos unha vez finalizada a mesma.

## ANEXO

Listado de produtores locais:

### PORCO CELTA

Atilano Anllo [info@atilanoanllo.com](mailto:info@atilanoanllo.com) 982 511 848/647 816 109

Fraga do Porco [saul.rouco@gmail.com](mailto:saul.rouco@gmail.com) 615 648 725

### RAZA BOVINA CACHENA

Enxebreza 679998803

### CARNICAS

Elote [info@elote.es](mailto:info@elote.es) 619 377 786

Eurico [carnicaseurico@hotmail.com](mailto:carnicaseurico@hotmail.com) 982 510 655

Acisal [acisal@acisal.eu](mailto:acisal@acisal.eu) 982 510 843

## VARIOS

Champivil [info@champivil.com](mailto:info@champivil.com) 982 511 222

Huevos de Andrade [huevosdeandrade@gmail.com](mailto:huevosdeandrade@gmail.com) 627 474 781

Camperos Vilalba [ecovilalba@gmail.com](mailto:ecovilalba@gmail.com) 679 427 455

Mel Pingas de Gaia [pingasdegaia@gmail.com](mailto:pingasdegaia@gmail.com) 669 254 677

Mel Amardebon [martrastoyares@gmail.com](mailto:martrastoyares@gmail.com) 687 701 441

Mel Das miñas colmeas [couso2@telefonica.net](mailto:couso2@telefonica.net) 669 091 248

Galiña de Mos [fmsolveira@gmail.com](mailto:fmsolveira@gmail.com) 615 553 545

## PANADERIAS

A Nova [josegayosofer@hotmail.es](mailto:josegayosofer@hotmail.es) 982 510 546/625 182 743

Tahona Curras [ant\\_curras@hotmail.com](mailto:ant_curras@hotmail.com) 982 510 062

Martiñan

Oleiros

## QUEIXERIAS

Crisanto [crisantosat@hotmail.com](mailto:crisantosat@hotmail.com) 982 525 637/ 659 483 080

Daniberto [daniberto@daniberto.com](mailto:daniberto@daniberto.com) 982 525 842

Fontelas [info@fontelas.es](mailto:info@fontelas.es) 982 525 788

Cas Leiras [info@casleiras.com](mailto:info@casleiras.com) 982 527 222

Catadoiro [queixeriacatadoiro@hotmail.com](mailto:queixeriacatadoiro@hotmail.com) 982 158 569

Don Gabino [correo@dongabino.es](mailto:correo@dongabino.es) 627 752 222

Prestes [info@quesosprestes.com](mailto:info@quesosprestes.com) 982 525 757

Valado [queixeriaavalado@hotmail.com](mailto:queixeriaavalado@hotmail.com) 982 525 758

