



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 el campeonato provincial de tapas de la provincia de Pontevedra, y ponemos en marcha este **7 | 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 todos los locales, sea cual sea vuestra ubicación. Es importante además que divulgéis entre vuestros locales vecinos y conocidos esta iniciativa, para convertir vuestra zona en un polo de atracción no solo para clientes habituales, sino también para otros vecinos de la ciudad y de fuera, que pueden verse animados a visitar la zona, motivados por disfrutar de una buena ruta de tapas.

A continuación os presentamos el reglamento general de este **7 | Concurso de Tapas de Vigo**, que tendrá lugar desde el **28 de octubre al 14 de Noviembre de 2021 (ambos incluidos)** y la solicitud de participación.



REGLAMENTO GENERAL

1. La Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Pontevedra (FEPROHOS), convoca el **7º Concurso de Tapas de Vigo – Petisquiño**, entre los establecimientos de hostelería de la ciudad que dispongan de servicio de comidas.
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 de contacto.
3. La solicitud de participación será enviada por correo electrónico a turismo@feprohos.org hasta el 22 de octubre de 2021.
4. La participación en el concurso es gratuita para los establecimientos asociados a FEPROHOS y un coste de 25 euros, para los negocios no asociados.
5. El **7º Concurso de Tapas de Vigo (Petisquiño)** tiene como uno de sus valores incentivar la cultura de tapas en la ciudad y fomentar la calidad de las mismas. Con este fin, el comité técnico, formado por personal y directivos de FEPROHOS, valorará que las propuestas respondan al concepto de tapa y no serán aceptadas aquellas que en realidad sean “raciones” o “medias raciones”, las que a su juicio no ofrezcan una calidad mínima y aquellas cuya relación calidad-precio no sea adecuada. Tampoco serán válidas para el concurso las tapas que habitualmente se sirvan gratis en los establecimientos, aunque se realizaran pequeñas modificaciones de las mismas.
6. La organización comunicará a los establecimientos la admisión o no de las tapas presentadas a Concurso. En caso de informe negativo, se dará un plazo para presentar una nueva propuesta o bien la mejora de la ya presentada. En caso de que no se cumpliesen los requisitos mínimos, la tapa podrá ser excluida del Concurso.



7. Todos los participantes figurarán en un díptico informativo de la celebración del concurso de tapas de Vigo, así como en el material (físico o digital) que se diseñe para el evento, en el que aparecerá:
 - a. Nombre del establecimiento
 - b. Nombre de la tapa
 - c. Precio (IVA Incluido)
8. **El concurso se celebrará del 28 de octubre al 14 de noviembre de 2021 (ambos incluidos)**, días en los locales participantes dispondrán de las tapas a concurso en los horarios y días indicados en la ficha de participación.
9. Cada establecimiento participante dispondrá del material promocional como participante del concurso de tapas.
10. Cada establecimiento deberá ofrecer la tapa o pincho del concurso, con un precio entre 1,50 y 4,50 euros, en el horario y días que se indican en la Ficha de Inscripción.
11. Cada establecimiento deberá adoptar las medidas necesarias para garantizar la calidad, la uniformidad y las cantidades necesarias para satisfacer la demanda durante los días del concurso y deberá de cumplir estrictamente con todas las medidas de seguridad establecidas frente a la COVID-19.
12. Desde la organización entendemos la importancia de potenciar el uso de productos de proximidad y de temporada para la elaboración de las tapas que se presenten a competición, ya que consideramos que apoyar al comercio local y de proximidad es sinónimo de calidad, fomento de empleo, riqueza, buen servicio y sustentabilidad, sobre todo en estos momentos en que la pandemia golpeó fuertemente al sector de la hostelería y sus proveedores.

En este sentido, además de valorar la calidad-precio, presentación y el sabor, se establece un nuevo criterio de valoración a la hora de puntuar las tapas, "empleo de productos de proximidad y temporada" y que cada establecimiento deberá definir adecuadamente en la ficha de inscripción para su evaluación.



13. Serán premiadas las siguientes tapas:

- **Mejor tapa Estrella Galicia:** será la que acumule mejor puntuación, agregando las puntuaciones correspondientes a Calidad/Precio, Presentación, Sabor y *empleo de productos de proximidad y temporada*.
- Tapas **finalistas:** se otorgarán menciones a las 4 tapas finalistas
- Mejor **tapa del mar** (el mar)
- Premio a la **tapa al mejor maridaje con Cava Titiana**
- **Premio Cune** a la **tapa más tradicional**
- Premio a la mejor **tapa de la huerta** (Chef Maestro) a la tapa realizada con manzana o tomate entre sus ingredientes

14. Cada establecimiento participante, cederá 10 consumiciones gratuitas a la organización, para promocionar el concurso.

15. Los establecimientos participantes deberán estar al día en sus obligaciones económicas y legales, tanto con la entidad organizadora como con las entidades colaboradoras.

16. El incumplimiento de estas condiciones provocará la exclusión del establecimiento en futuras ediciones de este campeonato.

Más información en 986.43.24.00 o turismo@fepros.org