



TURISMO
CORIA



IX CONCURSO DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES CIUDAD DE CORIA

BASES REGULADORAS DEL CONCURSO LOCAL

1. Presentación.
2. Objetivo.
3. Difusión.
4. Fecha de celebración.
5. Participantes.
6. Plazo de inscripción.
7. Registro de participantes.
8. Categorías o modalidades.
9. Técnica de elaboración.
10. Precio de los pinchos y tapas.
11. Elaboración del número de pinchos y tapas por establecimiento hostelero.
12. Composición del Jurado.
13. Criterios de valoración puntuables.
14. Acta del Concurso.
15. Premios.
16. Gastos de participación IX Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales.
17. Publicitación del Ganador de la Tapa Medieval Local.
18. Aceptación de las Bases.



ANUNCIO

La Alcaldía-Presidencia del Ayuntamiento de Coria, con fecha 29 de Enero de 2016, ha dictado la siguiente Resolución:

IX CONCURSO DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES CIUDAD DE CORIA

BASES REGULADORAS DEL CONCURSO LOCAL

1. Presentación.

La Red de Ciudades y Villas Medievales, en la que se encuentra integrada la Ciudad de Coria (Cáceres) además de las localidades de Almazán (Soria), Consuegra (Toledo), Estella-Lizarra (Navarra), Hondarribia (Guipúzcoa), Laguardia (Álava), Olivenza (Badajoz), Pedraza (Segovia), Sigüenza (Guadalajara), Sos del Rey Católico (Zaragoza) y Marvão (Alentejo), ha organizado el IX Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebrará probablemente en la localidad toledana de Consuegra, al ser declarada Toledo Capital Española de la Gastronomía 2016.

En este sentido, cada Ayuntamiento deberá organizar dentro de su circunscripción municipal el IX Concurso Local de Pinchos y Tapas Medievales con el propósito de elegir al finalista que representará a cada municipio en el certamen que se celebrará este año en Consuegra y que tendrá un carácter rotatorio anual entre las ciudades que configuran dicha Red.

2. Objetivo.

Con este evento gastronómico, la Red de Ciudades y Villas Medievales compuesta por todos los Ayuntamientos que la integran busca, además de darse a conocer entre los vecinos de cada municipio adscrito, animar y dinamizar la hostelería de barra de las ciudades locales medievales que conforman dicha Red, seleccionando y distinguiendo a los empresarios más activos, competitivos e interesantes de cada localidad.

3. Difusión.

La celebración del IX Concurso de Pinchos y Tapas Medievales Ciudad de Coria y de los establecimientos hosteleros participantes será divulgado entre el público a través de la pertinente cartelería publicitaria del citado evento



gastronómico patrocinado por la empresa local Emilio González Sánchez S.L., así como por medio de los distintos medios de comunicación locales de prensa y radio, además de por la propia página web del Ayuntamiento de Coria: www.coria.org.

4. Fecha de celebración.

Los días de celebración del Concurso Local a desarrollar en la Ciudad de Coria serán del 27 al 28 de Febrero de 2016, ambos inclusive.

5. Participantes.

El Concurso Local queda abierto de manera gratuita a todos los establecimientos hosteleros ubicados en la Ciudad de Coria que se inscriban dentro del plazo establecido y acepten las bases del certamen, independientemente de su calificación y/o categoría: taberna, bar, mesón, cafetería, restaurante, etc., que quieran o deseen destacar la calidad de su cocina de barra.

6. Plazo de inscripción.

El plazo de inscripción queda abierto desde el 29 de Enero al 8 de Febrero de 2016, ambos inclusive.

7. Registro de participantes.

Todos aquellos establecimientos hosteleros ubicados en la Ciudad de Coria que deseen participar deberán inscribirse o registrarse, personalmente o a través de llamada telefónica, en el siguiente punto de información:

- **Oficina Municipal de Turismo.**
Plaza de San Pedro, 1.
Tlfno.: 927 50 80 00 Ext. 290.

8. Categorías o Modalidades.

Cada establecimiento hostelero inscrito en dicho Concurso Local deberá participar, obligatoriamente, dentro de las dos categorías o modalidades en las que se divide dicha competición, no pudiendo optar un mismo pincho o tapa en las dos modalidades o categorías establecidas dentro del certamen:

- 1) **Pincho Popular:** que será elaborado libremente con cualquiera de los ingredientes o productos que cada establecimiento hostelero considere oportuno; debiendo presentar un mínimo de 2 y un máximo de 4 pinchos con sus respectivos nombres o títulos identificativos.
- 2) **Tapa Medieval:** que será elaborada libremente con los ingredientes o productos utilizados básicamente dentro de la Edad Media, que pueda



comerse con la mano de dos o tres bocados, y excluyendo, obligatoriamente, aquellos que fueron exportados por los Grandes Descubridores desde América a partir de 1492; debiendo presentar un mínimo de 1 y un máximo de 2 tapas con sus respectivos nombres o títulos identificativos.

En este sentido, la organización ha confeccionado un documento que recoge informativamente una tabla básica de los alimentos mayormente utilizados en la dieta medieval que será adjuntado como Anexo a estas Bases Regulatoras del Concurso como guía orientativa para todos los participantes.

9. Técnica de elaboración.

Cada establecimiento hostelero podrá elaborar técnicamente libre sus respectivos pinchos y tapas, bien fríos o calientes cada uno de ellos, pero acogiéndose a las bases reguladoras correspondiente al punto referente a cada categoría o modalidad participativa.

Asimismo, durante los días de celebración del Concurso Local, los pinchos y tapas presentados deberán estar a disposición habitual de la clientela entre un horario de exposición y venta de 11:00 a 16:00 horas y opcionalmente de 20:00 a 23:00 horas para aquellos establecimientos que así lo consideren.

10. Precio de los pinchos y tapas.

Respecto al precio de los pinchos y tapas, éste quedará establecido sin excepción de la siguiente manera por establecimiento hostelero participante:

1) **Pincho Popular:** Precio exclusivo de **0,50 €**.

2) **Tapa Medieval:** Precio exclusivo de **1,00 €**.

11. Elaboración del número de pinchos y tapas por establecimiento hostelero.

La fijación del número de pinchos o tapas medievales elaborados para la clientela del fin de semana quedará determinado por cada establecimiento hostelero; debiendo dejar reservados un número preciso para el número exacto de miembros que configuren el jurado establecido por la organización al final de la mañana del Domingo, 28 de Febrero de 2016, que será fijado entre un total de tres a cinco.

12. Composición del Jurado.

Cada establecimiento hostelero participante se evaluará en sus dos modalidades o categorías de participación por el siguiente Jurado calificador:



- 1) **Jurado Popular:** Configurado por la propia clientela que emitirá mediante votación individual su veredicto sobre la categoría o modalidad de **pincho popular** a través de unas papeletas que estarán a su disposición dentro de cada establecimiento hostelero participante para ser depositadas en el interior de una urna debidamente sellada al efecto.
- 2) **Jurado Acreditado:** Configurada su composición a determinación por consenso entre la propia organización del evento gastronómico al objeto de poder evaluar la categoría o modalidad de la **tapa medieval** debiendo acudir personalmente de manera acreditativa a cada establecimiento hostelero participante al final de la mañana del Domingo, 28 de Febrero de 2016, en un horario entre las 11:00 y las 16:00 horas respectivamente.

Por su parte, una vez realizado el fallo del recuento de las papeletas del Jurado Popular respecto a la modalidad o categoría del Pincho Popular y la evaluación efectuada por el Jurado Acreditado afín a la modalidad o categoría de la Tapa Medieval, las decisiones de ambos Jurados serán inapelables.

13. Criterios de valoración puntuables.

Todos los Jurados, sobre todo el Acreditado, deberán tener en cuenta los siguientes criterios de valoración al objeto de puntuar numéricamente del 1 al 10 los siguientes valores:

- 1) Presentación.
- 2) Ingredientes.
- 3) Sabor.
- 4) Temperatura.
- 5) Creatividad.
- 6) Productos autóctonos locales.

14. Acta del Concurso.

Una vez falladas ambas modalidades y categorías del IX Concurso de Pinchos y Tapas Medievales Ciudad de Coria, el Secretario del Jurado emitirá el preceptivo Acta del Concurso con los ganadores del mismo, haciéndose pública ésta en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento de Coria, así como divulgativamente a través de los distintos medios de comunicación locales.

15. Premios.

La organización de este evento gastronómico ha dispuesto para el ganador del establecimiento hostelero participante dentro de la categoría o modalidad el siguiente premio:



- 1) **Ganador del Concurso de Tapa Medieval:** Una estancia de un fin de semana en temporada baja en hotel con régimen de alojamiento y media pensión para dos personas patrocinado por la Agencia de Viajes Coria-Tours.

De igual modo, la obtención de este premio lleva parejo al establecimiento hostelero ganador la concesión del galardón o distinción especial de representar, obligatoriamente, a la Ciudad de Coria en el IX Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales a celebrar en Consuegra (Toledo), donde deberá presentar en dicho certamen la misma elaboración de la tapa medieval ganadora en el Concurso Local aportando su nombre y descripción.

Asimismo, la organización del evento gastronómico entregará **Diplomas acreditativos** a todas las empresas hosteleras participantes en el IX Concurso de Pinchos y Tapas Medievales Ciudad de Coria.

16. Gastos de participación en el IX Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales.

La Red de Ciudades y Villas Medievales, junto a los propios Ayuntamientos locales que la configuran, compensarán los gastos del Ganador Local del Concurso de Tapas Medievales para asistir y participar en el IX Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales a celebrar en Consuegra en atención a los conceptos de: viaje, alojamiento y manutención.

Los gastos de los ingredientes o productos para la elaboración de la tapa medieval ganadora a nivel local, a preparar en Consuegra en el IX Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, serán aportados también por la Red de Ciudades y Villas Medievales (Aproximadamente 450,00 €).

17. Publicitación del Ganador de la Tapa Medieval Local.

También, como distinción oficial especial, los establecimientos hosteleros ganadores del Concurso de Tapas Medievales Locales de cada uno de los doce municipios que configuran la Red de Ciudades y Villas Medievales serán promocionados, a través de la cartelería publicitaria editada por parte de la ciudad toledana de Consuegra organizadora del IX Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, así como a nivel nacional por medio de los distintos medios de comunicación acreditados para cubrir informativamente tal evento gastronómico.

18. Aceptación de las Bases.

La inscripción dentro del IX Concurso de Pinchos y Tapas Medievales Ciudad de Coria le supondrá a cada establecimiento hostelero inscrito la total aceptación de la publicación de las presentes bases de participación;





TURISMO
CORIA



reservándose la organización el derecho de interpretar la rigurosa modificación de estas bases, si así fuese necesario, en aquellos aspectos que así lo requiriesen durante la celebración del Concurso Local al objeto de favorecer el buen desarrollo del mismo.

Lo que se hace público para el general conocimiento.

En Coria, a 29 de Enero de 2016.
EL ALCALDE-PRESIDENTE,

Fdo.: José Manuel GARCÍA BALLESTERO



DOCUMENTO ANEXO CON EL LISTADO DE ALIMENTOS BÁSICOS DE LA EDAD MEDIA

Productos Alimenticios Edad Media:

- Carnes:
 - Vacas.
 - Cabras.
 - Cabritos.
 - Corderos.
 - Cerdos.
 - Gallinas.
 - Patos.
 - Palomas.
 - Caza.

Cocina: Asada, Brasa, Horno y Cocida.

- Pescados:
 - Aligotes.
 - Albuces.
 - Agujas.
 - Anguilas.
 - Ballenas.
 - Barbarines.
 - Barbos.
 - Besugos (Secado).
 - Brecas.
 - Bogas.
 - Cabras.
 - Cabrillas.
 - Chicharros.
 - Carpas.
 - Congrios (Secado).
 - Corcones.
 - Doradas.
 - Estacaos.
 - Gorbines.
 - Jibias.
 - Lijas (Secado).
 - Lubinas.
 - Lampreas.
 - Lenguados.
 - Lamotes.
 - Mubles.
 - Merluzas.
 - Mujarras.
 - Meros.

Productos Americanos (Fuera de Concurso):

- Carnes:
 - Pavos.



- Marraxos.
- Mielgas (Secado).
- Perlas.
- Pescadas.
- Pulpos.
- Perlones.
- Rayas.
- Suellas.
- Samas.
- Sábalos.
- Salmonetes.
- Sardinias (Secado).
- Toninos.
- Truchas.
- Atunes.
- Tollos.
- Urtas.
- Uxtruxones.
- Zapateras.

Cocina: Fresco, Seco, Salado y Ahumado.

- Moluscos:

- Ostras.
- Mejillones.
- Chantres.
- Caracoles de Mar.
- Mollas.
- Camarones.
- Langostas.

- Hortalizas:

- Ajos.
- Berzas.
- Berenjenas.
- Cebollas.
- Perejil.
- Rábanos.
- Pepinos.
- Espinacas.
- Lechugas.
- Puerros.

- Frutas:

- Manzanas.
- Cerezas.
- Guindas.
- Naranjas amargas.

- Hortalizas:

- Patatas.
- Tomates.
- Pimientos.
- Maíz.
- Frijoles.
- Habichuelos.
- Girasol.
- Calabazas.

- Frutas:

- Mangos.
- Ananás.
- Piñas.
- Guayabas.



- Ciruelas.
- Higos.
- Mísperos.
- Moras.
- Uvas.
- Peras.
- Duraznos.
- Melones.
- Castañas.
- Nueces.
- Avellanas.
- Bellotas.
- Legumbres:
 - Lentejas.
 - Garbanzos.
 - Arroz.
- Lácteos:
 - Leche.
 - Queso fresco y curado.
- Huevos:
- Panes:
 - Trigo.
 - Mijo y Cebada.
- Condimentos y Aderezos:
 - Manteca.
 - Vino.
 - Aceite de Oliva.
 - Vinagre.
 - Sal.
 - Pimienta.
 - Azafrán.
 - Jengibre.
 - Canela.
 - Azúcar.
 - Miel.
 - Plantas aromáticas del campo.

- Papayas.
- Icaos.
- Mamey.
- Cacahuete.
- Legumbres:
 - Judías.
- Condimentos y Aderezos:
 - Pimentón.
 - Cacao.
 - Chocolate.
 - Ron.
 - Café.
 - Té.
 - Tabaco.

