

BASES DE LA II EDICIÓN DEL CONCURSO GASTRONÓMICO DE TAPAS GALDOSIANAS

Continuando con el plan de dinamización, fomento e impulso del pequeño y mediano comercio de nuestro casco histórico, debido a la gran acogida de la edición anterior de **“Galdós en las Calles de su Ciudad”**, la **Asociación de Empresarios Zona Triana** junto a la plataforma **Charter 100 Gran Canaria**, vuelven a presentar una nueva edición del evento.

Este proyecto cuenta con la financiación del Cabildo de Gran Canaria mediante del Patronato de Turismo y la Consejería de Cultura, esta misma entidad colaboran a través del proyecto “Saborea Gran Canaria”; y el Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria a través el Área de Gobierno de Turismo, Empleo y Desarrollo Local e Igualdad, Diversidad y Solidaridad.

Para Benito Pérez Galdós, a pesar de las falsas críticas que pretenden separar a nuestro escritor internacional de su Ciudad, realmente para él su Ciudad y sus calles fueron de gran importancia. Debe ser para todos nosotros un orgullo mostrar los lugares en que nació y desarrolló su infancia y juventud Don Benito Pérez Galdós, y por ello, proponemos incentivar el conocimiento, para los canarios, para los visitantes y turistas, de este insigne escritor con distintas acciones.

Las siguientes bases forman parte de las distintas modalidades de concurso que se desarrollarán durante el evento **“Galdós en las calles de su ciudad”** del **14 de octubre al 31 de octubre de 2021**, como parte de los intentos de incentivar el conocimiento de la sociedad respecto al escritor.

Podrán concurrir al presente concurso todos los **asociados de la Zona Comercial Abierta de Triana**, siendo la inscripción completamente gratuita.

1. OBJETIVO

El objetivo que presenta este concurso de tapas galdosianas es principalmente promover el arte culinario en la Zona Comercial Abierta de Triana, que tanta relación tiene con el insigne escritor, y de este modo difundir la gran sazón de nuestros platos típicos y revalorizar los productos de origen grancanario, a la vez que se impulsa una alimentación sana y nutritiva

2. PARTICIPANTES

Todos los miembros asociados del sector de la restauración de la Zona Comercial Abierta de Triana podrán presentarse a este concurso, participando en concurso, únicamente con una tapa, siempre y cuando cumplan las siguientes dos condiciones:

- Las tapas que se presenten a concurso deben estar inspiradas en Benito Pérez Galdós, por lo que deberán llevar un nombre que haga mención a la vida, personajes de sus obras o títulos de sus novelas.
- Al menos unos de los ingredientes utilizados deben ser de origen grancanario.

3. PLAZOS

Abierto el plazo de presentación de solicitudes desde la fecha de firma de estas bases hasta el día **5 de octubre**.

4. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Ser asociado de la Zona Comercial Abierta de Triana
- Cumplimentar el formulario del siguiente [enlace](#), con la información de contacto solicitada y el recetario objeto de concurso.

5. TIEMPO DE EXPOSICIÓN

Durante todo el tiempo que dure el evento desde su inicio hasta su final (**del 14 de octubre al 31 de octubre de 2021**), las tapas objeto de concurso deberán formar parte de la carta del establecimiento candidato.

6. JURADO

El jurado quedará compuesto por 3 miembros expertos gastronómicos

La decisión del Jurado que, será inapelable, se hará pública en los medios de comunicación locales, además de en las redes sociales y la página web de las Asociaciones.

Se levantará acta de las valoraciones y se propondrá la adjudicación de premios de acuerdo al resultado de las mismas. El fallo de este concurso se comunicará a los participantes telefónicamente.

La entrega del premio tendrá lugar en un acto público, cuya fecha y lugar de celebración les será comunicado oportunamente.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para mantener el ambiente galdosiano cada miembro del jurado realizará una valoración de cada tapa galdosiana puntuada en Bigotes los siguientes criterios, siendo 1 Bigote la nota más baja y 5 Bigotes la nota más alta:

- Presentación del plato.
- Exposición por parte del Chef, camarero o encargado del establecimiento.
- Historia
- Ingredientes y preparación de la tapa galdosiana.
- Sabor.
- Originalidad

PREMIO

Tras las visitas del Jurado, éste designará y hará público los establecimientos que a juicio del mismo, han resultado ganadores. Los premios otorgados serán los siguientes:

Primer premio: 1500 euros

Segundo premio: 1000 euros

Tercer premio: 500 euros

7. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en la “II Edición del Concurso de Tapas Galdosianas”, supone la aceptación de las bases, así como el fallo del Jurado.