

# **Bases del Concurso de “Elaboración de Receta de Caracoles” en la Romería San Marcos 2023**

Tradicionalmente se celebra en la ciudad de Palencia la **Romería de San Marcos** en el parque de El Sotillo de la capital palentina, el día 25 de abril, de gran arraigo en este municipio.

Dentro de este marco, tradicionalmente se ha celebrado la degustación de una **caracolada popular** y la celebración de un **concurso de platos** elaborados a bases de estos moluscos en el que se reparten diferentes premios y galardones.

En virtud de lo expuesto, la Academia de la Tapa y del Pintxo de España convoca el **CONCURSO DE ELABORACIÓN DE RECETA DE CARACOLES EN LA ROMERIA DE SAN MARCOS 2023** con arreglo a las siguientes:

## **B A S E S DEL CONCURSO**

### **1.-Objeto y justificación**

La Academia de la Tapa y del Pintxo de España, convoca, con motivo de la festividad de San Marcos, un concurso de elaboración de platos a base de caracoles, dentro de la tradicional Romería en el Parque de El Sotillo.

### **2.- Participantes**

Podrá participar en el concurso, cualquier persona mayor de edad, grupo o asociación que no esté vinculada profesionalmente al gremio de la hostelería y se inscriban en este concurso mediante la presentación de la solicitud formalizada que se adjunta como Anexo I a las presentes Bases. También lo podrán hacer menores de edad siempre que vayan acompañados por un adulto

La organización proporcionará un camping-gas a cada concursante para poder hacer uso de ellos para la elaboración del guiso.

La elaboración y condimentación del plato se hará en directo, autorizándose a los concursantes a aportar cocidos los caracoles objeto del guiso

### **3.- Publicidad**

La convocatoria del presente concurso se hará pública en [www.gastropalencia.es](http://www.gastropalencia.es) y en la página web del Ayuntamiento de Palencia.

### **4.- Categorías de Premios**

Se establecen tres premios dotados con las siguientes cantidades.

<b>1<sup>er</sup> Premio:</b>	<b>250 €</b>
<b>2<sup>do</sup> Premio:</b>	<b>150 €</b>
<b>3<sup>er</sup> Premio:</b>	<b>100 €</b>

Esta cantidad estará sujeta al Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas en los términos de la Ley 35/2006 de 28 de noviembre que regula el Impuesto.

El pago se efectuará sesenta días después de la finalización del concurso.

### **5.- Solicitudes de participación**

Las solicitudes de participación en el concurso de caracoles, se presentarán en la página web [www.gastropalencia.es](http://www.gastropalencia.es)

El impreso de inscripción, que se encuentra en el anexo I de estas bases, también se podrá descargar de la página web del Ayuntamiento/ cultura y fiestas.

### **6.- Plazo de Inscripción**

El plazo de inscripción finaliza el **18 de abril de 2023**

### **7.- Condiciones del concurso**

El concurso se iniciará a las 17.00 horas del día 25 de abril; los participantes deberán aportar los ingredientes y utensilios propios para su guiso y presentación, debiendo preparar una caracolada con un guiso mínimo de un kilo.

La organización proporcionará un camping-gas a cada concursante para poder hacer uso de ellos para la elaboración del guiso.

La elaboración y condimentación del plato se hará directamente, autorizándose a los concursantes a aportar cocidos los caracoles objeto del guiso.

Se contará con cazuelas y materias primas BÁSICAS auxiliares por si hiciera falta: aceite, sal, especias, cazuelas, quien lo necesite deberá avisar de ello para tenerlo preparado.

## **8.- Información**

Para obtener información adicional sobre la presente convocatoria se podrá contactar mediante correo electrónico a la dirección: de GastroPalencia: [hola@gastropalencia.es](mailto:hola@gastropalencia.es)

## **9.- Publicidad de los participantes**

La participación en el concurso implica la autorización a la organización para publicar fotografías y videos de los premiados en las redes sociales y en aquellos medios en que se considere.

## **10.- Jurado**

La selección de los premiados corresponderá a un jurado compuesto por cocineros profesionales y personas vinculadas con el mundo de la gastronomía

Se faculta a los miembros del jurado para resolver o interpretar todas aquellas cuestiones no previstas en estas bases, así como la elevación de la propuesta de concesión al órgano competente para su resolución.

El fallo del jurado será inapelable.

El Jurado, si así lo estimare, podrá declarar desierto el concurso.

El Jurado calificador iniciará la calificación de los platos elaborados por los concursantes a partir de las 19.00 horas.

## **11.- Cumplimiento de acreditación de los ganadores del concurso**

En caso de resultar premiados, el pago a los ganadores del concurso se realizará, mediante transferencia bancaria a la cuenta que por ellos se indique mediante la cumplimentación del Anexo II que se adjunta a las presentes Bases.

## **12.-Protección de Datos.**

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre de Protección de Datos personales y garantía de los derechos digitales, se informa de que los datos personales facilitados en la convocatoria, serán tratados con la finalidad de tramitar y gestionar la participación en el concurso de Caracoles de Palencia”, siendo la organización la responsable del tratamiento de datos. Los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, podrán ejercitar ante la Academia de la Tapa y del Pintxo de España, calle Luis Buitrago 16, planta baja, 28033, Madrid.

Los datos serán tratados durante el desarrollo de la actividad y durante los plazos legalmente previstos hasta la prescripción de responsabilidades derivadas del tratamiento. Los datos relativos a: nombre y apellidos serán publicados en: web y redes sociales de la Academia o del Ayuntamiento de Palencia.

Por lo que respecta a todas las cuestiones relativas al tratamiento de sus datos personales los interesados podrán ponerse en contacto con la Academia en el correo electrónico [hola@academiadelatapa.com](mailto:hola@academiadelatapa.com)

Al participar en el Concurso acepta el tratamiento de sus datos en los términos y condiciones establecidos en este apartado. Consiente así mismo, la publicación de sus datos en los medios indicados.

### **13.-Aceptación de las bases**

La participación en este concurso conlleva la aceptación plena de las presentes bases y la autorización para publicar fotografías y videos en las redes sociales y aquellos medios en que se considere.

## **ANEXO I**

### **SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO DE CARACOLES ROMERÍA DE SAN MARCOS 2023**

	<b>REPRESENTANTE 1 (mayor de 18 años)</b>	<b>REPRESENTANTE 2 (mayor de 18 años)</b>
<b>NOMBRE</b>		
<b>APELLIDOS</b>		
<b>DNI</b>		
<b>DIRECCION</b>		
<b>LOCALIDAD</b>		
<b>TELEFONO</b>		

<b>CORREO ELECTRONICO</b>		
-------------------------------	--	--

**SOLICITAN**

Participar, en el **CONCURSO DE CARACOLES DE LA ROMERÍA DE SAN MARCOS 2023** organizado por La Academia de la Tapa y el Pintxo, y por tanto he leído las bases y requisitos de participación, las cuales ACEPTO.

**Lugar, fecha y firma de los representantes:**

**EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN FINALIZARÁ EL 18 DE ABRIL DE 2023**

D/D<sup>a</sup>: \_\_\_\_\_

Domicilio \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ Piso \_\_\_\_\_  
Letra \_\_\_\_\_

Localidad \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ y DNI \_\_\_\_\_, en calidad de premiado en la  
convocatoria "Concurso de recetas de caracoles San Marcos 2923"

Solicita que el pago del importe del premio se realice mediante transferencia bancaria al  
siguiente número de cuenta, de su titularidad:

IBAN: ES\_\_ \_\_ /\_\_ \_\_ \_\_ \_\_ /\_\_ \_\_ \_\_ \_\_ /\_\_ \_\_ /\_\_ \_\_ \_\_ \_\_ \_\_ \_\_ \_\_ \_\_ \_\_ \_\_ /

Así consta en Palencia, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023

Fdo.: \_\_\_\_\_