

## **Bases I Concurso de Platos de Matanza de Castilla y León**

### **Artículo 1**

Con motivo de las actividades que La Academia de la Tapa y el Pintxo de España organiza y convoca a propuesta del Ayuntamiento de Palencia para incluir en la programación municipal prevista para la celebración de la fiesta patronal de Palencia “Las Candelas”, este año se presenta el I Concurso de Platos de Matanza de Castilla y León – Palencia 2023, que se celebrará el jueves 2 de febrero en la Plaza Mayor de Palencia.

### **Artículo 2**

La participación en el concurso es libre y no genera gasto alguno de inscripción para los participantes.

Podrán tomar parte en este campeonato, los establecimientos de hostelería de Ávila, Burgos, León, Salamanca, Segovia, Soria, Palencia, Valladolid y Zamora, que dispongan de bar o restaurante. En caso de duda, la organización podrá solicitar copia de la licencia administrativa de bar.

La inscripción se debe realizar a través del email [hola@gastropalencia.es](mailto:hola@gastropalencia.es)

### **Artículo 3**

Se debe enviar la receta y una foto del plato en cuestión.

### **Artículo 4**

Los participantes no podrán lucir bajo ningún concepto publicidad ni logos que entren en conflicto con los patrocinadores del I Concurso de Platos de Matanza de Castilla y León – Palencia 2023.

Los participantes podrán participar acompañados de un único ayudante.

### **Artículo 5**

Se entenderá como “Plato de Matanza” aquel que tenga como producto principal alguna o varias de las partes del cerdo

### **Artículo 6**

Cada participante podrá participar con un único plato. El precio máximo de coste de cada uno será de 3 € (tres euros).

### **Artículo 7**

El plato podrá completarse con otros ingredientes de libre elección.

## **Artículo 8**

El I Concurso de Platos de Matanza de Castilla y León – Palencia 2023 se celebrará en la Plaza Mayor de Palencia, el día 2 de febrero, donde los cocineros elaborarán los platos en formato showcooking, con la presencia del Jurado en el escenario y ante el público.

## **Artículo 9**

La organización designará un Jurado compuesto por cinco personas de reconocido prestigio en el campo de la gastronomía, que serán quienes valoren las propuestas culinarias de acuerdo con estas bases, previa estandarización de las puntuaciones, en base a los siguientes criterios y puntos:

- ✓ Viabilidad del plato (20 puntos.)
- ✓ Producto y estética: producto, montaje, colorido, espectacularidad y disposición del pintxo (15 puntos).
- ✓ Originalidad y técnica: novedad de la propuesta, ingenio, originalidad (15 puntos.)
- ✓ Valores gastronómicos: gusto, retrogusto, sabor, contraste, matices (50 puntos.)

El fallo de todos y cada uno de los jurados designados será inapelable.

## **Artículo 10**

La clasificación se establecerá por orden de puntuación, de mayor a menor, proclamándose ganador del I Concurso de Platos de Matanza de Castilla y León – Palencia 2023, quien obtenga mayor puntuación. En caso de empate a puntos, se clasificará en primer lugar quien más puntos haya obtenido en el epígrafe de Valores Gastronómicos y, si persistiera la igualdad, obtendrá una mejor clasificación quien haya obtenido una mayor puntuación en el epígrafe de Viabilidad, y si aún persistiera la igualdad, aquél que haya obtenido mayor puntuación en el epígrafe de Originalidad y Técnica.

## **Artículo 11**

Los premios del I Concurso de Platos de Matanza de Castilla y León – Palencia 2023, serán los siguientes:

- ✓ Para el campeón: diploma, trofeo y 500,00 € (en productos de los patrocinadores.)
- ✓ Para el segundo: diploma y 300,00 € (en producto de los patrocinadores.)
- ✓ Para el tercero: diploma y 200,00 € (en producto de los patrocinadores.)

Además, el Jurado tiene la potestad de entregar una Mención Especial.

## **Artículo 12**

El envío de las recetas es de obligado cumplimiento y la organización deberá tenerlas en su poder antes de 27 de enero en el formato pedido por la organización.

El jurado seleccionará una receta por provincia que se convertirá en la finalista

## **Artículo 13**

La inscripción en este I Concurso de Platos de Matanza de Castilla y León – Palencia 2023 supone la aceptación expresa de estas Bases.

## **Artículo 14**

Información básica de protección de datos.

Le informamos que sus datos personales serán tratados por la Academia de la Tapa y el Pintxo con la finalidad de gestionar la inscripción en el I Concurso de Platos de Matanza de Castilla y León – Palencia 2023

Sus datos podrán ser cedidos a las entidades necesarias para realizar esta gestión: a las instituciones patrocinadoras, marcas patrocinadoras, colaboradoras del Campeonato y Ruta de tapas y pinchos CYL, y medios de Comunicación (online- offline).

Este tratamiento de datos es necesario para gestionar la inscripción y participación en I Concurso de Platos de Matanza de Castilla y León – Palencia 2023 . y sus datos serán conservados durante los plazos de prescripción marcados en la ley. Ud. puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, portabilidad y limitación del tratamiento de sus datos dirigiéndose a “nombre del responsable”, con domicilio fiscal en dirección o a correo electrónico, acompañando copia de su DNI acreditando debidamente su identidad a [hola@gastropalencia.es](mailto:hola@gastropalencia.es)

En cualquier situación, Ud. tiene derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD).

Al enviar su receta de Inscripción al I Concurso de Platos de Matanza de Castilla y León – Palencia 2023, ofrece su consentimiento para el tratamiento de sus datos personales, conforme a la Política de Privacidad.

En Palencia, a 18 de enero de 2023.