

I CONCURSO DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES DE LA VILLA MEDIEVAL DE JEREZ DE LOS CABALLEROS, ENMARCADO EN LAS ACTIVIDADES CONJUNTAS CON LA RED DE CIUDADES Y VILLAS MEDIEVALES.

BASES REGULADORAS DEL CONCURSO LOCAL

1. Presentación.
2. Objetivo.
3. Formación.
4. Difusión.
5. Fecha de celebración.
6. Participantes.
7. Plazo de inscripción.
8. Registro de participantes.
9. Categorías o modalidades.
10. Técnica de elaboración.
11. Precio de los pinchos y tapas.
12. Elaboración del número de pinchos y tapas por establecimiento hostelero.
13. Composición del Jurado y presentación de las tapas o pinchos medievales.
14. Criterios de valoración puntuables.
15. Acta del Concurso.
16. Premios.
17. Gastos de participación X Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales.
18. Publicitación del Ganador de la Tapa Medieval Local.
19. Aceptación de las Bases.
20. Documento Anexo con el listado de alimentos básicos de la edad media.
21. Modelo solicitud de participación y documento para acompañar a la tapa o pincho medieval que se presente a concurso.

ANUNCIO

La Alcaldesa-Presidenta del Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros, con fecha 11 de Junio de 2.018, ha dictado la siguiente Resolución:

I CONCURSO DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES DE LA VILLA MEDIEVAL DE JEREZ DE LOS CABALLEROS, ENMARCADO EN LAS ACTIVIDADES CONJUNTAS CON LA RED DE CIUDADES Y VILLAS MEDIEVALES.

BASES REGULADORAS DEL CONCURSO LOCAL

1) Presentación.

La Red de Ciudades y Villas Medievales inició su andadura en el año 2.006, constituyéndose como Asociación en marzo de 2.007.

Tal y como se describe en los Estatutos de la Asociación, entre los fines de la Red de Ciudades y Villas Medievales destaca la **promoción turística** y la **organización de determinados eventos** que permitan dar a conocer a un mayor número de personas las localidades que la forman.

Desde este año Jerez de los Caballeros ha pasado a formar parte de la Red de Ciudades y Villas Medievales, junto con los municipios 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).

Uno de los objetivos marcados en este proyecto es poner en valor la riqueza y variedad de recursos de unas localidades, que han sido escenario de importantes acontecimientos históricos, siendo su acervo cultural la marca por las que se las reconoce nacional e internacionalmente.

Del mismo modo, sin duda uno de los valores más en alza y que mejor representa el importante legado cultural de estas ciudades y villas es la **gastronomía**, muestra viva y representante de primer orden de la variedad, diversidad y calidad que se atesora en cada municipio de la red.

Por tal motivo, **tendrá lugar en Jerez de los Caballeros, el I Concurso de Tapas y Pinchos Medievales del 06 al 15 de Julio**, preámbulo del X Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebrará en Olivenza (Badajoz) en el mes de Noviembre de 2.018. **El establecimiento ganador en este concurso local, representará a Jerez de los Caballeros en el Certamen Internacional.**

El Certamen Internacional tendrá un carácter rotatorio anual entre las ciudades que configuran la Red de Ciudades y Villas Medievales.

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 las ciudades locales medievales que conforman dicha Red**, seleccionando y distinguiendo a los empresarios más activos, competitivos e interesantes de cada localidad.

3) Formación:

Se impartirán un curso de formación para dotar de conocimientos y recursos en cocina medieval a los participantes inscritos, **dicho curso será impartido por el célebre Chef D. Juan Sanguino Gallardo**, el cual posee un extenso y variado currículum profesional.

Dentro de una dilatada y variada vida laboral ha acumulado los siguientes premios: En 1975 recibió los premios de Cocina Española con Rebados de Criadilla de Tierra y el premio de Repostería Española con Casadielles, en 1976 premio de la Gastronomía del Jamón en Teruel, en 1988 premio del Campeonato de España de Cocinero representado a Extremadura en Madrid, en 2004 premio Hospitary por divulgar la cocina romana en el Museo de Arte Romano, en 2010 premio de la Cofradía Extremeña de Gastronomía como Mejor Cocinero, en 2011 premio Caldero de honor en Extregusta en Cáceres, en 2011 premio al Mejor Cocinero 'A cuerpo de Rey' de Radio Cope y en 2014 premio san Lorenzo de Acocyrex de Los Santos de Maimona.

Además, ha participado en el Programa de Canal Extremadura TV 'La Tarde de Extremadura' de 2009 al 2011 y desde 2014 hasta la actualidad en el programa de Canal Extremadura Radio 'Los Sábados al Sol'.

Por último, cabe destacar que Juan Sanguino, junto a su hijo, es el autor del libro 'Cocina Antigua: Viaje Gastronómico desde Roma a Al-Andalus' dedicado a los cuatro pilares básicos de la cocina: la cocina romana, la visigoda, la cocina andalusí y la sefardí, las cuatro culturas que hemos tenido en Extremadura.

El curso se llevará a cabo el lunes 25 y el martes 26 de Junio, de 18:00 a 19:30, se informará a los participantes del lugar indicado para la realización de dicho curso, este curso se realizará en función a los participantes inscritos, la asistencia es obligatoria para los participantes, ya que esta formación les servirá para que amplíen sus conocimientos y puedan llevarlos a la práctica en el concurso de Tapas y Pinchos Medievales.

4) Difusión.

La celebración del I Concurso de Pinchos y Tapas Medievales de la Villa Medieval de Jerez de los Caballeros y de los establecimientos hosteleros participantes será divulgado entre el público a través de la pertinente cartelería publicitaria del citado evento gastronómico, así como por medio de los distintos medios de comunicación locales de prensa y radio, medios de comunicación externos al Ayuntamiento, además de por la propia página web y redes sociales del Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros.

5) Fecha de celebración.

Los días de celebración del Concurso Local y ruta de la tapa y pinchos medievales a desarrollar en la Villa Medieval de Jerez de los Caballeros será del 06 al 15 de Julio de 2018, ambos inclusive.

6) Participantes.

El Concurso Local queda abierto de manera gratuita a todos los establecimientos hosteleros ubicados en la Villa Medieval de Jerez de los Caballeros, 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.

7) Plazo de inscripción.

El plazo de inscripción queda abierto desde el 11 al 22 de Junio de 2.018, ambos inclusive.

8) Registro de participantes.

Todos aquellos establecimientos hosteleros ubicados en la Villa Medieval de Jerez de los Caballeros que deseen participar deberán inscribirse o registrarse, personalmente o a través de correo electrónico, en el siguiente punto de información:

***Registro General del Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros.**

Plaza de la Alcazaba s/nº,

Horario de 08:30 a 14:30

Telf. Centralita: 924 730011 / Fax: 924 750 204

info@jerezcaballeros.es

9) Ingredientes y características.

Al tratarse de pinchos y tapas medievales se deberán utilizar ingredientes que ya existieran en la Península Ibérica en la Edad Media (siglo XIII). Se adjunta documento anexo con el listado de alimentos básicos de la edad media.

El pincho o tapa medieval ha de poder comerse con la mano de dos o tres bocados, y excluyendo, obligatoriamente, aquellos ingredientes que fueron exportados por los Grandes descubridores desde América a partir de 1492; debiendo presentar una única tapa o pincho medieval a concurso con su nombre y o título identificativo.

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.

10) Técnica de elaboración.

Cada establecimiento hostelero podrá elaborar técnicamente libre sus respectivos pinchos y tapas, bien frías o calientes.

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 15:00 horas y opcionalmente de 20:00 a 23:00 horas para aquellos establecimientos que así lo consideren.

11) Precio de los pinchos y tapas medievales.

Respecto al precio de los pinchos y tapas, éste quedará establecido sin excepción por cada establecimiento hostelero participante a un precio de **2€**.

12) Elaboración del número de pinchos y tapas por establecimiento hostelero.

La organización fija en una tapa o pincho para participar en el presente concurso.

La fijación del número de pinchos o tapas medievales elaborados para la clientela del fin de semana quedará determinada por cada establecimiento hostelero.

13) Composición del Jurado y presentación de las tapas o pinchos medievales.

Cada establecimiento hostelero participante será evaluado por el siguiente Jurado calificador:

Jurado Profesional: Será el encargado de seleccionar el pincho o tapa ganador, el cual representará a nuestra localidad en el Certamen Internacional.

El Jurado Profesional estará compuesto por:

D. Juan Sanguino Gallardo, por un representante de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura (ACOCIREX), por un representante de la Asociación de Periodistas y Escritores de Turismo de Extremadura (APETEX) y dos chef de reconocido prestigio.

Junto al jurado se designará un secretario/a que asista a las deliberaciones y proceda a levantar el acta correspondiente.

Presentación de las tapas: Para la valoración de las Tapas y Pinchos Medievales por el Jurado Profesional, los participantes del concurso tendrán que preparar la tapa o pincho medieval objeto de concurso y presentarla a las **12:00 del lunes 02 en el lugar indicado por la organización**, donde esperará el jurado para valorarlas y calificarlas, procediendo a elegir la tapa o pincho medieval ganador que representará a nuestra localidad en el Certamen Internacional de Tapas y Pinchos Medievales.

Se recuerda que el diseño de la tapa presentado deberá ser el mismo que posteriormente sirvan en los establecimientos.

Se realizará una foto a cada tapa o pincho presentado a concurso para la publicidad del evento.

La presentación de las tapas al jurado especializado se hará por parte del personal del Ayuntamiento y dará comienzo a partir de las 12:15 horas del citado día. Esta se hará con un intervalo de 5 minutos entre ellas.

Al presentar la tapa, esta irá acompañada de un sobre cerrado en el que en el interior figure los datos del participante y en el exterior figure el nombre elegido para la tapa y el número de orden correspondiente según orden de inscripción. La coordinación de la intervención de los concursantes, así como la del jurado, correrá a cargo del personal que el Ayuntamiento destine para ello.

El jurado se reunirá para su degustación y la deliberación de la cata de tapas y pinchos medievales, en un espacio dedicado a tal fin, sin presencia de público. El fallo del jurado será inapelable.

El resultado de la deliberación del jurado permanecerá en secreto hasta que finalice la ruta de la tapa y pinchos medievales del I Concurso de tapas y pinchos medievales de la Villa de Jerez de los Caballeros.

Se introducirá en un sobre que será cerrado y firmado por todos los miembros y que se pondrá a disposición de el/la secretario/a del concurso. Su resultado se hará público en un acto cuando termine la ruta de la tapa y pinchos medievales del I Concurso de tapas y pinchos medievales de la Villa de Jerez de los Caballeros.

14) Criterios de valoración puntuables.

Cada miembro del jurado adjudicará la puntuación teniendo en cuenta los siguientes criterios de valoración al objeto de puntuar numéricamente del 1 al 10 los siguientes valores:

- 1) Presentación.
- 2) Ingredientes.
- 3) Gusto-Sabor.
- 4) Creatividad-Originalidad.
- 5) Productos autóctonos locales.

15) Acta del Concurso.

Una vez emitido el fallo del jurado, será emitido por la secretaria del concurso el preceptivo Acta del Concurso el día 16 de Julio, dando a conocer los ganadores del mismo, haciéndose pública ésta información en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros, así como divulgativamente a través de los distintos medios de comunicación locales y prensa externa al Ayuntamiento.

16) Premios.

La organización de este evento gastronómico ha dispuesto para el ganador del establecimiento hostelero participante los siguientes premios:

1º Premio: Diploma Chef medieval local del año y una estancia para dos en la localidad donde se celebre Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales.

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 Villa Medieval de Jerez de los Caballeros en el I Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales a celebrar en Olivenza (Badajoz), donde deberá presentar en dicho certamen la misma elaboración de la tapa medieval ganadora en el Concurso Local aportando su nombre y descripción.

2º Premio: 100€.

3º Premio: 50€.

Asimismo, la organización del evento gastronómico entregará **un recuerdo conmemorativo** a todas las empresas hosteleras participantes en el I Concurso de Pinchos y Tapas Medievales de la Villa Medieval de Jerez de los Caballeros.

17) Gastos de participación en el I 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 Pinchos y Tapas Medievales de los ingredientes o productos para la elaboración de la tapa medieval ganadora a nivel local, a preparar en Olivenza en el X Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales.

18) 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 pacense de Olivenza, organizadora del X 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.

19) Aceptación de las Bases.

La inscripción dentro del I Concurso de Pinchos y Tapas Medievales de la Villa Medieval de Jerez de los Caballeros le supondrá a cada establecimiento hostelero inscrito la total aceptación de la publicación de las presentes bases de participación; 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 Jerez de los Caballeros, a 11 de Junio de 2.018.

La Concejala de Cultura y Festejos:
Dña. M^a Ángeles Sánchez Galván

DOCUMENTO ANEXO
LISTADO DE ALIMENTOS BÁSICOS DE LA EDAD MEDIA:

Productos Alimenticios Edad Media:	Productos Americanos (Fuera de Concurso):
<p>Carnes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vacas. - Cabras. - Cabritos. - Corderos. - Cerdos. - Gallinas. - Patos. - Palomas. - Caza. <p>Cocina: Asada, Brasa, Horno y Cocida.</p>	<p>Carnes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pavos.
<p>Pescados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aligotes. - Albures. - 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. - Marraxos. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Mielgas (Secado). - Perlas. - Pescadas. - Pulpos. - Perlones. - Rayas. - Suellas. - Samas. - Sábalos. - Salmonetes. - Sardinias (Secado). - Toninos. - Truchas. - Atunes. - Tollos. - Urtas. - Uxtruxones. - Zapateras. <p>Cocina: Fresco, Seco, Salado y Ahumado.</p>	
<p>Moluscos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ostras. - Mejillones. - Chantres. - Caracoles de Mar. - Mollas. - Camarones. - Langostas. 	
<p>Hortalizas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajos. - Berzas. - Berenjenas. - Cebollas. - Perejil. - Rábanos. - Pepinos. - Espinacas. - Lechugas. - Puerros. 	<p>Hortalizas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Patatas. - Tomates. - Pimientos. - Maíz. - Frijoles. - Habichuelos. - Girasol. - Calabazas.
<p>Frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manzanas. - Cerezas. - Guindas. - Naranjas amargas. - Mangos. - Ananás. 	<p>Frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Papayas. - Icaos. - Mamey. - Cacahuete.

<ul style="list-style-type: none"> - Piñas. - Guayabas. - Ciruelas. - Higos. - Mísperos. - Moras. - Uvas. - Peras. - Duraznos. - Melones. - Castañas. - Nueces. - Avellanas. - Bellotas. 	
<p>Legumbres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lentejas. - Garbanzos. - Arroz. 	<p>Legumbres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Judías.
<p>Lácteos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Queso fresco y curado. 	
<p>Huevos</p>	
<p>Panes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trigo. - Mijo y Cebada. 	
<p>Condimentos y Aderezos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manteca. - Vino. - Aceite de Oliva. - Vinagre. - Sal. - Pimienta. - Azafrán. - Jengibre. - Canela. - Azúcar. - Miel. - Plantas aromáticas del campo. 	<p>Condimentos y Aderezos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pimentón. - Cacao. - Chocolate. - Ron. - Café. - Té. - Tabaco.

INSCRIPCIÓN AL CONCURSO:

I CONCURSO DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES DE LA VILLA MEDIEVAL DE JEREZ DE LOS CABALLEROS, ENMARCADO EN LAS ACTIVIDADES CONJUNTAS CON LA RED DE CIUDADES Y VILLAS MEDIEVALES.

D. /D. ^a _____,
con D.N.I.- _____ y domicilio en _____
de Jerez de los Caballeros, provincia Badajoz.

Nombre del Establecimiento	
Nombre del Cocinero	
Dirección del Establecimiento	
Teléfono de contacto	
Correo electrónico	

Por la presente, firma la solicitud de inscripción y aceptación de las presentes bases, en Jerez de los Caballeros, a _____ de Junio de 2.018.

Fdo.: _____

Código asignado: _____

