XIII EMERITA LVDICA
BASES CONCURSO RUTA DE LA TAPA ROMANA

"SENTIA AMARANTIS"

LUGAR: Escuela Superior de Hostelería de Mérida.

Avda. del Río, s/n (Frente Palacios de Congresos)

DÍA: **9 de Mayo**

HORA DEGUSTACIÓN CATA: de 17:00 a 20:00 horas aproximadamente.

BASES: La participación en el Concurso es indispensable para participar en la Ruta.

Se establece una tapa romana cuyo precio será de **5 euros.**

Debe ser una tapa elaborada de calidad y de la que hay que facilitar la receta así como ingredientes y alérgenos alimentarios de las mismas. Si durante el concurso, el jurado valora que no tiene la suficiente calidad puede quedar excluido de la Ruta.

Para poder estar presentes en la **Ruta de la Tapa Romana 2023** detallamos a continuación ítems a cumplir:

- La ración deberá adaptarse al concepto estándar de tapa, sin ser un pincho, un montadito, ni llegar a ser considerada una media ración. La presentación será libre y abierta a la inspiración y creatividad de cada establecimiento.
- En la ficha de inscripción el establecimiento notifica a la organización si las tapas presentadas al concurso son aptas para personas intolerantes o alérgicas al gluten y/o a la lactosa.
- Mantener la tapa ganadora, en su caso, para su degustación, al menos, hasta el 1 de junio de 2023 haciendo referencia a su condición de ganador del concurso.
- Los cocineros participantes en la **Ruta de la Tapa Romana 2023** entrarán en la Escuela de Hostelería por la puerta del economato o mercancías a partir 9:00 horas hasta las 10:30 horas. Los participantes deberán llevar sus propios utensilios de cocina.
- La Escuela Superior de Hostelería de Mérida facilitará las cocinas, tanto de fuego como de inducción, freidora, plancha, cámara frigorífica y platos blancos para la presentación de las tapas.
- La Tapa romana a concursar podrá llevarse pre elaborada.

- La presentación de las Tapas al jurado se hará por parte del personal de la Escuela Superior de Hostelería y dará comienzo a partir de las 17:00 horas del citado día. Las presentaciones ser harán en intervalos de entre 5-10 minutos entre ellas.
- El orden de presentación de las Tapas se hará por sorteo previo el día **8 de mayo.**
- La "Mejor Tapa Romana" se presentará ante el jurado con indicación del nombre, los ingredientes y el número de orden asignado en el sorteo. Deberán elaborarse **SIETE unidades de la "Tapa Romana"** seis de ellas para facilitar la degustación al jurado y la otra para la fotografía.
- El Jurado estará compuesto por 6 miembros: representantes de: la Cofradía Extremeña de Gastronomía, de la Escuela Superior de Hostelería, de la Dirección General de Turismo/ Diputación de Badajoz, del Museo Nacional de Arte romano, del Ayuntamiento de Mérida/ Consorcio/ prensa y un Chef especialista en comida romana, el jurado puede estar sujeto a cambios.
- A efectos de organización del evento tanto la intervención de los concursantes como la del jurado, estarán presentes los técnicos del Ayuntamiento que colabora en la organización de la Ruta de la Tapa Romana.
- El Jurado se reunirá para la degustación y la deliberación de la Cata de Tapas, en un espacio dedicado a tal fin en la Escuela Superior de Hostelería de Mérida, sin presencia de público.
- Cada miembro del jurado adjudicará una puntuación de entre 0 y 10 puntos para presentación, originalidad y elaboración. Y entre 0 y 20 para el sabor de cada Tapa 0 y 20 rigor histórico.
- El resultado de la deliberación del Jurado permanecerá en absoluto secreto, se introducirá en un sobre que será cerrado y firmado por la totalidad de los miembros y que se pondrá a disposición de la organización. Los 5 primeros establecimientos se harán público en la rueda de prensa previa al inicio de la Ruta de la Tapa romana.

EMERITA LVDICA

RUTA DE LA TAPA ROMANA "SENTIA AMARANTIS"

INSCRIPCIÓN

DATOS REPRESENTANTE	
NOMBRE Y APELLIDOS:	
DNI:	DIRECCIÓN:
CARGO:	
TELEFONO:	E-MAIL:

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO	
NOMBRE:	
DIRECCIÓN:	
TELÉFONO	E-MAIL:

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DE LA **TAPA ROMANA 2023**:

INGREDIENTES:

ALÉRGENOS:

RECETA:

En Mérida a de de 2023

Fdo.