

BASES, INSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN I CONCURSO NACIONAL LA MEJOR TAPA DE GUACAMOLE



Las bases para el **I Campeonato Nacional de la Mejor Tapa de Guacamole de España** se detallan a continuación:

Información General y Organización

- **Entidades Organizadoras:** el Círculo de Empresarios Costa del Sol junto con Casa de México en Málaga y Andalucía.
- **Finalidad:** Motivar a los restaurantes de toda España a presentar su mejor versión creativa de una tapa de guacamole.
- **Ámbito:** Nacional; pueden participar todos los restaurantes asentados en la geografía española

Fecha y Lugar

- **Fecha:** Sábado 7 de marzo de 2026.
- **Ubicación:** Caseta "La Biznaga", Recinto Ferial de Torremolinos.
- **Horarios:**
 - **Eliminatoria:** De 11:30 a 15:30 horas (se eligen 10 finalistas).
 - **Gran Final:** A partir de las 18:30 horas.

Condiciones de Participación e Inscripción

- **Coste:** 125€ (más IVA).

Datos para el ingreso:

Nombre	Círculo de Empresarios de Torremolinos						
Banco	Caixa	ES89	2100	2656	5902	1022	9124
Concepto	Nombre del concursante y restaurante						

- **Inscripción:** Se puede realizar vía WhatsApp (613 44 69 26), por teléfono (951 214 246) o mediante el código QR del flyer oficial.
- **Requisitos Documentales:** Al inscribirse, se debe entregar una ficha con los datos del establecimiento, el nombre de la tapa, la receta, ingredientes y elaboraciones.
- **Logística:** Los participantes deben costear y traer sus propias materias primas y utensilios.
 - La organización solo facilita una mesa para el emplatado final.
 - El restaurante puede enviar al personal que considere pertinente.

Dinámica y Reglas de la Tapa

- **Estilo:** Se permite guacamole **tradicional** o **creativo**.
- **Restricción Técnica:** No se acepta "salsa de aguacate"; debe tener la consistencia propia del guacamole.
- **Preparación:**
 - Las tapas deben ser **en frío**.
 - Si se usa carne o gambas, deben traerse ya guisadas y conservadas estrictamente en frío o congeladas para el traslado.
 - En la fase eliminatoria, los chefs disponen de **30 minutos** para preparar y montar la tapa.
- **Responsabilidad:** El chef es el único responsable de la calidad, higiene y seguridad alimentaria de los ingredientes.

Jurado y Premios

- **Criterios de Evaluación (1 a 10 puntos cada uno):**
 - Adecuación al formato de tapa.
 - Sabor y textura.
 - Originalidad.
 - Presentación.
 - Usabilidad para un establecimiento hostelero.
- **Premios:** Se otorgarán **dos premios de 500€** y una placa conmemorativa: uno para la categoría "Tapa Tradicional" y otro para la "Tapa Creativa".

¿Deseas que te ayude a redactar un borrador para la ficha de inscripción con los datos de tu receta?