20º CONCURSO DE TAPAS DE MEDINA DEL CAMPO, LLAMATIVOS 2026

FECHAS.- Del jueves 26 al domingo 29 de noviembre de 2026.

DIFUSIÓN.- La celebración del concurso se dará a conocer al público a través de carteles, folletos, las redes sociales y página web de la Asociación de Hostelería de Medina del Campo.

BASES DEL CONCURSO

PARTICIPANTES

Podrán participar todos los establecimientos de hostelería de Medina del Campo y Tierras de Medina, que se inscriban a tal fin dentro del plazo establecido y acepten estas bases.

TAPAS

Cada establecimiento podrá presentar como máximo dos tapas a concurso.
Las tapas presentadas a concurso deberán ser expedidas al público durante los días de celebración del mismo y al menos en horario de 12.00 a 15.00 horas y de 20.00 a 22.30 horas.
Su precio no podrá exceder de 3€.
Como regla general se establece que el escandallo de una unidad cualquiera de las tapas no podrá exceder de 1,50€. El cumplimiento de esta norma se tendrá muy en cuenta por el Jurado para la valoración de las tapas.
En la inscripción se deberá incluir el nombre de la tapa y breve descripción, que incluirá los ingredientes. Si la tapa cuenta entre sus ingredientes con verdejo o cerveza podrá optar a las categorías siguientes: Verdejo o Cerveza. Pudiendo optar a varias categorías una misma tapa.
Si algún establecimiento cierra durante algún día del concurso lo deberá poner en conocimiento de la organización.

JURADO

Existirán dos jurados:

1. Las entidades organizadoras nombrarán un jurado compuesto por personas de reconocido prestigio en el campo de la gastronomía. Su fallo se dará a conocer en el acto de entrega de premios y será inapelable. Se informará a los participantes del día en el que este jurado hará la valoración de las tapas. Este jurado otorgará los premios: “Tapa Real”, 2º Premio y Verdejo Cuatro Rayas.

2. Jurado “cliente misterioso”. Este jurado valorará las tapas como un cliente real, sin que el establecimiento conozca su identidad como jurado. Su fallo se dará a conocer en el acto de entrega de premios y será inapelable. Este jurado otorgará el premio Mahou.

PREMIOS

Se establecen los siguientes premios:

- 1º Premio, denominado “Tapa Real”.
- 2º Premio.

Se concederán tres distinciones a las mejores tapas en las categorías de:

- Popular: será la tapa que obtenga más votos por parte del público.
  La votación se realizará a través de la web de la Asociación de Hostelería.
- Verdejo Cuatro Rayas: la tapa deberá contar entre sus ingredientes con verdejo Cuatro Rayas.
- Cerveza Mahou: la tapa deberá contar entre sus ingredientes con cerveza Mahou.

En todo caso las tapas ganadoras del 1º y 2º premio no optarán a las distinciones Verdejo Cuatro Rayas y Cerveza Mahou.

CLAUSURA Y ENTREGA DE PREMIOS

La fecha de la clausura y entrega de premios será el lunes 30 de noviembre.
Los participantes deberán asistir a la entrega de premios, si no les fuera posible podrán nombrar un representante, haciéndoselo saber a la organización.

INSCRIPCIONES

Las inscripciones se realizarán en:
-Asociación Gremial de Hosteleros Medinenses (C/ San Martín, 16. Telf: 983837331 - 650304008. E-mail: circuloprogreso@telefonica.net).

El plazo de inscripción finaliza el viernes 6 de noviembre, junto con la **ficha de inscripción** se entregará **fotografía de la tapa o tapas** a concurso.

La cuota de participación se abonará al formalizar la inscripción y se ingresará en la cuenta de la Asociación Gremial de Hosteleros Medinenses en Cajamar con número: ES87 3058 5056 7827 2000 4634.

No se podrá utilizar el nombre de otros pinchos premiados en ediciones anteriores (*).

CUOTA DE PARTICIPACIÓN Y REGALO

Asociados…….....85€
No asociados……...140€

A cada participante se le entregarán:

- 12 botellas de Verdejo Cuatro Rayas.

Durante la celebración del Concurso deberán, para dar visibilidad a las marcas que nos patrocinan, colocar una botella de cada de una de ellas encima de las barras.

<u>Nota: El incumplimiento de estas bases supondrá la descalificación del participante.</u>

(*) Relación tapas premiadas:	
Tartaleta de marisco con puré de aceitunas (2005) Carrillera de ternera sobre lecho de crema de ajetes tiernos (2005) Montadito de calabacines con micuit (2005) Capricho (2005)	Pinta (2006) España olé (2006) Tierra a la vista (2006) Perla de micuit rellena de gelatina de verdejo con jamón e hilo frito (2006)
Tobogán (2007) El atillo de Fabia (2007) Brocheta de cordero castellano (2007) Zamburiña al mar del verdejo (2007) Pezqueñín (2007)	Escabeche Continental (2008) Corte (2008) Cubalibre (2008) La Joya de las Salinas (2008) Bifásico (2008)
Mano Verde (2009) Perlas Churras (2009) Espuma de Bacalao (2009) Texturas y Sabores (2009)	Sopa fría de plátano y coco (2010) Berberechos con algas (2010) Bola 8 (2010) Metiendo la gamba (2010)
Sombreruelo (2011) Flan frío de pulpo (2011) Bombín (2011) Ministros en canoa (2011)	Gelée, ceviche y cilantro (2012) Ponteverde (2012) Bocata guau (2012) Isla del Hierro (2012)
Cañita (2013) PepiTonic (2013) Churrín (2013) Bombón de buey, bombón de foie (2013)	Canario (2014) Hoguera (2014) Alma de mar (2014) Crunchs Ahumado (2014)
Vacaciones en el Mar (2015) Yataqetekomo (2015) Hasta que no pasa el rabo…(2015)	Buscasetas (2016) Asiadeayerydehoy (2016) Piriñaca de atún rojo (2016) Trampantojo de paparajote (2016) Bocaarte(2016)
Flanín (2017) Torrezno 2.0 (2017) Campo (2017) Solomillo la Clave(2017)	Small Cheese Burguer (2019) Lechazo y Col (2019) Baca´n Roll (2019) Beer Chicken (2019)
Bollicallos (2021) El chipirón que vino de la Palma (2021) Con la miel en los labios (2021) Desde que amanece apetece (2021)	Bombón de Mar (2022) Rellenito (2022) Lechacito de cielo (2022) León a mi manera (2022) Nazari (2022)
El Chocogallo (2023) Coulant Noir (2023) Sweet Chicken Lollipop (2023) Patatas Ilustradas (2023)	Trastamaffins de nube y fuego (2024) “Isi” suena la trompeta? (2024) Milhojas (2024) Mofletillo Ibérico (2024) El Suspiro (2024) Cachopito Vip (2024)
Lingote del alba y cordero al amanecer (2025) Orient Express (2025) El toro y la luna (2025) Pigburg (2025) La Almeja Borracha (2025)	