

1º RUTA DEL APIO POR ARCOS

¡¡Porque me importa un apio¡¡



1º Ruta y Concurso de Tapas de Apio por los bares de Arcos.

Los establecimientos que deseen participar en esta primera Ruta y Concurso de la Tapa de Apio tendrán que ofrecer durante los días 22,23 y 24 de noviembre una tapa elaborada con APIO.

El proyecto nace por el habitual y generalizado consumo de apio entre las familias de Arcos de la Frontera en los meses de otoño e invierno, y tras haber observado que este fenómeno es exclusivo de la localidad, no repitiéndose en otras poblaciones de la sierra de Cádiz ni de la provincia.

Para poder formar parte del rutero y del concurso, los establecimientos deben haber realizado previamente la inscripción correspondiente.

Tendrán que ofrecer durante los días 22,23 y 24 de noviembre una propuesta nueva con el apio como ingrediente principal. Además, presentarán esta propuesta al concurso. Ésta consistirá en:

- un plato formato tapa donde el apio sea el protagonista, es decir, la presencia de apio en la tapa representará un alto porcentaje del total del resto de ingredientes de la tapa.
- La receta será de nueva creación, no permitiendo la presentación a concurso de nuestro tradicional apio aliñado. Este aliño popular se podrá ofrecer como tapa secundaria, ya que es parte del patrimonio gastronómico de la localidad.



Bases del concurso

- El establecimiento participante se tendrá que **inscribir** mediante un correo electrónico a asociacioncadizsabe@gmail.com antes del día 14 de noviembre.

En el email se incluirán solamente los siguientes datos:

- Nombre del establecimiento participante.
 - Nombre de la persona que presenta la tapa y número de tlf de contacto.
 - Nombre de la tapa y pequeña definición de la elaboración.
-
- El establecimiento creará una tapa y la tendrá que ofrecer en su negocio durante **los días 22,23 y 24 de noviembre**.
 - Será una propuesta gastronómica nueva usando el apio como ingrediente principal. Además, podrá presentar esta propuesta al concurso.
 - Debe ser una tapa donde el apio sea el protagonista y esté presente en la elaboración en un alto porcentaje respecto al total de los ingredientes de la tapa.
 - La receta será de nueva creación, no permitiendo a concurso nuestro tradicional apio aliñado.
 - La tapa se presentará al jurado el **sábado día 23 de noviembre**, en horario de 11 a 15 h, en las instalaciones de la cafetería del Parador de Turismo de Arcos de la Fra., donde el jurado estará esperando para degustar y valorar esta propuesta culinaria. Para aquellas creaciones que se tengan que degustar calientes, contaremos con un microondas en la cafetería del Parador.
 - Esta elaboración se entregará en un táper desechable, acompañando la receta escrita con la etiqueta del establecimiento (cantidad suficiente para ser catada por 5 miembros del jurado). El participante puede montar las tapas a su gusto si estima que la presentación es relevante.
 - La tapa se fotografiará para aparecer en las diferentes publicaciones, rutero... entre los días 14 y 20 de noviembre. Ya se coordinará el momento con el fotógrafo del concurso.

Sería aconsejable que todos los establecimientos participantes ofertarán su tapa a un precio de 3€, con el fin de crear unión en la ruta, pero se deja a libre decisión por parte del negocio.

FASE DE CONCURSO Y FALLO DEL JURADO

- El jurado valorara diversos aspectos como:

Sabor, complejidad, creatividad, presentación, porcentaje del uso del apio en el total de la receta.

- El **fallo del jurado será el domingo día 24** en el escenario que se instalará para dicho acto en el Paseo. Para la entrega de premios contaremos con la presencia de autoridades, el cocinero Enrique Sánchez y solicitaremos que los ganadores se presenten para recoger este apreciado premio.
- La receta ganadora recibirá el título a la **mejor receta de apio 2024** recibiendo un trofeo, certificado acreditativo para poner en su establecimiento y además un gran premio:

El **primer premio** estará compuesto por un cheque regalo de dos vuelos en globo sobre Arcos, de la mano de la empresa *Cádiz en Globo*.

El **segundo premio** estará compuesto por un cheque regalo de un vuelo en globo sobre Arcos de la mano de la empresa *Cádiz en Globo*.

Los **establecimientos ganadores se comprometerán** a ofrecer estas tapas ganadoras durante el fin de semana siguiente a la celebración de la fiesta para que los vecinos y visitantes las puedan saborear.

La organización del concurso podrá difundir en sus redes y diferentes medios de comunicación las imágenes de los participantes, ganadores... así como la receta y fotos de las tapas si lo estima oportuno. Los establecimientos participantes darán este consentimiento a la organización al realizar la inscripción mediante el correo electrónico.

La participación en este evento supondrá una aportación muy interesante para poder crear la Fiesta del Apio como un referente en las fiestas gastronómicas de la provincia de Cádiz.

Se pone a disposición de las empresas participantes un diseño exclusivo de delantal y camiseta, para que entre todos los participemos creemos una imagen global del evento.