



BASES DO CONCURSO GASTRONÓMICO RIBADEO SABE

1. OBXECTO DO CONCURSO E PARTICIPANTES

RIBADEO SABE ten como finalidade promover a gastronomía local, dinamizar o sector da hostalaría e o turismo e fomentar a participación cidadá, poñendo en valor e fomentando a creatividade e a calidade das tapas elaboradas polos establecementos participantes mediante un concurso que premiará a calidade e a excelencia.

É unha iniciativa da Área de Promoción Económica, Iniciativa Empresarial, Turismo e Comercio na que poderán participar todos os establecementos hostaleiros e de restauración localizados en Ribadeo que estean legalmente constituídos no momento da inscrición e en funcionamento durante o período de celebración do concurso. A solicitude de inscrición implica a aceptación destas bases.

2. DATAS, TAPAS E PREZO

Datas e horario

As datas nas que se deberán elaborar e ofertar as tapas son o **14, 15, 16 e 17 de maio de 2026**.

Durante estes días, establecerase un horario **mínimo**, que será de **13 a 15 horas e de 20 a 22 horas**, no que se deberá dispor das tapas ou bocados presentados no momento da inscrición.

No caso de que o horario de apertura do establecemento non se inclúa nesas franxas e, sempre que se xustifique outro horario habitual de apertura ou por causas de forza maior, poderase establecer un horario diferente, previo aviso.

A maiores, cada establecemento poderá ampliar o horario.

Tapas e Prezo

A elección de cada tapa quedará a disposición das concursantes, debendo sempre poder degustarse en **dous ou tres bocados como moito**. Non serán aceptadas aquelas que sexan racións ou medias racións e as que non ofrezan unha calidade mínima. Tampouco serán válidas para o concurso as tapas que habitualmente se sirvan de balde nos locais, aínda que se lles realizaran pequenas modificacións.

Valorase en todo caso o uso de produtos de proximidade.

Cada establecemento poderá elixir o prezo da tapa que vai ofrecer ao público, cun **límite máximo de 4 euros por tapa**.

*** Porase un fotógrafo/a gratuito a disposición dos establecementos, estando obrigados os establecementos participantes a proporcionarlle á organización fotografías da súa tapa.**

Para tal fin, o/a fotógrafo/a e hostaleiro/a deberán concertar necesariamente a data, respectando na medida do posible as quendas que establecerá o fotógrafo/a e/ou a organización.





Os establecementos que non cumpran este proceso quedarán excluídos da participación no concurso.

3. INSCRICIÓN

Os establecementos interesados deberán formalizar a súa inscrición dentro do prazo establecido pola organización, que comprende **dende o 26 de marzo ata o día 15 de abril como data límite.**

A inscrición realizarase do seguinte xeito:

- ➔ cubrindo e enviando o formulario en liña dispoñible no seguinte enlace <https://forms.gle/87Gkf1syFz4K952x5>
- ➔ presentando no rexistro do Concello, o documento que se adxunta como Anexo. As solicitudes terán lugar preferentemente por medios electrónicos

Ata o comezo do concurso, a organización comprométese a gardar en estrito segredo profesional o nome e descrición das tapas ou petiscos.

4. FASE PREVIA E PREMIO DO XURADO PROFESIONAL

Visto que un dos obxectivos de Ribadeo Sabe é incentivar a cultura gastronómica e fomentar a calidade da oferta, nos días previos ao concurso levarase a cabo unha xornada onde todos os establecementos participantes deberán elaborar a súa tapa ante o xurado profesional, que estará composto polos seguintes membros:

- **Rafa Centeno**, chef de Vértigo (Sober) e Chef de Maruja Limón (Vigo)
- **Juan Rubiños**, Presidente da Asociación Cociñeiros Lugo e Chef executivo de Il Farabutto (Lugo)
- **Alberto Vega**, Sumiller de Restaurante Nito (Viveiro)
- **Daniel Gutierrez**, influencer gastronómico lucense @oidocomida_

Este xurado será o encargado de outorgar o premio á mellor tapa, que se anunciará de xeito previo ao comezo dos días de degustación polo público, para deste xeito aportar unha maior visibilidade ao negocio gañador.

Esta fase **non será obrigatoria**, pero quen non participe non poderá optar ao premio do xurado profesional. **Deberase indicar no momento da inscrición se se desexa participar nesta categoría por motivos de organización.**

A organización resérvase o dereito de conceder mencións especiais a aqueles petiscos que o consideren. O fallo do xurado será inapelable.





Nesta categoría valorarase:

- **Técnica e elaboración**, puntuarase de 0 a 10
- **Sabor e textura**, puntuarase de 0 a 10
- **Presentación**, puntuarase de 0 a 5
- **Uso produto de cercanía**, puntuarase de 0 a 5
- **Orixinalidade e creatividade**, puntuarase de 0 a 5

Os establecemento gañador do premio do xurado profesional premiarase con un **Curso no Basque Culinary Center e con a estancia en San Sebastián para a súa realización.**

5. XURADO POPULAR E PREMIO

A esta categoría concorrerán todos os establecementos inscritos no concurso.

Ao longo dos días de concurso, o público participante emitirá os seus votos mediante os seus cartóns selados nas urnas dispoñibles nos locais participantes.

Ao remate do concurso, farase o recuento de todos os votos emitidos, de entre os que se escollerá un gañador, que será o que conte con maior número de votos. En caso de empate, procederase a facer un sorteo público.

O gañador do premio do xurado popular será agraciado con unha visita máis cata en Bodega Regina Viarum e unha comida no restaurante Vértigo (1 estrela Michelin), en Sober, para dúas persoas.

6. CONDICIÓN DE PARTICIPACIÓN

Establécense para os establecementos participantes as seguintes condicións:

1. As tapas presentadas deberán figurar na oferta do establecemento como mínimo durante os días e o horario establecido para a celebración do concurso, exceptuando os días oficiais de peche do establecemento, que deberán ser detallados na ficha que se xunta, agás causas de forza maior que deberán ser debidamente acreditadas.
2. Deberán selar o cartón a toda clientela que o solicite, incentivando a participación nas votacións.
3. Exhibir nun lugar visible do exterior do establecemento o distintivo que os identificará como participantes.
4. Colocar, nun lugar visible e accesible, a urna deseñada ao efecto, na que o público depositará os cartóns selados, indicando o establecemento ao que vota.

Esta urna deberá entregarse nas oficinas do concello nos 4 días posteriores á finalización do concurso.





5. Dentro do establecemento, indicar e diferenciar de maneira visible na súa oferta a tapa que participe no concurso.

6. Dar un informe final do número de tapas vendidas e colaborar coa enquisa de valoración do evento, co fin de realizar propostas de mellora para futuras edicións do mesmo.

É motivo de expulsión do concurso o incumprimento dalgunha das normas aquí establecidas.

7. PREMIOS PARA O PÚBLICO

Cada establecemento disporá de cartóns para ir selando nos establecementos nos que proben a tapa. Así mesmo, en cada local participante se colocará unha urna na que o público poderá introducir o seu cartón e votar a súa tapa favorita.

De entre todos os votos emitidos, elixiranse mediante sorteo **as persoas gañadoras que participaron na votación:**

Establécense 3 categorías de premios:

- **CULLER DE OURO.** Entrarán nesta categoría as persoas que teñan un 90% ou máis de establecemento selados.

PREMIO: 200 € en vales de compra máis visita guiada a Bodegas Docampo, en Ribadavia, con aloxamento dunha noite para dúas persoas, no seu Hotel Pazo Carballo.

-**CULLER DE PRATA.** Participarán nesta categoría as persoas que teñan un 50% ou máis de establecemento selados.

PREMIO 150 € en vales de compra máis visita guiada a Bodegas Docampo, en Ribadavia, con aloxamento dunha noite para dúas persoas, no seu Hotel Pazo Carballo.

-**CULLER DE BRONCE.** Entrarán nesta categoría as persoas que posúan menos da metade dos selos.

PREMIO 100 € en vales de compra máis visitas guiadas a Bodegas Docampo, en Ribadavia, con aloxamento dunha noite para dúas persoas, no seu Hotel Pazo Carballo.

A participación por categorías non será acumulable, de xeito que cada persoa só participará nunha delas.

8. DIFUSIÓN

A celebración do concurso darase a coñecer nos medios de comunicación con campañas publicitarias e material diverso, ademais de promoción online a través da páxina





web e das distintas plataformas de redes sociais do Concello.

*** A ORGANIZACIÓN RESÉRVASE O DEREITO A TOMAR DECISIÓNS NON REFLECTIDAS NAS PRESENTES BASES DE CARA A MELLORAR O FUNCIONAMENTO DO CONCURSO**

Calquer dúbida con respecto a estas bases será resolta polos seguintes medios:

TLF. 982 128 650

Correo electrónico: adl@ribadeo.gal

DOCUMENTO ASINADO DIXITALMENTE Á MARXE





RIBADEO SABE, BOCADOS DE CALIDADE
DATAS: 14, 15, 16 e 17 DE MAIO DE 2026

SOLICITUDE DE INSCRICIÓN

NOME DO ESTABLECEMENTO: _____

RAZÓN SOCIAL: _____

ENDEREZO: _____

TELÉFONO/S DE CONTACTO: _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____

NOME DA TAPA: _____

BREVE DESCRICIÓN:

É APTA PARA PERSOAS CELÍACAS? _____

INDIQUE CALQUER OUTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE (TAPA VEXETARIA-
NA, VEGANA...)

PARTICIPO NO CONCURSO PROFESIONAL (SI ou NON) _____

HORARIO NO QUE SERVIRÁ A TAPA: _____

DÍAS DE PECHE: _____

En Ribadeo, a de 2026

Sinatura

