

Bases del Concurso de “Elaboración de Receta de Caracoles” en la Romería San Marcos – Palencia 2026

Tradicionalmente, la ciudad de Palencia celebra la **Romería de San Marcos** el **25 de abril** en el parque de **El Sotillo**, una festividad de profundo arraigo en el municipio.

En este contexto, se ha mantenido la tradición de una **degustación popular de caracoles**, así como la celebración de un **concurso de recetas elaboradas a base de este molusco**, en el que se otorgan diversos premios y galardones.

Por ello, la **Academia de la Tapa y del Pintxo de España**, en colaboración con el **Ayuntamiento de Palencia** convocan el **CONCURSO DE ELABORACIÓN DE RECETAS DE CARACOLES EN LA ROMERÍA DE SAN MARCOS 2026**, de acuerdo con las siguientes **B A S E S**:

1. Objeto y justificación

La Academia de la Tapa y del Pintxo de España, convoca, con motivo de la festividad de San Marcos, un concurso de elaboración de platos a base de caracoles, dentro de la tradicional Romería en el Parque de El Sotillo, a celebrarse el día **sábado 25 de abril**, desde las 17:00 h.

2. Participantes

Podrá participar en el concurso, cualquier persona mayor de edad, grupo o asociación que no esté vinculada profesionalmente al gremio de la hostelería y se inscriban en este concurso mediante la presentación de la solicitud formalizada que se adjunta como **Anexo I** a las presentes Bases. También lo podrán hacer menores de edad siempre que vayan acompañados por un adulto.

La organización proporcionará un camping-gas a cada concursante para poder hacer uso de ellos para la elaboración del guiso.

La elaboración y condimentación del plato se hará en directo, en un showcooking, autorizándose a los concursantes a aportar cocidos los caracoles objeto del guiso.

3. Publicidad

La convocatoria del presente concurso se hará pública en la página web del Ayuntamiento de Palencia <https://www.aytopalencia.es/> y <https://gastropalencia.es/>

4. Categorías de Premios

Se establecen tres premios dotados con las siguientes cantidades.

1^{er} Premio: 250 €

2^{do} Premio: 150 €

3^{er} Premio: 100 €

Esta cantidad estará sujeta al Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas en los términos de la Ley 35/2006 de 28 de noviembre que regula el Impuesto.

El pago se efectuará sesenta días después de la finalización del concurso.

Los ganadores deberán firmar un recibo con el importe del premio tras recibir el diploma; únicamente una vez firmado dicho recibo se efectuará el pago.

5. Solicitudes de participación

Las solicitudes de participación en el concurso de caracoles se podrán realizar desde la publicación de estas bases, en <https://gastropalencia.es/>

El impreso de inscripción, que se encuentra en el anexo I de estas bases, también se podrá descargar de la página web <https://gastropalencia.es/>.

6.- Plazo de Inscripción

El plazo de inscripción finaliza el lunes **20 de abril de 2026.**

7.- Condiciones del concurso

El concurso se iniciará a las 17.00 horas del día sábado 25 de abril; los participantes deberán aportar los ingredientes, utensilios propios para su guiso y presentación, debiendo preparar una caracolada con un guiso mínimo de un kilo.

La organización proporcionará un camping-gas a cada concursante para poder hacer uso de ellos para la elaboración del guiso.

La elaboración y condimentación del plato se hará directamente, autorizándose a los concursantes a aportar cocidos los caracoles objeto del guiso.

Se contará con cazuelas y materias primas básicas auxiliares por si hiciera falta: aceite, sal, especias, cazuelas, quien lo necesite deberá avisar de ello a la organización para tenerlo preparado.

8. Información

Para obtener información adicional sobre la presente convocatoria se podrá contactar mediante correo electrónico a la dirección: de hola@gastropalencia.es o a través del teléfono: 687186867.

9.- Publicidad de los participantes

La participación en el concurso implica la autorización a la organización para publicar fotografías y videos de los premiados en las redes sociales y en aquellos medios en que se considere.

10. Jurado

La selección de los premiados corresponderá a un jurado compuesto por cocineros profesionales y personas vinculadas con el mundo de la gastronomía.

Se faculta a los miembros del jurado para resolver o interpretar todas aquellas cuestiones no previstas en estas bases, así como la elevación de la propuesta de concesión al órgano competente para su resolución.

El fallo del jurado será inapelable.

El Jurado, si así lo estimare, podrá declarar desierto el concurso.

El Jurado calificador iniciará la calificación de los platos elaborados por los concursantes a partir de las 19.00 horas.

11. Cumplimiento de acreditación de los ganadores del concurso

En caso de resultar premiados, el pago a los ganadores del concurso se realizará, mediante transferencia bancaria a la cuenta que por ellos se indique mediante la cumplimentación del **Anexo II** que se adjunta a las presentes Bases.

Los ganadores deberán firmar un recibo con el importe del premio tras recibir el diploma; únicamente una vez firmado dicho recibo se efectuará el pago, que se realizará 60 días después de la finalización del concurso.

12. Protección de Datos

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre de Protección de Datos personales y garantía de los derechos digitales, se informa de que los datos personales facilitados en la convocatoria, serán tratados con la finalidad de tramitar y gestionar la participación en el concurso de "Elaboración de Receta de Caracoles" en la Romería San Marcos – Palencia 2025, siendo la organización la responsable del tratamiento de datos. Los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, podrán ejercitar ante la Academia de la Tapa y del Pintxo de España, calle Luis Buitrago 16, planta baja, 28033, Madrid.

Los datos serán tratados durante el desarrollo de la actividad y durante los plazos legalmente previstos hasta la prescripción de responsabilidades derivadas del tratamiento. Los datos relativos a: nombre y apellidos serán publicados en: web y redes sociales de la Academia o del Ayuntamiento de Palencia.

Por lo que respecta a todas las cuestiones relativas al tratamiento de sus datos personales los interesados podrán ponerse en contacto con la Academia en el correo electrónico hola@academiadelatapa.com

Al participar en el Concurso acepta el tratamiento de sus datos en los términos y condiciones establecidos en este apartado. Consiente así mismo, la publicación de sus datos en los medios indicados.

13. Aceptación de las bases

La participación en este concurso conlleva la aceptación plena de las presentes bases y la autorización para publicar fotografías y videos en las redes sociales y aquellos medios en que se considere.



ANEXO I**SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO DE “ELABORACIÓN DE RECETA DE CARACOLES” ROMERÍA SAN MARCOS – PALENCIA 2026**

	REPRESENTANTE 1 (mayor de 18 años)	REPRESENTANTE 2 (mayor de 18 años)
NOMBRE		
APELLIDOS		
DNI		
DIRECCIÓN		
LOCALIDAD		
TELÉFONO		
EMAIL		

SOLICITAN

Participar, en el **CONCURSO DE CARACOLES DE LA ROMERÍA DE SAN MARCOS 2026** organizado por La Academia de la Tapa y el Pintxo, y por tanto he leído las bases y requisitos de participación, las cuales **ACEPTO**.

Lugar, fecha y firma de los representantes:

EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN FINALIZARÁ EL LUNES 20 DE ABRIL DE 2026

ANEXO IID/D^a: _____Domicilio _____ Nº _____ Piso _____
Letra _____

Localidad _____ Provincia _____

C.P. _____ y DNI _____, en calidad de premiado en la
convocatoria “Concurso de recetas de caracoles San Marcos 2026”Solicita que el pago del importe del premio se realice mediante transferencia bancaria al
siguiente número de cuenta, de su titularidad:

IBAN: ES ____ / ____ ____ / ____ ____ / ____ / ____ ____ ____ ____ ____ /

Así consta en Palencia, a ____ de _____ de 2026.

Fdo.: _____