

Concurso de Tartas

XXII Aniversario del Centro Comercial La Verónica

Antequera · 2026

DÍA	Viernes 25 de septiembre de 2026
HORA	18.00 horas (recepción de tartas hasta las 18.30 horas)
LUGAR	Centro Comercial La Verónica, Cuesta de Talavera s/n, Antequera

TEMÁTICA

Comarcal Libre. Tras las ediciones anteriores de temática dirigida, el XXII aniversario abre el concurso a la creatividad sin condicionantes: cada participante elige libremente su receta, su estilo y su decoración siempre relacionado con el 22 aniversario del Centro Comercial.

El único requisito es que la elaboración sea una tarta o una base de tarta, dentro del ámbito de la repostería.

PREMIOS

Premio seguro sólo por participar: dos entradas de cine, que se entregan en la recepción junto con una foto individualizada de cada participante con su tarta.

450 € en premios para los ganadores

Modalidad Particulares:

1. Tarjeta regalo Carrefour valorada en 150 €
2. Tarjeta regalo Carrefour valorada en 100 €
3. Tarjeta regalo Carrefour valorada en 50 €

Modalidad Asociaciones y Colectivos:

1. Tarjeta regalo Carrefour valorada en 150 €

DESARROLLO

Los participantes formalizarán su inscripción previa en la web del centro comercial o a través de la web. No es necesario ser profesional ni contar con experiencia para participar.

A cada inscrito se le asigna con antelación un número, que será el que identifique su tarta durante todo el proceso de presentación, revisión y degustación. La organización recordará la cita a cada participante por correo electrónico y por teléfono.

Rigurosidad en el horario. Las tartas se reciben entre las 18.00 y las 18.30 horas, en la planta alta del centro comercial. No se admitirán entregas más allá de las 18.30 horas sin el consentimiento expreso del resto de participantes.

Cada participante permanecerá junto a su tarta durante la revisión del jurado. En el momento de la cata y la entrevista, el autor o el obrador responsable de la elaboración tiene que estar presente de forma directa para responder a las preguntas del jurado.

El jurado recorrerá las mesas siguiendo la numeración asignada. Posteriormente se realiza la degustación individualizada de las tartas en la mesa de deliberación, aparte del público.

Programa de la tarde:

- 18.00 – 18.30 h — Recepción de tartas, entrega de las entradas de cine y foto individualizada de cada participante.
- 18.30 – 19.00 h — Revisión del jurado mesa por mesa, cata y entrevista al autor.
- 19.00 / 19.15 h — Espectáculo en directo, de treinta a cuarenta y cinco minutos, mientras el jurado delibera.
- A continuación — Entrega de premios y fotocol.
- 20.30 h — Cierre y degustación abierta al público.

Durante la deliberación se retiran las tartas del área de mesas. Permanecerán a la vista del público junto al fotocol, detrás del escenario, cada una con su número. En el momento de la entrega, cada concursante recoge su obra y posa con la autoridad o el miembro del jurado que sostiene el tarjetón del premio.

Al finalizar se procede a la degustación de las tartas participantes, acompañada de una degustación de distintos tipos de dulce.

ACTUACIÓN

Espectáculo de magia a cargo del Mago Pablo Feras.

Magia cercana y de escenario pensada para todos los públicos, con la participación del público asistente. El espectáculo tendrá lugar durante la deliberación del jurado y se prolongará entre treinta y cuarenta y cinco minutos. Tras la actuación se procederá a la entrega de premios a los participantes en el mismo lugar.

Fotos genéricas de anteriores ediciones y mago:

https://drive.google.com/drive/folders/10A29v_6M23RMh8YsK_AEfoHIYzHDK8rI?usp=sharing

JURADO

- Susana López, experta gastronómica.
- Antonio Carrillo, de La Carta Malacitana.
- Alfonso Ramírez, del Obrador Aldamira.
- Carmen Rodríguez, repostera y fundador de Queiq Pasteles a Medida.

PRESENTACIÓN - ANIMACIÓN

Cristóbal Rivero

INSCRIPCIÓN PREVIA

A través de la página web del centro comercial.

Plazo: abierto desde la publicación de la convocatoria y hasta el jueves 24 de septiembre de 2026 a las 00.00 horas.

BASES DEFINITIVAS 2026

Esta iniciativa tiene como objetivo principal promover la participación de los usuarios del centro comercial, tanto a nivel particular como a través de los colectivos locales.

1. Requisitos de participación

Podrán participar, de manera individual o en grupo, cualquier persona o personas mayores de 18 años.

El concurso se articula en dos modalidades independientes, con idéntica dotación de premios:

- Particulares.
- Asociaciones y colectivos.

La organización se reserva el derecho de eliminar alguna categoría o unificarlas, ante la falta de inscritos suficientes en cualquiera de ellas.

2. Inscripción

Las inscripciones, en ambas modalidades, serán gratuitas y se realizarán a través de la página web del centro comercial.

El plazo de inscripción se encuentra abierto desde la publicación de la convocatoria en la página web y finalizará el día 24 de septiembre de 2026 a las 00.00 horas.

Los participantes recibirán confirmación de su inscripción y se les comunicará el número asignado para su participación en el concurso. El número asignado será el elemento que identifique a cada tarta durante el proceso de presentación, revisión y degustación. La organización confirmará además la asistencia por correo electrónico y por teléfono en los días previos.

Los participantes presentarán las tartas elaboradas el día y en el horario señalados en el apartado 7 de estas bases, para su degustación y valoración por el jurado.

3. Tema del concurso

Temática libre relacionada con el 22 aniversario del centro comercial.

Cada participante elaborará y presentará una receta de creación propia. La única condición es que la elaboración sea una tarta o una base de tarta, dentro del ámbito de la repostería. No se exige ninguna vinculación temática.

4. Bases técnicas

- El tamaño mínimo de la tarta deberá ser, al menos, de 8 porciones.
- Se utilizarán preferentemente productos naturales: harina, nata, frutos secos, pulpas, coberturas, gelatinas, mantequilla, huevos, leche, azúcar, especias y fruta fresca.
- No se admitirán elaboraciones tipo postre (flanes, cuajadas, mousses, etc.).
- Se deben especificar los ingredientes y el proceso de elaboración y, sobre todo, destacar los productos que puedan generar alergias.

5. El jurado

El jurado estará integrado por un número impar de personalidades y expertos ajenos a la gerencia del centro comercial y a los individuos y colectivos participantes.

En el momento de la cata y de la entrevista, el autor de la elaboración —o el responsable del obrador que la haya realizado— deberá encontrarse junto a su tarta para responder directamente a las preguntas del jurado.

6. Criterios de evaluación

- La elaboración de la receta.
- La originalidad y la creatividad en la presentación o emplatado.
- El sabor y la textura.
- El cumplimiento de las bases técnicas (punto 4).

7. Desarrollo y premios

El viernes 25 de septiembre de 2026 se celebrará el acto de degustación y valoración de las tartas elaboradas por los participantes por parte del jurado. Posteriormente, y una vez elegidas las tartas ganadoras, se darán a probar a los usuarios de forma abierta.

Los participantes tendrán que concurrir ese día entre las 18.00 y las 18.30 horas. La organización se reserva el derecho de puntuar negativamente o descalificar a los participantes que se presenten con retraso sin previo aviso.

El jurado decidirá, sobre la base de los criterios de evaluación, la tarta ganadora de cada modalidad y, si lo estima necesario por existir otros trabajos que destaquen sobre el resto, propondrá un segundo y un tercer premio.

Las fotografías de las elaboraciones presentadas se publicarán en la página web, junto a las tartas ganadoras del concurso.

Los premios serán:

Modalidad Particulares:

1. Tarjeta regalo Carrefour valorada en 150 €
2. Tarjeta regalo Carrefour valorada en 100 €
3. Tarjeta regalo Carrefour valorada en 50 €

Modalidad Asociaciones y Colectivos:

1. Tarjeta regalo Carrefour valorada en 150 €

Todos los participantes, con independencia del fallo, recibirán un regalo seguro por el hecho de concursar: dos entradas de cine.

Si el jurado estimara que existen uno o dos trabajos merecedores de destacar entre el resto de elaboraciones, se les concederá una mención de honor, con el correspondiente diploma acreditativo.

8. Aceptación de las bases

La participación en este concurso implica la aceptación total de las bases, la composición del jurado y su fallo.

Las decisiones que tome el jurado no podrán ser objeto de impugnación y estará facultado para resolver cualquier situación no prevista en las bases en la forma que considere oportuna. Dado el carácter amateur de los participantes, en ningún caso el concurso podrá ser declarado desierto.

9. Protección de datos y derechos de imagen

De conformidad con el Reglamento (UE) 2016/679 y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, los datos facilitados por los participantes serán tratados por el Centro Comercial La Verónica con la única finalidad de gestionar su participación en el concurso, comunicarles el número asignado y, en su caso, entregarles los premios. No se cederán a terceros salvo obligación legal y se conservarán durante el tiempo necesario para atender las obligaciones derivadas del concurso.

La participación en el concurso conlleva la autorización para que la organización capte y difunda fotografías y vídeos del acto, incluidas las imágenes de los participantes y de sus elaboraciones, en la página web del centro comercial, en sus perfiles de redes sociales y en los medios de comunicación que cubran el evento, con fines informativos y promocionales y sin contraprestación económica.

Los interesados podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad dirigiéndose a la gerencia del Centro Comercial La Verónica, Cuesta de Talavera s/n, Antequera (Málaga).