



**Hotel
—Tapa
Tour**



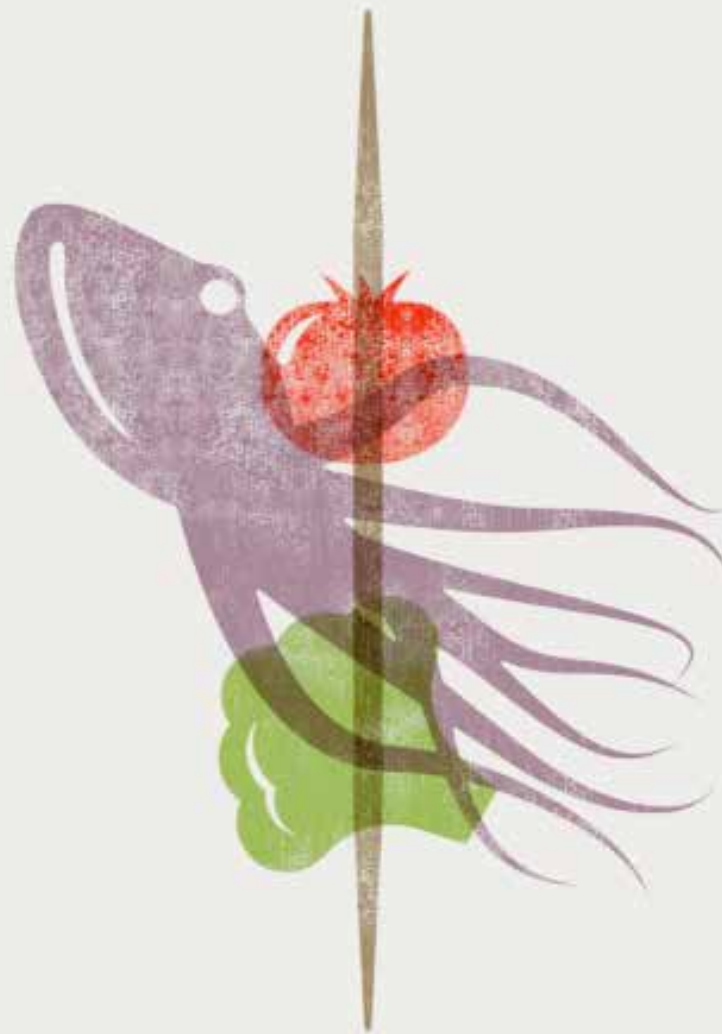
ÍNDICE

- 1. HOTEL TAPA TOUR**
 - 1.1. QUÉ Y POR QUÉ
 - 1.2. EL RETO
 - 1.3. EL CERTAMEN
 - 1.4. EDICIONES

- 2. BARCELONA 2016**
 - 2.1. HOTELES
 - 2.2. JURADO
 - 2.3. TAPAS PREMIADAS
 - 2.4. TAPAS FINALISTAS
 - 2.5. CAUSAS SOLIDARIAS
 - 2.6. CLAUSURA
 - 2.7. CREG 2016
 - 2.8. CAMPAÑA
 - 2.9. IMPACTO EN MEDIOS

- 3. PARTNERS**

- 4. CONTACTO**



“

**HOTEL TAPA TOUR REIVINDICA
EL HOTEL COMO PUNTO DE
ENCUENTRO GASTRONÓMICO.**

1. HOTEL TAPA TOUR

1.1. ¿QUÉ Y POR QUÉ?

¿QUÉ ES HOTEL TAPA TOUR?

Hotel Tapa Tour es una iniciativa independiente dedicada a la promoción de la gastronomía hotelera a través de una experiencia enogastrónomica única que pone el acento sobre la tradición, la vanguardia y la sostenibilidad. Hablamos de la primera ruta de tapas de autor en hoteles urbanos.

¿POR QUÉ LA GASTRONOMÍA HOTELERA?

Atrás van quedando los años en los que los hoteles se limitaban a un servicio de alojamiento y una oferta de restauración insulsa y poco sofisticada.

Sin embargo, y a pesar de que cada vez son más los establecimientos que convierten la cocina en su principal carta de presentación, el área de restauración sigue siendo un gran reto para la industria hotelera.

Por un lado, el cliente alojado prefiere salir a comer fuera y explorar la ciudad. Por otro, el potencial cliente local no frecuenta los espacios gastronómicos de los hoteles de su ciudad, ya que piensa que están reservados al cliente alojado o que no están al alcance de su bolsillo.



1. HOTEL TAPA TOUR

1.2. UN RETO, UN ICONO

NUESTRO RETO

Romper la barrera, en parte psicológica, en parte arquitectónica, que separa a hotel y ciudadano y abrir la restauración hotelera a la calle, reivindicando el hotel como punto de encuentro gastronómico, no sólo para el público extranjero, sino también para el público local.

Hotel Tapa Tour quiere desmontar un mito con una afirmación rotunda: en los hoteles se puede comer bien a un precio asequible. Como muestra, ¡una tapa!

¿POR QUÉ LA TAPA?

Porque es la embajadora perfecta. Es un icono indiscutible de nuestra cultura gastronómica, representa la cocina en miniatura de un territorio, tiene un componente emocional que invita a socializar y es un bocado de lujo al alcance de todos. ¿Hay mejor excusa para romper el hielo?

1. HOTEL TAPA TOUR

1.3. EL CERTAMEN

Hotel Tapa Tour organiza la primera ruta-concurso de tapas de autor en hoteles urbanos de 4 y 5 estrellas

Durante el certamen, cada hotel ofrece al público dos tapas diferentes: una tapa a concurso y una tapa solidaria, cuyos beneficios estarán destinados a la causa social o ambiental escogida por cada establecimiento.

El precio de la tapa más la bebida (cava, vino o cóctel) está entre 5€ y 8€.



1. HOTEL TAPA TOUR

1.4. EDICIONES

Hotel Tapa Tour es un certamen de carácter anual que, hasta la fecha, se ha celebrado en Madrid y Barcelona.

HOTEL TAPA TOUR BARCELONA 2016

La primera edición de Hotel Tapa Tour Barcelona se celebró del 6 al 17 de abril de 2016. Participaron 31 hoteles de 4 y 5 estrellas.

Más info:

barcelona.hoteltapatour.com

HOTEL TAPA TOUR MADRID 2016

La primera edición de Hotel Tapa Tour Madrid se celebró del 15 al 25 de septiembre. Participaron 24 hoteles de 4 y 5 estrellas.

Más info:

madrid.hoteltapatour.com





“

La tapa es la embajadora perfecta. Es un icono indiscutible de nuestra cultura gastronómica, representa la cocina en miniatura de un territorio, tiene un componente emocional que invita a socializar y es un bocado de lujo al alcance de todos.

2. BARCELONA 2016

2.1 HOTELES

HOTEL TAPA TOUR BARCELONA

La primera edición de Hotel Tapa Tour Barcelona se celebró del 6 al 17 de abril de 2016.

Participaron 31 hoteles de 4 y 5 estrellas de los distritos barceloneses de Eixample, Ciutat Vella, Sant Martí, Les Corts y Sants-Montjuïc.

LOS HOTELES

El Palace Barcelona, Eurostars Grand Marina Hotel, Hotel Claris, Hotel Mercer Barcelona, Le Méridien Barcelona, The Serras Hotel Barcelona, Alma Barcelona, Cotton House Hotel, Fairmont Rey Juan Carlos I, Princesa Sofía Gran Hotel, Grand Hotel Central, Meliá Barcelona Sarrià, Meliá Barcelona Sky, Ohla Hotel, Pullman Barcelona Skipper, Renaissance Barcelona Hotel, H10 Cubik, Hotel Negresco Princess, NH Collection Barcelona Constanza, AC Hotel Diagonal L'illa, AC Hotel Victoria Suites, Barceló Atenea Mar, Condes de Barcelona, Duquesa de Cardona, H10 Marina Barcelona, Hotel Royal Passeig de Gracia, NH Collection Gran Hotel Calderón, Novotel Barcelona City, Silken Concordia, Silken Diagonal y Villa Emilia.



2. BARCELONA 2016

2.2. JURADO

EL JURADO

El jurado profesional, encargado de valorar las tapas a concurso, estuvo formado por:

- Patrick Torrent (Director Ejecutivo de la Agència Catalana de Turisme).
- El chef con estrella Michelin Artur Martínez (Restaurante Capritx)
- Pep Palau (Director del Fòrum Gastronòmic)
- Sergi Caballero (Director del Festival Sónar y bodeguero en 4kilos vinícola)
- Belén Parra (Periodista en El Mundo y Gastronomistas)
- Ricard Martín (Periodista en Time Out Barcelona)
- María José Gómez (Periodista en Time Out Barcelona)
- Òscar Gómez (Colaborador en Que Fem? La Vanguardia)

El público también tuvo la oportunidad de votar sus tapas favoritas. Su voto, determinó el premio a “Tapa Popular”.

2. BARCELONA 2016

2.3. TAPAS PREMIADAS

Tras el certamen,
los restaurantes
Loidi, Le Bouchon
y Batuar incorporan
las tapas premiadas
a sus cartas.

TAPA TRADICIONAL

“Tosta de rabo de toro al vino tinto”
Restaurante Loidi
Hotel Condes de Barcelona

TAPA VANGUARDISTA

“A caballa”
Restaurante Le Bouchon
Hotel Mercer Barcelona

TAPA SOSTENIBLE

“Croqueta de calabaza asada con pipas crujientes”
Restaurante Batuar
Hotel Cotton House

TAPA POPULAR

“Tosta de rabo de toro al vino tinto”
Restaurante Loidi
Hotel Condes de Barcelona



2. BARCELONA 2016

2.4. TAPAS FINALISTAS

TAPA TRADICIONAL

“Nuestro pato con peras” de Grand Hotel Central
“Huevo con bacalao y migas “ de AC Victoria Suites
“Cazuelita de albóndiga rellena de boletus” de Silken Diagonal

TAPA VANGUARDISTA

“Esqueixada de bacalao” de El Palace Barcelona
“Atillo de vieira con escabeche de huevo de codorniz” de Meliá Barcelona Sky
“Alcachofa ibérica” de Ohla Hotel Barcelona

TAPA SOSTENIBLE

Sin finalistas ya que sólo 3 hoteles se presentaron a esta categoría.

TAPA POPULAR

“Alcachofa ibérica” de Ohla Hotel Barcelona
“Esqueixada de bacalao” de El Palace Barcelona
“Vieira crujiente con tres emulsiones” de Negresco Princess

2. BARCELONA 2016

2.5. CAUSAS SOLIDARIAS

Los beneficios de las “Tapas Solidarias” de Hotel Tapa Tour Barcelona 2016 fueron destinados a más de 20 entidades.

- Acción contra el Hambre
- Aldeas Infantiles SOS
- Associació Dit i Fet
- Casal dels Infants
- CIBERER
- Depana
- FEM
- FERRO
- Fundació Pare Manel
- Fundación Escó
- Fundación EXIT
- Fundación Fátima
- Fundación Guné
- Fundació Jubert Figueras
- Fundación Pere Tarrés
- Fundacion Rotary Club de Barcelona Diagonal
- Fundación Roure
- La Casa dels Xuklis
- Mary's Meals
- Médicos sin fronteras
- Nutrición Sin Fronteras
- Pallapupas
- Unicef

2. BARCELONA 2016

2.6. CLAUSURA

El acto oficial de clausura se celebró el domingo 17 de abril en el hotel Ohla Barcelona donde tuvo lugar la entrega de premios.

Hotel Tapa Tour Barcelona cerró su primera edición con una cifra en torno a 3.700 tapas degustadas.





L'Example
Les Cofis
Dune Kala
Hotel - Tapa Tour
6-17 d'April
11 tapas
12 Tapas

2. BARCELONA 2016

2.7. CREG 2016

Más info:

[SomGastronomia](#)

LOS HOTELES TAMBIÉN SON GASTRONOMÍA

La primera edición de Hotel Tapa Tour Barcelona estuvo adherida a “Cataluña, Región Europea de la Gastronomía 2016”, un importante programa de un año de duración que tiene la gastronomía como hilo conductor y que está abanderado por la Agencia Catalana de Turisme (Generalitat de Catalunya).

El título Región Europea de la Gastronomía se concede a dos o tres regiones de la red cada año, que, conjuntamente o por separado, desarrollarán un sólido programa de acontecimientos y colaboraciones.



2. **BARCELONA** **2016**

2.8. **CAMPAÑA**

CAMPAÑA PRENSA ONLINE Y OFFLINE

Agencias de noticias, publicaciones mensuales, suplementos y semanales, diarios, radio, televisión, blogs y portales digitales.

SOCIAL MEDIA Y NEWSLETTER

Página web, Facebook, Twitter, Instagram, Google+ y newsletter de Hotel Tapa Tour.

Facebook y Twitter de Som Gastronomía (Agència Catalana de Turisme).

RUTA GUIADA PARA MEDIOS

Organización de una ruta guiada para periodistas, bloggers e influencers.

CONCURSOS

Concursos en redes sociales para incentivar la participación del público local. Premios cedidos por patrocinadores y hoteles participantes.

SOPORTES GRÁFICOS

Reportaje fotográfico para la promoción del certamen. Mapa impreso distribuido en los hoteles participantes y en los principales puntos de información de Turisme Barcelona.

2. BARCELONA 2016

2.9. IMPACTO MEDIOS

Ver clipping
medios online:
[Storify](#)

Descargar
clipping prensa:
[PDF](#)

Destacamos la cobertura en televisión, con reportajes en programas de ámbito nacional como “España Directo” de TVE, en informativos de ámbito autonómico como “Notícies” de TV3 o en programas de ámbito local como “Artic” de BTV.

En radio, con entrevistas en medios nacionales y autonómicos como Catalunya Radio, RNE, la SER, RAC1, La Xarxa o la Cope.

En prensa escrita, con artículos y reseñas en Ara, Time Out Barcelona, La Razón, Diario de Ibiza, los suplementos Tendències (El Mundo) o Yo Dona y SModa (El País).

En medios online especializados en gastronomía y en medios influyentes culturales y de tendencias, tanto locales como nacionales.

La cobertura online se ha trasladado también a las redes sociales de los medios, donde Hotel Tapa Tour ha tenido una constante presencia.

**91 impactos en
medios nacionales,
autonómicos y
locales.**

**Valoración
económica
104.035 €**

2. BARCELONA 2016

MEDIOS IMPRESOS RADIO TV

TELEVISIÓN

BTV - Artic
BTV - Notícies
BTV Directes
TV3 - 324
TVE - España Directo

RADIO

BTV Ràdio
Catalunya Ràdio - Agenda
Catalunya Radio -
Informatius
Catalunya Ràdio - La Vida
La Cope (Cultura)
La Xarxa - Deixa'm Tastar
La Xarxa - Informatius
RAC 1 - Informatius
RAC 1 - Via Lliure
RNE - Degustar España
(Radio 5)
RNE BCN - Informatius
SER (Cultura)

PRENSA ESCRITA

Ara
Club de Gourmets
Diario de Ibiza
El Mundo - Tendencias
El Mundo - Yo Dona
El País - SModa
La Razón
La Torre de Barcelona
Time Out

2. BARCELONA 2016

MEDIOS ONLINE

PRENSA DIGITAL

Agencia Incat
Ara.cat
La Vanguardia.com

PRENSA CULTURAL Y TENDENCIAS

Ambigú
Barcelona Connect
Barcelona Divina
Barcelona Fantastic Mag
Barcelona Metropolitan
Barcelona to See
Bcn Cool Hunter
Bcn Fashion
Bcn Fashion Place
Bcn.cat
Blouin Art Info
Cata Cultural
Coolture Magazine
Descobrir
En Platea
Eventos España
Generalitat de Catalunya

PRENSA CULTURAL Y TENDENCIAS

Good2b
Home Lifestyle Magazine
La Florinata
Neo 2
Notodo.com
Paperblog
Passeig de Gràcia
Serie Bcn
Spachetti Bcn
Style by Bru
Time Out Barcelona
Via de Barcelona
Visit Barcelona
Zurda Magazine
Catalunya.com

2. BARCELONA 2016

MEDIOS ONLINE

PRENSA GASTRONÓMICA

02b

Barcelona Gourmet

Bcn Food Tours

Buena Boca

Cuina

Cuina.cat

Culture Cocktails

Daniel Arbós

Dieta Plena

DP Magazine

Feel at Home in Barcelona

Ferias y Eventos Gastronómicos

Gastronomía y Cía.

Hola Barcelona

Hunger Culture

La Gastroteka

Lo Comes o Lo Dejas

Los Foodistas

Noticias del Vino

Ocholeguas.com

Revista Restauradores

Turismo Sostenible

Vinos y Restaurantes





3. PARTNERS

PATROCINADORES

- Bodegas Codorníu Raventós
- Campari

ENTIDADES COLABORADORAS

- Barcelona Turisme
- Agència Catalana de Turisme
- Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 (CREG'16)
- Madrid Destino (Ayuntamiento de Madrid)
- AEHM (Asociación Empresarial Hotelera de Madrid)



4. CONTACTO

EQUIPO

MÁS INFO:

hoteltapatour.com

Nona Rubio

+ 34 635 436 181

Fundadora y Directora Ejecutiva
nona.rubio@hoteltapatour.com

Cristina Vila

Producción Ejecutiva

cristina.vila@hoteltapatour.com

Michael Prüssner

Brand Ambassador

michael.prussner@hoteltapatour.com

Cristina García

Relaciones Institucionales

cristina.garcia@hoteltapatour.com

Sara Lomas

Social Media y Audiovisuales

redes@hoteltapatour.com

Prensa y RRPP Barcelona

La Costa

www.lacosta.cat

Prensa y RRPP Madrid

The Bridge

www.thebridge.es

Dirección de Arte y Diseño Gráfico

Esiete

www.esiete.com

Fotografía

Gustaff Room

www.gustaffroom.com



ALGORA
Cognac

BULLDOG
LONDON DRY GIN
40% VOL

CAMPARI
Bitter
VILLI CAMPARI S.p.A. MILANO



**Hotel
—Tapa
Tour**