

## HOTEL TAPA TOUR 2020

### I Premio Nacional “Tapa Alimentos de España”

---

**Hotel Tapa Tour**, en colaboración con la marca **Alimentos de España**, impulsada por el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, convoca el **I Premio Nacional “Tapa Alimentos de España”**.

En su primera edición, el certamen pone el foco en la **excelencia de los productos ‘made in Spain’** en formato tapa; productos frescos de nuestra extraordinaria huerta, pescados y mariscos de nuestras costas, carnes de las mejores ganaderías, productos elaborados como el queso, los ibéricos o el aceite de oliva y excelentes vinos espumosos de la **D.O. CAVA**.

El **Premio Nacional “Tapa Alimentos de España”** será entregado por el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, mientras que el **Áccesit al “Mejor Maridaje”** será entregado por la **D.O. CAVA**.

El **ganador** tendrá la oportunidad de dar a conocer la tapa premiada en el espacio del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** en el **“Salón Gourmets 2021”** mediante la realización de un showcooking.

## BASES DEL CERTAMEN

---

### CONVOCATORIA E INSCRIPCIÓN

1. La convocatoria está abierta a hoteles gastronómicos de todo el territorio nacional (con servicio de restauración interno o externo).
2. Los candidatos podrán realizar su inscripción a través de la página web de Hotel Tapa Tour ([hoteltapatour.com/formulario-inscripcion-2020](http://hoteltapatour.com/formulario-inscripcion-2020)). El plazo de inscripción finalizará el 10 de marzo de 2020.
3. La inscripción en el I Premio Nacional “Tapa Alimentos de España” es gratuita <sup>(1)</sup>.

---

<sup>1</sup> Los hoteles de Madrid (ciudad) participantes en Hotel Tapa Tour Madrid 2020 deberán abonar la correspondiente cuota de inscripción.

## TAPA A CONCURSO

4. Cada participante presentará a concurso una tapa, elaborada con productos alimentarios españoles e inspirada en un plato típico o receta tradicional de nuestro país (se admite fusión), que deberá maridar con la copa de cava que mejor eleve la experiencia de degustación. Sólo se admitirán marcas adscritas a la D.O. CAVA ([docava.es](http://docava.es)).
5. Todas las tapas presentadas a concurso deberán ajustarse al concepto tradicional de tapa, entendiendo como tapa una "pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida". Las elaboraciones que no cumplan este requisito podrán ser descalificadas o recibir una penalización.
6. Los candidatos deberán cumplimentar una ficha técnica de la tapa, con la receta y una fotografía en alta resolución, a través de la página web de Hotel Tapa Tour ([hoteltapatour.com/formulario-inscripcion-2020](http://hoteltapatour.com/formulario-inscripcion-2020)). El plazo de presentación finalizará el 10 de marzo de 2020. Tanto la correcta descripción de la receta como la calidad de la fotografía presentada serán factores decisivos a la hora de la clasificación.

## CLASIFICATORIA

7. Un jurado, compuesto por cocineros profesionales miembros de ACYRE Madrid, será el encargado de seleccionar entre las recetas y fotos recibidas a 9 de los 10 finalistas que competirán por el I Premio Nacional "Tapa Alimentos de España". El jurado, que velará por el cumplimiento estricto del reglamento, también escogerá 3 finalistas de reserva para cubrir posibles bajas.
8. Los criterios de valoración del jurado de la clasificatoria serán los siguientes: originalidad, presentación y técnica. Cada uno de ellos se puntuará del 0 al 10, salvo el presidente del jurado que puntuará con decimales en caso de empate.
9. Todas las fotografías recibidas serán publicadas en la página de Facebook de Hotel Tapa Tour ([facebook.com/hoteltapatour](https://facebook.com/hoteltapatour)), junto con una breve descripción de la tapa.
10. El 10º finalista, escogido por votación popular, será el concursante cuya fotografía reciba más *likes* a través la página de Facebook de Hotel Tapa Tour ([facebook.com/hoteltapatour](https://facebook.com/hoteltapatour)).

## FINAL

11. Los 10 candidatos seleccionados serán convocados entre el 25 y el 29 de mayo de 2020 en Madrid para competir en la Gran Final del I Premio Nacional “Tapa Alimentos de España”, que se celebrará en el marco del festival gastronómico Hotel Tapa Tour.
12. Los gastos de viaje de los candidatos seleccionados correrán a cargo de cada participante. Los asistentes podrán disfrutar de un 30% de descuento en los billetes de AVE.
13. Los finalistas elaborarán la tapa descrita en su ficha técnica ante el jurado, dedicando un periodo máximo de 20 minutos para la elaboración de 10 tapas, 9 destinadas a la apreciación de cada uno de los miembros del jurado y 1 a la reproducción fotográfica de la tapa.
14. Los concursantes podrán llevar el producto destinado a la elaboración de la tapa semipreparado o preparado. El emplatado y la presentación de la tapa se realizará ante el jurado.
15. El jurado de la Gran Final estará formado por 8 prestigiosos profesionales del mundo de la gastronomía y un representante de la D.O. CAVA, que otorgará un Áccesit al “Mejor Maridaje”.
16. Los criterios de valoración del jurado serán los siguientes: sabor, originalidad, presentación y técnica. Cada uno de ellos se puntuará del 0 al 10, salvo el presidente del jurado que puntuará con decimales en caso de empate.

## PREMIOS

17. La entrega de premios tendrá lugar durante el acto de clausura de Hotel Tapa Tour Madrid 2020, que se celebrará el mismo día de la Final. El Premio Nacional “Tapa Alimentos de España” será entregado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, mientras que el Áccesit al “Mejor Maridaje” será entregado por la D.O. CAVA.
18. El ganador tendrá la oportunidad de dar a conocer la tapa premiada en el espacio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el “Salón Gourmets 2021” mediante la realización de un showcooking.

## VENTA AL PÚBLICO

19. Los establecimientos participantes en Hotel Tapa Tour Madrid 2020 se comprometen a poner a la venta la tapa a concurso durante el mes de mayo para que el público pueda degustarla a un precio de 8€, con una copa de cava (D.O. CAVA) incluida.
20. Asimismo, los establecimientos que lo deseen podrán ofrecer al público una segunda opción de maridaje con la marca de cava (D.O. CAVA) presentada a concurso (de gama más alta), cuyo precio fijará el propio establecimiento.

## BASES GENERALES

21. Todos los concursantes autorizan a la organización el uso de sus fotografías, recetas e información para la difusión y promoción del acto.
22. La participación en el I Premio Nacional “Tapa Alimentos de España” implica el conocimiento y aceptación del presente reglamento. El incumplimiento de cualquiera de sus bases supondrá la descalificación automática del candidato.

Hotel Tapa Tour 2020  
Madrid, 1 de febrero de 2020