

Hotel Tapa Tour VIII Edición

Bases de participación Madrid 2023

Índice

1. Presentación
2. Inscripción
3. Tapas y maridajes a concurso
4. Producto:
 - a. Vino
 - b. Cava
 - c. Otros
5. Premios Nacionales:
 - a. Tapa Alimentos de España
 - b. Tapa Fusión Alimentos de España
6. Premios Especiales
7. Horarios y espacios
8. Promoción
9. Balance y cierre
10. Aceptación de las bases

1. Presentación

Hotel Tapa Tour es el **primer y único festival** dedicado en exclusiva a la **gastronomía hotelera**.

Nuestro objetivo es **abrir la cocina de los hoteles a la ciudad**, rompiendo la barrera - arquitectónica y psicológica - que separa a hoteles y ciudadanos.

Más información: www.hoteltapatour.com

La edición **2023** se celebrará en **Barcelona, del 18 al 28 de mayo**, y en **Madrid, del 14 al 24 de septiembre**.

Presentación 2023: www.hoteltapatour.com/Hotel_Tapa_Tour_2023.pdf

2. Inscripción y ficha técnica

La convocatoria está dirigida a hoteles de **4 y 5 estrellas** de Madrid con una propuesta gastronómica destacada.

Las inscripciones se realizarán a través de la página web de Hotel Tapa Tour dentro del plazo establecido y serán válidas una vez completada la **ficha de inscripción** y realizado el **pago de la cuota** correspondiente.

Cuota general de inscripción: 500€

Nota: el importe de la cuota se mantiene como en años anteriores.

Cierre plazo de inscripción: 31 de mayo 2023

- Formulario: www.hoteltapatour.com/inscripcion-2023

Cierre plazo de presentación de la ficha técnica: 16 de junio 2023

- Ficha técnica: www.hoteltapatour.com/ficha-tecnica-2023

3. Tapas y maridajes

Cada hotel presentará **4 propuestas** diferentes de maridajes a concurso. Las dos primeras son obligatorias.

1. Tapa Alimentos de España

Tapa elaborada con Alimentos de España (producto nacional) e inspirada en una receta de cocina nacional. No se admite fusión.

- **Maridaje:** vino (D.O. Ribera del Duero). [Ir a página 5.](#)
- **PVP medio recomendado** (maridaje incluido): 8/10€

2. Tapa Fusión Alimentos de España

Tapa elaborada con Alimentos de España (producto nacional) e inspirada en una receta de cocina internacional.

- **Maridaje:** cava (D.O. Cava). [Ir a página 6.](#)
- **PVP medio recomendado** (maridaje incluido): 8/10€

2. Croqueta de autor

- **Maridaje:** no sujeto a patrocinio. [Ir a página 7.](#)
- **PVP medio recomendado** (maridaje incluido): 6/8€

3. Tapa dulce

- **Maridaje:** cóctel con base de Cointreau.
- **PVP medio recomendado** (maridaje incluido): 8/10€

Nota: Hotel Tapa Tour se reserva el derecho a incorporar una **marca premium de agua** para acompañar a todas las propuestas de tapas y maridajes a concurso. En tal caso, Hotel Tapa Tour proporcionará a cada establecimiento, de forma gratuita y por cortesía de la marca patrocinadora, el producto necesario para la acción.

4. Producto: vino

D.O. Ribera del Duero - Tapa Alimentos de España

Con el propósito de dar a conocer una mayor variedad de vinos pertenecientes a la **D.O. Ribera del Duero**, cada establecimiento deberá escoger una **referencia distinta** de vino (**tinto, blanco o rosado**) de una de las bodegas participantes en la acción.

Enlace: [listado de bodegas y referencias](#)

La reserva de la referencia se hará por **orden de presentación** de la ficha técnica. Cuando un establecimiento escoja una referencia, ésta dejará de estar disponible y aparecerá marcada en rojo en el listado.

Una vez validada la referencia, el establecimiento gestionará la **compra del producto** directamente con la bodega o con su proveedor habitual, comprometiéndose a asegurar la **disponibilidad** de dicha referencia **durante toda la acción**. La **compra mínima** sugerida es de **2 cajas** (de 12 botellas cada una), a fin de garantizar la disponibilidad del producto durante toda la acción.

La referencia validada se servirá con la "**Tapa Alimentos de España**" y concursará en el "**Premio Nacional Maridaje D.O. Ribera del Duero**".

Bajo ninguna circunstancia se podrá servir otro maridaje que no sea el validado por la Organización, cuya referencia será publicitada en todos los soportes de comunicación (impresos y digitales) de Hotel Tapa Tour.

En caso de **incumplimiento**, el establecimiento será **eliminado** automáticamente del concurso.

4. Producto: cava

D.O. Cava - Tapa Fusión Alimentos de España

Con el propósito de dar a conocer una mayor **variedad de espumosos** pertenecientes a la **D.O. Cava**, cada establecimiento deberá escoger una **referencia distinta**.

Para evitar duplicidades, cada establecimiento propondrá **3 referencias** (de 3 bodegas distintas pertenecientes a la D.O. Cava) en su **ficha técnica** y la Organización **validará 1** de ellas.

En el supuesto de que se produjeran duplicidades con las referencias presentadas, la Organización sugerirá al establecimiento diferentes alternativas.

Una vez validada la referencia, el establecimiento gestionará la **compra del producto** directamente con la bodega o con su proveedor habitual, comprometiéndose a asegurar la **disponibilidad** de dicha referencia **durante toda la acción**. La **compra mínima** sugerida es de **2 cajas** (de 12 botellas cada una), a fin de garantizar la disponibilidad del producto durante toda la acción.

La referencia validada se servirá con la "**Tapa Fusión Alimentos de España**" y concursará en el "**Premio Nacional Maridaje D.O. Cava**".

Bajo ninguna circunstancia se podrá servir otro maridaje que no sea el validado por la Organización, cuya referencia será publicitada en todos los soportes de comunicación (impresos y digitales) de Hotel Tapa Tour.

En caso de **incumplimiento**, el establecimiento será **eliminado** automáticamente del concurso.

4. Producto: otros

Maridaje no sujeto a patrocinio - Croqueta de Autor

Hotel Tapa Tour se reserva el derecho a incorporar una **marca de cerveza o vermut** como maridaje oficial de la "Croqueta de Autor".

En el caso de que el maridaje de la croqueta estuviera sujeto a patrocinio, Hotel Tapa Tour proporcionará a cada establecimiento, de forma **gratuita** y por **cortesía de la marca** patrocinadora, el **producto** necesario para la acción.

El producto aportado se servirá con la "**Croqueta de Autor**" y concursará en el **Premio Especial a Mejor Croqueta de Autor**.

Bajo ninguna circunstancia se podrá servir otro maridaje que no sea el oficial cuya referencia será publicitada en todos los soportes de comunicación (impresos y digitales) de Hotel Tapa Tour.

En caso de **incumplimiento**, el establecimiento será **eliminado** automáticamente del concurso.

En el caso de que el maridaje de la croqueta **NO estuviera sujeto a patrocinio**, cada establecimiento podrá maridar la croqueta con la marca de cerveza o vermut que desee.

5. Premios Nacionales

Hotel Tapa Tour, en colaboración con el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la D.O. Ribera del Duero** convoca el **Premio Nacional "Tapa Alimentos de España" 2023**.

Un jurado profesional será el encargado de seleccionar a los **3 finalistas nacionales**: 1 de Madrid, 1 de Barcelona y 1 del resto de España.

El finalista que representará a **Madrid** será anunciado durante el **acto de clausura** de Hotel Tapa Tour Madrid, que se celebrará el **lunes 25 de septiembre**.

La Final se celebrará en octubre/noviembre de 2023 en Madrid (espacio pendiente de confirmación).

Tapa Alimentos de España - D.O. Ribera del Duero

Se establecen los siguientes premios:

- **Premio "Tapa Alimentos de España"**: otorgado a la mejor tapa inspirada en una receta de cocina nacional (elaborada con Alimentos de España). El ganador tendrá la oportunidad de dar a conocer la propuesta premiada en el marco de una acción promocional de los Alimentos de España de la mano del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación..
- **Premio "Maridaje D.O. Ribera del Duero"**: otorgado al mejor maridaje de la "Tapa Alimentos de España". El Consejo Regulador premiará al ganador con una experiencia enoturística única en la Ruta del Vino Ribera del Duero, consistente en un fin de semana para dos personas, con todos los gastos incluidos (excepto desplazamiento hacia y desde la Ribera del Duero a sus residencias).

5. Premios Nacionales

Hotel Tapa Tour, en colaboración con el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la D.O. Cava** convoca el **Premio Nacional "Tapa Fusión Alimentos de España" 2023**.

Un jurado profesional será el encargado de seleccionar a los **3 finalistas nacionales**: 1 de Madrid, 1 de Barcelona y 1 del resto de España.

El finalista que representará a **Madrid** será anunciado durante el **acto de clausura** de Hotel Tapa Tour Madrid, que se celebrará el **lunes 25 de septiembre**.

La Final se celebrará en octubre/noviembre de 2023 en Madrid (espacio pendiente de confirmación).

Tapa Fusión Alimentos de España - D.O. Cava

Se establecen los siguientes premios:

- **Premio "Tapa Fusión Alimentos de España"**: otorgado a la mejor tapa inspirada en una receta de cocina internacional (elaborada con Alimentos de España). El ganador tendrá la oportunidad de dar a conocer la propuesta premiada en el marco de una acción promocional de los Alimentos de España de la mano del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- **Premio "Maridaje D.O. Cava"**: otorgado al mejor maridaje de la "Tapa Fusión Alimentos de España". El Consejo Regulador premiará al ganador con una experiencia enoturística única en una de las principales regiones productoras de cava, consistente en un fin de semana para dos personas (o 2 días de la semana) en la Región del Cava, con dietas, transporte entre bodegas y 1 noche de alojamiento incluido (excepto desplazamiento hacia y desde la Región del Cava a sus residencias).

6. Premios Especiales

La entrega de los Premios Especiales tendrá lugar el lunes **25 de septiembre**, durante **acto de clausura** de Hotel Tapa Tour 2023 en Madrid.

- **Premio Especial - Mejor Croqueta de Autor:** otorgado al mejor maridaje entre croqueta y cerveza/vermut. Premio pendiente de confirmación.
- **Premio Especial Cointreau - Mejor Tapa Dulce:** otorgado al mejor maridaje entre un bocado dulce y un cóctel con base de Cointreau. A la hora de escoger al ganador, el jurado valorará positivamente la inclusión de una o más marcas del grupo Rémy Cointreau: The Botanist Gin, Cognac Rémy Martin, Ron Mount Gay, Brandy St. Rémy, Whisky Bruichladdich, Licor Metaxa, Licor Belle de Brillet. Los ganadores (chef y bartender) serán obsequiados con un viaje, con todos los gastos pagados, a la destilería Cointreau en Angers (Francia).
- **Premio Especial del Público - Mejor Experiencia de Cliente:** el público asistente valorará las experiencias ofrecidas por los hoteles participantes, puntuando, además de aspectos gastronómicos, la atención recibida o el entorno.

7. Horarios y espacios

Los establecimientos participantes **planificarán su propio horario, así como el/los espacio/s** en los que se servirán las diferentes tapas, pudiendo designar, según su criterio, diferentes horarios y/o espacios para cada una de las propuestas presentadas.

Los establecimientos se comprometen a **notificar a la Organización cualquier incidencia** que pueda afectar al horario previsto (eventos privados, reducción de aforo, etc.) para que ésta pueda comunicarlo con tiempo suficiente.

A excepción de incidencias puntuales y justificadas, los establecimientos participantes se comprometen a **mantener el horario establecido** durante toda la edición.

Los horarios de cada establecimiento serán **publicados en los soportes de comunicación** de Hotel Tapa Tour.

Asimismo, es de vital importancia que cada establecimiento se encargue de **informar a sus equipos de la operativa** de Hotel Tapa Tour.

8. Promoción

Hotel Tapa Tour se compromete a promocionar el certamen mediante **campana de prensa** nacional y local en medios online y offline, así como en la **web, redes sociales y newsletter**, tanto en sus propios canales, como en los de sus partners.

Por su parte, los establecimientos participantes se comprometen a **colaborar en la promoción del evento**, incentivando la participación ciudadana a través de sus propios canales de comunicación: redes sociales, newsletter, página web, etc.

Asimismo, los establecimientos participantes se comprometen a situar en un lugar bien visible los **distintivos promocionales** (guía impresa, posavasos de votación popular...) del certamen durante toda la edición, a fin de garantizar la máxima difusión y que los clientes puedan identificar su establecimiento dentro de la ruta.

Todos los concursantes autorizan a la Organización el uso de sus fotografías, recetas e información para la difusión y promoción del festival.

La Organización se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las imágenes del festival para su difusión en soportes mecánicos o digitales.

9. Balance y cierre

Los establecimientos participantes se comprometen a facilitar a la Organización la **cifra de consumiciones vendidas** y a colaborar en la **encuesta de valoración** final del evento.

10. Aceptación de las bases

Hotel Tapa Tour 2023 se regirá y desarrollará por las presentes bases y reglamento.

La Organización se reserva el derecho de hacer cualquier cambio o modificación en el presente reglamento.

Asimismo, la Organización se reserva el derecho a cancelar el evento por causas de fuerza mayor. En dicho caso, la cuota de inscripción se reservará para la siguiente edición.

En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización de cualquier tipo de responsabilidad.

La participación en Hotel Tapa Tour 2023 implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

El incumplimiento de cualquiera de sus bases supondrá la desestimación automática del candidato.

Contacto

Hotel Tapa Tour

info@hoteltapatour.com

Más información:

www.gourmeet.club

www.hoteltapatour.com

www.tapaalimentosdeespana.es



Asociación Empresarial
Hostales de Madrid

