

IV Premio Nacional Tapa Alimentos de España

Hotel Tapa Tour 2023 Bases de participación

Índice

1. Presentación
2. Convocatoria e inscripción
3. Tapas y maridajes a concurso
4. Finalistas
5. Final
6. Jurado
7. Premios
8. Derechos de imagen
9. Aceptación de las bases
10. Contacto

1. Presentación

Si hay un formato que se asocia rápidamente a la **gastronomía española** es, sin duda, **la tapa**; un icono indiscutible de **nuestra identidad**, no sólo gastronómica, sino también cultural.

Con ese hilo conductor se celebra anualmente el **Premio Nacional “Tapa Alimentos de España”**, un certamen que cuenta con el respaldo de **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** (Alimentos de España).

Se trata del máximo galardón que otorga **Hotel Tapa Tour**, el primer y único festival dedicado, en exclusiva, a la **gastronomía hotelera**.

El objetivo del certamen es poner en valor la excelencia de los **alimentos y bebidas de origen nacional** a través de la tapa, la gran embajadora de la **gastronomía española**.

Más información:

www.hoteltapatour.com

www.tapaalimentosdeespana.es

2. Convocatoria e inscripción

La convocatoria está dirigida a **cocineros de hoteles** de todo el territorio nacional. La inscripción es **gratuita** (excepto Barcelona y Madrid).

Los interesados deberán cumplimentar el formulario de **inscripción** y la **ficha técnica** de la tapa a través del siguiente enlace:

- www.tapaalimentosdeespana.es/inscripcion

El plazo de inscripción y presentación de la ficha técnica finalizará el **30 de junio de 2023** (excepto Barcelona y Madrid).

A cada inscripción se le asignará un número con el fin de mantener la identidad del candidato en secreto, permitiendo así una competencia justa y anónima.

En caso de detectar irregularidades en la ficha técnica (fotografías de baja calidad, falta de información, etc.), y a fin de preservar los estándares de calidad exigidos por el Certamen, la Organización se pondrá en contacto con el candidato para que éste subsane el error en el plazo de 5 días. En caso de no hacerlo, el candidato quedará excluido del Certamen.

3. Tapas y maridajes

Cada concursante podrá presentar **2 propuestas diferentes:**

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 tinto, blanco o rosado (D.O. Ribera del Duero).

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).

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 y que se come en uno o dos bocados, preferiblemente con las manos”.

4. Finalistas

Un jurado independiente, formado por prestigiosos profesionales del mundo de la gastronomía, será el encargado de seleccionar entre las recetas y fotos recibidas a **5 finalistas de cada categoría**:

- **Tapa Alimentos de España:** 1 de Barcelona, 1 de Madrid y 1 del resto de España.
- **Tapa Fusión Alimentos de España:** 1 de Barcelona, 1 de Madrid y 1 del resto de España.

El jurado también escogerá 3 **finalistas de reserva** (de cada categoría) para cubrir posibles bajas.

Los 6 **finalistas** (3 de cada categoría) se darán a conocer el **25 de septiembre**, durante el acto de clausura de **Hotel Tapa Tour 2023** en Madrid.

Los 6 **finalistas nacionales** se comprometen a **poner a la venta la tapa concursante durante todo el mes de octubre** para que el público pueda degustarla a un precio medio de 10€/12€ (maridaje incluido).

La acción se promocionará en los medios de comunicación, mediante campaña de prensa local y nacional, y en las redes sociales del Certamen.

5. Final

Los 6 **finalistas** serán convocados en **Madrid** para competir en directo ante el jurado de la Final, que se celebrará a finales de año de 2023 (espacio pendiente de confirmación).

- Cada participante podrá ir acompañado de un ayudante o sumiller, que asistirá al chef durante la elaboración de la tapa y la presentación del maridaje.
- Todos los concursantes deberán vestir uniforme (no se permiten marcas publicitarias) y calzado reglamentario de cocina (chef) y/o sala (sumiller). La organización proporcionará delantal y/o chaquetilla.
- Los concursantes deberán traer el producto destinado a la elaboración de la tapa descrita en su ficha técnica preparado o semipreparado.
- Asimismo, cada concursante deberá traer 2 botellas del maridaje escogido (de cada categoría) para la cata del jurado. El concursante se encargará de que el vino presentado esté en perfectas condiciones de servicio (temperatura, oxigenación, etc.).
- Cada concursante deberá elaborar 8 tapas, 7 destinadas a la apreciación de cada uno de los miembros del jurado y 1 a la reproducción fotográfica de la tapa.
- El emplatado, la presentación de la tapa y la justificación del maridaje se realizará ante el jurado.
- Cada concursante deberá traer su propia vajilla para emplatar (un plato para cada uno de los miembros del jurado y otro para la fotografía de la tapa), así como su utillaje personal de cocina.
- El orden de las presentaciones se establecerá por riguroso orden de sorteo.
- Cada concursante dedicará un máximo de 10 minutos a la presentación de la tapa y el maridaje.
- Un jurado técnico velará por el estricto cumplimiento de las normas.
- La Organización no se hará responsable en caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que pudieran causarse en los bienes aportados por los concursantes.

6. Jurado

El jurado estará formado por prestigiosos chefs, periodistas y otras personalidades del mundo de la gastronomía.

Los **criterios de valoración** serán los siguientes:

- **Materia prima:** ingredientes de origen nacional, alimentos de proximidad y temporada, razas autóctonas, producción ecológica, sellos de calidad diferenciada (DOP, IGP, ETG), etc.
- **Gusto:** sabor, aroma y textura.
- **Presentación:** estética y composición.
- **Innovación:** nuevos conceptos, técnicas, etc.
- **Originalidad:** singularidad de la propuesta.

Cada uno de ellos puntuará del 0 al 5, excepto el gusto y la materia prima que puntuarán del 0 al 10.

Los finalistas deberán **presentar y justificar el maridaje escogido** (vino D.O. Ribera del Duero y/o el espumoso D.O. Cava) ante el jurado.

El maridaje será evaluado por expertos en vino.

7. Premios

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

- **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).

Tapa Fusión Alimentos de España - D.O. Cava

- **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).

8. Derechos de imagen

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

La Organización se reserva el derecho de publicar o ceder a terceros las recetas, videos e imágenes del Certamen para su difusión en soportes mecánicos o digitales.

Asimismo, los finalistas aceptan grabar una declaración en vídeo explicando su receta y su vinculación con los Alimentos de España.

El ganador del Premio acepta, además, grabar una declaración en video tras aceptar el Premio.

La Organización se reserva el derecho a publicar todo el material audiovisual obtenido, tanto en sus propios canales de comunicación, como en los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la D.O. Ribera del Duero y la D.O. Cava, sin autorización previa por parte de los participantes.

9. Aceptación de las bases

El Premio Nacional Tapa Alimentos de España 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 tal caso, los participantes inscritos no tendrán derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización de cualquier tipo de responsabilidad.

La participación en el Premio Nacional Tapa Alimentos de España implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

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

10. Contacto

Premio Nacional Tapa Alimentos de España
premio@tapaalimentosdeespana.es

Más información:

www.gourmeet.club

www.hoteltapatour.com

www.tapaalimentosdeespana.es

