

**Hotel
—Tapa
Tour**



**RI
BE
RA**
D E L
DUERO

Bases de participación
II Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España”

II CONCURSO NACIONAL “TAPA ALIMENTOS DE ESPAÑA”

**PREMIO “TAPA ALIMENTOS DE ESPAÑA”
PREMIO “MARIDAJE D.O. RIBERA DEL DUERO”**

BASES DE PARTICIPACIÓN

ÍNDICE

1. Presentación
2. Organización
3. Participantes
4. Inscripción
5. Ficha técnica
6. Jurado
7. Clasificatoria
8. Hotel Tapa Tour
9. Final
10. Premios
11. Promoción
12. Derechos de imagen
13. Aceptación de las bases

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 Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España”, un certamen que pone el foco en la excelencia de los productos agroalimentarios, ganaderos y pesqueros españoles.

El objetivo del Certamen es promover la excelencia de los productos agroalimentarios, ganaderos y pesqueros españoles y dar a conocer la diversidad de las cocinas regionales a través de la tapa, la gran embajadora de la gastronomía española.

Más información: www.tapaalimentosdeespana.es

**Hotel
—Tapa
Tour**



**RI
BE
RA**
D E L
DUERO

Bases de participación
II Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España”

2. ORGANIZACIÓN

El Certamen está organizado por Hotel Tapa Tour y cuenta con el respaldo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de su marca “Alimentos de España”, y la D.O. Ribera del Duero.

Más información: www.hoteltapatour.com

3. PARTICIPANTES

La convocatoria está dirigida a cocineros y sumilleres de hoteles y Paradores de todo el territorio nacional.

4. INSCRIPCIÓN

Los interesados deberán cumplimentar el formulario de inscripción a través de la web del Certamen.

Enlace a ficha de inscripción: www.hoteltapatour.com/formulario-inscripcion-2021

El plazo de inscripción se cerrará el 30 de julio de 2021. La inscripción en el concurso es gratuita.

5. FICHA TÉCNICA

Una vez realizada la inscripción, los participantes deberán cumplimentar la ficha técnica de la propuesta concursante, acompañada de 3/4 fotografías en alta resolución y 2 vídeos.

Enlace a ficha técnica: www.hoteltapatour.com/formulario-inscripcion-2021

El plazo límite para la presentación de la ficha técnica y el material audiovisual será el 30 de julio de 2021.

- **Tapa:**

Cada participante presentará a concurso una tapa, elaborada con productos alimentarios españoles e inspirada en un plato típico del recetario tradicional español (se admite fusión).

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”*. Las elaboraciones que no cumplan este requisito podrían ser descalificadas o recibir una penalización.

Bases de participación
II Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España”

- **Maridaje:**

La tapa deberá maridarse con el vino de la D.O. Ribera del Duero que mejor eleve la experiencia de degustación. El maridaje optará al Premio “Maridaje D.O. Ribera del Duero”.

- **Material audiovisual:**

Se adjuntarán **3/4 fotografías** (formato cuadrado, 1080 x 1080 px.):

1. **Tapa:** emplatada, tal y como se presenta a concurso.
2. **Maridaje:** copa de vino + botella de la marca seleccionada para el concurso.
3. **Foto del chef:** Posando frente a la cámara, de pie y con los brazos cruzados.
4. **Foto del sumiller** (si lo hubiera): Posando frente a la cámara, de pie y con los brazos cruzados.

Asimismo, se adjuntarán **2 videos** (formato vertical, duración máxima 15 segundos):

1. **Chef presentando la tapa.** La frase que deberá decir será: “El producto estrella de nuestra tapa es (nombre del producto)”. Ejemplo: “*El producto estrella de nuestra tapa es el espárrago de Navarra*”.
2. **Sumiller (en su defecto el chef) presentando el maridaje.** La frase que deberá decir será: “Este año brindamos con (marca del vino escogido) de Ribera del Duero”. Ejemplo: “*Este año brindamos con ‘Legaris Reserva 2015’ de Ribera del Duero*”.

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.

Todas las fotografías aprobadas por la Organización serán publicadas en el perfil de Instagram del Certamen ([@tapaalimentosdeespana](https://www.instagram.com/tapaalimentosdeespana)), por orden de recepción, junto con una breve descripción de la tapa y su maridaje, para que el público pueda votarlas.

6. JURADO

El jurado de las dos fases del Certamen (clasificatoria y final) estará formado por acreditados profesionales de cocina de la hostelería nacional, periodistas y otras personalidades del mundo de la gastronomía:

- Clasificatoria: la Organización designará un comité de evaluación independiente formado por cocineros profesionales.

**Hotel
—Tapa
Tour**



**RI
BE
RA**
D E L
DUERO

Bases de participación
II Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España”

- Final: la Organización designará un jurado formado por 2 cocineros profesionales (unos de los cuales ejercerá de presidente de honor y gozará de voto de calidad en caso de empate), 2 periodistas especializados en gastronomía y vino, un representante del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un representante de la D.O. Ribera del Duero y otras personalidades del mundo de la gastronomía.

Asimismo, la Organización designará un director técnico que permanecerá en cocinas durante el transcurso de la Final para velar por el cumplimiento de las presentes bases.

El fallo del jurado será inapelable.

7. CLASIFICATORIA

El comité de evaluación será el encargado de seleccionar entre las recetas y fotos recibidas a 9 de los 10 concursantes que competirán en la Final. El comité también escogerá 3 finalistas de reserva para cubrir posibles bajas.

Los criterios de valoración del comité serán los siguientes:

- Presentación: estética y composición (reflejada en la fotografía presentada).
- Materia prima: ingredientes de origen nacional (alimentos de España).
- Técnica e innovación.
- Originalidad y creatividad.

Cada uno de ellos puntuará del 0 al 10.

El 10º finalista, escogido por votación popular, será el concursante cuya fotografía reciba más *likes* a través del perfil de Instagram del Certamen ([@tapaalimentosdespana](https://www.instagram.com/tapaalimentosdespana)). Los 9 finalistas escogidos por el comité de evaluación quedarán excluidos de dicha votación.

Los 10 candidatos seleccionados se darán a conocer el 1 septiembre y serán convocados en Madrid el 27 de septiembre de 2021 para asistir a la Final del Certamen.

Los gastos de viaje correrán a cargo de cada participante.

8. HOTEL TAPA TOUR

Los establecimientos participantes (abiertos al público) pondrán a la venta la tapa concursante durante la sexta edición de Hotel Tapa Tour, que se celebrará en Madrid del 16 al 26 de septiembre de 2021, a un precio máximo de 8€, con una copa de vino de la D.O. Ribera del Duero incluida.

**Hotel
—Tapa
Tour**



**RI
BE
RA**
D E L
DUERO

Bases de participación
II Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España”

La referencia propuesta para la venta al público podrá ser diferente de la presentada a concurso, siempre que ésta pertenezca a la D.O. Ribera del Duero.

** Los hoteles Madrid capital deberán solicitar las bases de participación de Hotel Tapa Tour Madrid.*

9. FINAL NACIONAL

La Final del Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España” se celebrará el lunes 27 de septiembre de 2021. El horario previsto será de 16:00h a 19:00h.

Tanto el orden de entrada a cocina de los concursantes, como el de las presentaciones ante el jurado se establecerán por riguroso orden de sorteo.

Cada participante podrá ir acompañado de un sumiller (que también podrá asistir al chef durante la elaboración de la tapa), siempre que éste se haya inscrito previamente. Todos los concursantes deberán vestir uniforme y calzado reglamentario de cocina.

Los concursantes deberán 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.

Los finalistas elaborarán la tapa descrita en su ficha técnica, dedicando un periodo máximo de 15 minutos para la elaboración de 9 tapas, 8 destinadas a la apreciación de cada uno de los miembros del jurado y 1 a la reproducción fotográfica de la tapa.

Los criterios de valoración de la tapa serán los siguientes:

- Presentación: estética y composición.
- Gusto: sabor, aroma y textura.
- Materia prima: ingredientes de origen nacional (Alimentos de España).
- Técnica e innovación.
- Originalidad y creatividad.

Cada uno de ellos puntuará del 0 al 5, excepto el gusto que puntuará del 0 al 10.

La tapa deberá acompañarse de su respectivo maridaje. Los finalistas deberán presentar el vino D.O. Ribera del Duero seleccionado y justificar el maridaje ante el jurado. El maridaje será evaluado por expertos en vino.

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.

Hotel
—Tapa
Tour



RI
BE
RA
D E L
DUERO

Bases de participación
II Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España”

10. PREMIOS

El fallo del jurado y la entrega de premios tendrá lugar el lunes 27 de septiembre de 2021 a partir de las 19:00h. El Premio “Tapa Alimentos de España” será entregado por un representante del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, mientras que el Premio “Maridaje D.O. Ribera del Duero” será otorgado por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

La organización hará entrega de los diplomas acreditativos a los 10 finalistas del Certamen.

Se establecen los siguientes premios*:

- **Premio “Tapa Alimentos de España” 2021:** El ganador tendrá la oportunidad de participar en alguna de las acciones destinadas a la promoción de los "Alimentos de España" organizadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- **Premio “Maridaje D.O. Ribera del Duero” 2021:** El Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero premiará al ganador con una experiencia enoturística de lujo en la Ruta del Vino Ribera del Duero, consistente en un fin de semana para dos personas con todos los gastos pagados (excepto desplazamiento a la Ribera del Duero). La experiencia se adaptará a los intereses e inquietudes del ganador o ganadora. El premio se deberá disfrutar en 2021, siempre y cuando las condiciones sanitarias y las medidas de seguridad adoptadas por las administraciones se lo permitan. De no ser posible, se podrá disfrutar en 2022.

** El Certamen se reserva el derecho a incorporar uno o más accésits especiales que reconozcan otros aspectos gastronómicos y/o alimentarios de las tapas presentadas a concurso.*

11. PROMOCIÓN

Los establecimientos participantes en el Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España” serán promocionados a través de los siguientes soportes:

- Campaña de prensa local y nacional: mención al establecimiento participante en las notas y dossier de prensa del Certamen.
- Difusión online en las redes sociales y página web del Certamen.
- Promoción de las tapas/chefs de los establecimientos finalistas durante la sexta edición de Hotel Tapa Tour.
- Diploma acreditativo para los finalistas.

**Hotel
—Tapa
Tour**



**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

Bases de participación
II Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España”

12. DERECHOS DE IMAGEN

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

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

13. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

El Concurso Nacional “Tapa Alimentos de España” se registrá 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, se reserva el derecho a cancelar el Certamen por causas de fuerza mayor. 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 el Concurso 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.

En Madrid, a 1 de marzo de 2021

CONTACTO

Nona Rubio

GOURMEET

+ 34 635 436 181

nona.rubio@gourmeet.club

www.gourmeet.club

Hotel Tapa Tour www.hoteltapatour.com

Tapa Alimentos de España www.tapaalimentosdeespana.es