

Premio Nacional Tapa
Alimentos de España

III Premio Nacional Tapa Alimentos de España

Bases de participación



Índice

01. Presentación
02. Convocatoria e inscripción
03. Propuesta concursante
04. Clasificatoria
05. Final
06. Jurado
07. Premios
08. Derechos de imagen
09. Aceptación de las bases
10. Contacto
11. Adenda: Hotel Tapa Tour 2022

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 único festival gastronómico que se celebra en el entorno exclusivo de los hoteles de alta gama.

El objetivo del certamen es poner en valor la excelencia de los **alimentos y bebidas de origen nacional** 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.hoteltapatour.com

www.tapaalimentosdeespana.es

Convocatoria e inscripción

La convocatoria está dirigida a cocineros de hoteles de todo el territorio nacional. La inscripción es gratuita.

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

Inscripción: tapaalimentosdeespana.es/inscripcion-2022

Ficha técnica de la tapa: tapaalimentosdeespana.es/ficha-tecnica-2022

La ficha técnica se acompañará de **3 fotografías** de **1080x1080px**:

- Tapa: emplatada, tal y como se presenta a concurso.
- Maridaje: mostrando la etiqueta del vino escogido.
- Chef: mirando a cámara, de frente y con los brazos cruzados.

El plazo de inscripción y presentación de la **ficha técnica** finalizará el **10 de junio de 2022**.

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.

Propuesta concurso

El reto de los concursantes es sintetizar un plato típico del recetario tradicional español en un bocado de vanguardia, elaborado con Alimentos de España.

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, preferiblemente con las manos”*.

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

Conceptos **a tener en cuenta**:

- Materia prima: ingredientes de origen nacional, alimentos de proximidad y temporada, razas autóctonas, producción ecológica, sellos de calidad diferenciada, etc.
- Presentación: estética y composición (reflejada en la fotografía presentada).
- Innovación: nuevos conceptos, técnicas, etc.
- Originalidad.

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”**.

Clasificatoria

Un jurado independiente, formado por prestigiosos profesionales del mundo de la gastronomía, será el encargado de seleccionar entre las recetas y fotos recibidas a los **6 concursantes** (1 de Madrid y 5 del resto de España) que competirán en la Gran Final.

El jurado también escogerá **3 finalistas de reserva** para cubrir posibles bajas.

Los 6 candidatos seleccionados se darán a conocer el **26 de septiembre**, durante el acto de clausura de Hotel Tapa Tour 2022.

Los 6 finalistas 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 máximo de **10€**, con una copa de vino de la **D.O. Ribera del Duero incluida** (la referencia podrá ser distinta de la presentada a concurso).

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

Final

Los finalistas serán convocados en Madrid para competir en directo ante el jurado de la Gran Final, que se celebrará en **Salón Gourmets 2023**, la feria de alimentos y bebidas de alta gama más importante de Europa.

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 y calzado reglamentario** de cocina. La organización hará entrega de las chaquetillas.

Los concursantes deberán llevar el producto destinado a la elaboración de la tapa **semipreparado o preparado**. Además, deberán aportar **dos botellas** del maridaje escogido para la cata del jurado.

El **emplatado y la presentación** de la tapa y del maridaje se realizará ante el jurado.

Cada participante elaborará **9 tapas**, 8 destinadas a la apreciación de cada uno de los miembros del jurado y 1 a la reproducción fotográfica de la tapa. Las tapas deberán acompañarse de su respectivo maridaje

El orden de las presentaciones se establecerá por riguroso **orden de sorteo**. Cada concursante dispondrá de un máximo de **10 minutos** para la presentación de la tapa y del maridaje.

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.

La Organización proporcionará **alojamiento** a los concursantes la noche previa al concurso.

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.**

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 el vino D.O. Ribera del Duero seleccionado y justificar el maridaje ante el jurado. El maridaje será evaluado por expertos en vino.

Premios

Se establecen los siguientes premios:

Premio “Tapa Alimentos de España”: Trofeo + participación en 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”: Trofeo + experiencia enoturística de lujo para dos personas en la Ruta del Vino Ribera del Duero, adaptada a los intereses e inquietudes del ganador o ganadora.

Por su parte, la Organización hará entrega de los **diplomas acreditativos** a los finalistas del Certamen.

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.

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.

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, 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 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.

Contacto

Nona Rubio

GOURMEET

+ 34 635 436 181

nona.rubio@gourmeet.club

Más información:

www.gourmeet.club

www.hoteltapatour.com

www.tapaalimentosdeespana.es

Adenda: Hotel Tapa Tour 2022

Por séptimo año consecutivo, Hotel Tapa Tour volverá a reivindicar los hoteles de alta gama como grandes escenarios gastronómicos. Y esta vez, lo hará simultáneamente en toda España.

La convocatoria está dirigida a hoteles de **4 y 5 estrellas** con una **propuesta gastronómica destacada**. Los interesados podrán formalizar su inscripción en Hotel Tapa Tour 2022 mediante el pago de la **cuota** correspondiente.

Todos los establecimientos inscritos en Hotel Tapa Tour 2022 deberán poner a la venta la tapa presentada a concurso del **15 al 25 de septiembre**. El precio de la tapa, maridada con un vino de la **Ribera del Duero**, oscilará entre los **8€ y los 10€**.

La acción será **promocionada** en los medios de comunicación, mediante campaña de prensa local y nacional, newsletter y redes sociales.

Hotel Tapa Tour editará **2 guías** con los establecimientos participantes: **Hotel Tapa Tour Madrid** (sede oficial del festival) y **Hotel Tapa Tour España**.

Hotel Tapa Tour Madrid (sede oficial del festival)

Cuota de inscripción: 500€

Bases de participación:

Formulario de inscripción:

Hotel Tapa Tour España (resto de localidades)

Cuota de inscripción: 120€

Bases de participación:

Formulario de inscripción:



Hotel
—Tapa
Tour


CONCURSO NACIONAL
Tapa Alimentos
de España

#alimentos
de España


RI
BE
RA
DEL
DUERO