

# Hotel Tapa Tour España 2022

## Bases de participación

### Índice

1. Presentación
2. Convocatoria e inscripción
3. Tapa y maridaje
4. Premios
5. Horario
6. Promoción
7. Derechos de imagen
8. Aceptación de las bases
9. Contacto

# Presentación

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

Del **15 al 25 de septiembre**, Madrid volverá a ser la sede del festival de **alta cocina informal** que, por primera vez, se celebrará simultáneamente en diversas localidades españolas.

La convocatoria está dirigida a **hoteles nacionales de 4 y 5 estrellas** con una **propuesta gastronómica destacada**. Los interesados podrán realizar su inscripción hasta el **15 de junio** a través de la página web de **Hotel Tapa Tour**.

Los establecimientos inscritos competirán por el Premio Nacional “**Tapa Alimentos de España**”, impulsado por el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, y el Premio “**Maridaje D.O. Ribera del Duero**”, otorgado por el **Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero**.

El público podrá degustar las creaciones presentadas a concurso, armonizadas con vinos de la **Ribera del Duero**, entre el **15 y el 25 de septiembre** en cada uno de los hoteles participantes. El precio de las tapas oscilará entre los **8€ y los 10€**, con una copa de vino incluida.

Además, este año **Hotel Tapa Tour** y **Lalola & Co**, en colaboración con el **Club Top F&B**, otorgarán un nuevo premio al “**Mejor Maître de Hotel**”, un galardón que reconocerá el trabajo de los jefes y jefas de sala de hoteles nacionales.

– **Dossier de presentación:**

[www.hoteltapatour.com/Hotel\\_Tapa\\_Tour\\_2022.pdf](http://www.hoteltapatour.com/Hotel_Tapa_Tour_2022.pdf)

– **Más información:**

[www.hoteltapatour.com](http://www.hoteltapatour.com)

[www.tapaalimentosdeespana.es](http://www.tapaalimentosdeespana.es)

# Convocatoria e inscripción

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

– Cuota de inscripción:

La inscripción 2022 es gratuita (excepto en Madrid capital).

– Plazo de inscripción:

El plazo de inscripción finalizará el **15 de junio**.

– Formulario de inscripción:

[www.hoteltapatour.com/inscripcion-2022](http://www.hoteltapatour.com/inscripcion-2022)

# Tapa y maridaje

**Durante diez días, la tapa será la embajadora de la cocina de los hoteles más emblemáticos y exclusivos del país.**

Los establecimientos participantes pondrán a la venta la propuesta creada para el 3er Premio Nacional “Tapa Alimentos de España” a un precio máximo de 10€, con una copa de vino (tinto, blanco o rosado) D.O. Ribera del Duero incluida.

– **Plazo de presentación:**

El plazo de presentación finalizará el **15 de junio**.

– **Ficha técnica de las tapas:**

[www.hoteltapatour.com/ficha-tecnica-2022](http://www.hoteltapatour.com/ficha-tecnica-2022)

# Premios Nacionales

Los finalistas se darán a conocer durante el acto de clausura de Hotel Tapa Tour 2022, que se celebrará el 26 de septiembre en Madrid.

## — 3er Premio Nacional "Tapa Alimentos de España"

Un jurado, formado por prestigiosos profesionales del mundo de la gastronomía, será el encargado de seleccionar entre las recetas y fotos recibidas a los **6 finalistas** (1 de Madrid y 5 del resto de España). La **Final** se celebrará en **Salón Gourmets 2023**.

Se establecen los siguientes **Premios**:

- **Premio "Tapa Alimentos de España"**: patrocinado por el Ministerio de Agricultura, pesca y Alimentación (Alimentos de España).
- **Premio "Maridaje D.O. Ribera del Duero"**: patrocinado por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

Ver bases: [Premio Nacional Tapa Alimentos de España](#)

## — 1er Premio Nacional "Mejor Maître de Hotel"

Hotel Tapa Tour y Lalola & Co, en colaboración con el **Club Top F&B**, otorgarán un nuevo premio al "**Mejor Maître de Hotel**", un galardón que reconocerá el trabajo de los jefes y jefas de sala de hoteles nacionales. Un jurado profesional escogerá a los **ocho finalistas**. La final se celebrará en una destacada feria de alimentos y bebidas.

Los candidatos deberán reunir los siguientes **requisitos**:

- **Experiencia**: acreditación de más de cinco años en hoteles de 4 o 5 estrellas.
- **Liderazgo**: gestión de equipos de más de veinte personas.
- **Conocimientos**: enología y gestión de presupuestos.
- **Habilidades**: destreza en flambeados y trinche.

# Horario

Para garantizar el buen funcionamiento de la acción, recomendamos a los establecimientos participantes una **buena planificación del horario** de Hotel Tapa Tour.

Cuanto más amplio sea el horario, mejor. Sin embargo, es importante que nuestra acción conviva en **armonía con las rutinas de los establecimientos**.

Para evitar quejas y reclamaciones, 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.

Por último, es de vital importancia que cada establecimiento se encargue de **informar debidamente a su equipo** de la operativa de Hotel Tapa Tour.

# Promoción

Hotel Tapa Tour se compromete a promocionar el certamen mediante campaña de prensa nacional y local en medios online y offline, así como en su página web, redes sociales y newsletter.

– **Nuestros canales:**

Facebook: [facebook.com/hoteltapatour](https://facebook.com/hoteltapatour)

Instagram: [instagram.com/hoteltapatour](https://instagram.com/hoteltapatour)

Twitter: [twitter.com/hoteltapatour](https://twitter.com/hoteltapatour)

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

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.

# 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.



# Aceptación de las bases

Hotel Tapa Tour España 2022 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 evento 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 Hotel Tapa Tour España 2022 implica el conocimiento y aceptación del presente Reglamento.

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

# Contacto

Nona Rubio  
GOURMEET  
+ 34 635 436 181  
nona.rubio@gourmeet.club

Más información:  
[www.gourmeet.club](http://www.gourmeet.club)  
[www.hoteltapatour.com](http://www.hoteltapatour.com)  
[www.tapaalimentosdeespana.es](http://www.tapaalimentosdeespana.es)

