PROMOVE:

SANTIAGO DE COMPOSTELA TURISMO

ORGANIZA

H! ASOCIACIÓN HOSTELERIA COMPOSTELA

2019

Santiago (é) tapas

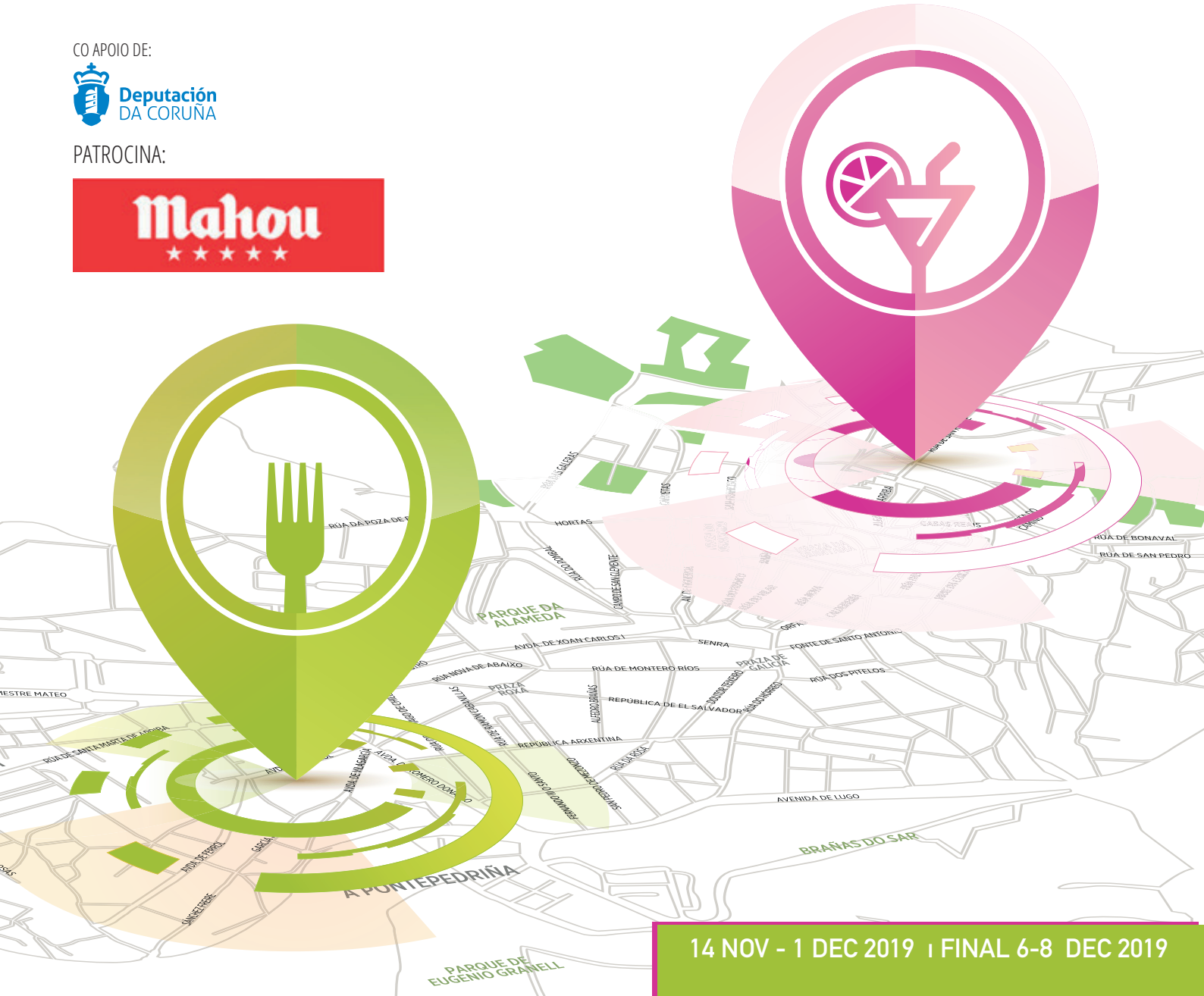
Santiago (é) cóctel

CO APOIO DE:

Deputación DA CORUÑA

PATROCINA:

Mahou



14 NOV - 1 DEC 2019 ı FINAL 6-8 DEC 2019

1.- PRESENTACIÓN

SANTIAGO(É)TAPAS é o concurso de tapas de Santiago de Compostela, un evento promovido por Turismo de Santiago e organizado pola Asociación de Hostalería Compostela, co apoio da Deputación da Coruña. SANTIAGO(É)CÓCTEL é o concurso de cócteles de Santiago de Compostela, un evento organizado pola Asociación de Hostalería Compostela.

A **XII edición** de SANTIAGO(É)TAPAS celebrarase do 14 de novembro ao 1 de decembro de 2019, cunha final que será entre o 6 e o 8 de decembro.

A **I edición** de SANTIAGO(É)CÓCTEL celebraranse do 14 de novembro ao 1 de decembro de 2019.

2.- INSCRICIÓNS E CONDICIÓNS

2.1 Poderán participar nos concursos todos aqueles locais de hostalaría situados no termo municipal de Santiago de Compostela que o desexen, sempre que estean en posesión das licenzas oportunas.

2.2 Deberán rexistrarse, para tal fin, entre os días 4 e 20 de outubro (ambos incluídos) enviando a folla de inscrición por correo ou entregándoa persoalmente na oficina técnica do concurso:

Rúa das Salvadas 29 . 15705 Santiago de Compostela

Enderezo electrónico: ***info@santiagoetapas.com***

Teléfono: 981 59 27 00

Horario: de 9 a 14 e de 16 a 19 horas de luns a xoves e venres de 8 a 15 horas.

Xunto coa folla de inscrición deberán entregar, tamén cubertas, as fichas técnicas e unha fotografía de cada unha das tapas/cócteles que presentan.

3.- PARTICIPACIÓN

3.1 Cada local poderá presentar un máximo de tres tapas e/ou dous cócteles.

Establécense dúas modalidades de tapas: **tapa tradicional** e **tapa creativa**.

Enténdese por tapa creativa aquela que utilice produtos, técnicas de elaboración e presentación innovadoras.

Así mesmo, haberá un **premo maridaxe Mahou**, no que poden participar ambas as dúas modalidades, sempre que o seu consumo se maride con calquera das distintas cervexas de Mahou.

Os prezos das tapas serán os seguintes:

- Entre 1 e 2 € no caso da tapa tradicional.
- Entre 2 e 3,50 € no caso da tapa creativa.

Establécense dúas modalidades de cócteles: **cóctel clásico** e **cóctel creativo**.

Enténdese por cóctel creativo aquel de creación propia que utilice produtos, técnicas de elaboración e presentación innovadoras.

Os prezos dos cócteles serán os seguintes:

- 5 € no caso de cóctel clásico.
- 6 € no caso de cóctel creativo.

3.2 Co fin de fomentar o uso de produtos autóctonos e de proximidade, fíxase como requisito imprescindible para participar que as tapas inclúan na súa elaboración, cando menos, un produto pertencente a algunha das denominacións de orixe ou indicacións xeográficas protexidas de Galicia. No caso dos cócteles será imprescindible que inclúan na súa elaboración, cando menos , un produto galego.

3.3 **Fase previa**

A campaña SANTIAGO(É)TAPAS ten entre os seus obxectivos incentivar **a cultura gastronómica** na cidade e fomentar a calidade da oferta. A campaña SANTIAGO(É)CÓCTEL ten entre os seus obxectivos aumentar o número e a calidade da oferta de cócteles no termo municipal. Con estes fins, nas semanas previas, un equipo de preselección analizará as receitas e degustará as tapas/cócteles presentados a concurso (concretarase o día e hora con cada participante unha vez formalizada a súa inscrición).

Este equipo valorará que as propostas respondan ao concepto de tapa, entendendo por esta unha pequena porción de alimentos elaborados para acompañar cunha bebida. Non serán aceptadas aquelas que en realidade sexan racións ou medias racións e as que, ao seu xuízo, non ofrezan unha calidade mínima. Tampouco serán válidas para o concurso as tapas que habitualmente se sirvan de balde nos locais, aínda que se lles realizaran pequenas modificacións.

A organización comunicará aos locais a admisión ou non das tapas/cócteles presentados ao concurso. En caso de que a resolución sexa negativa, daráselles un prazo para presentar unha nova proposta ou ben mellorar a xa presentada.

Se non se cumpren os requisitos mínimos, a tapa/cóctel poderá ser excluído do concurso.

3.4 As tapas/cócteles admitidos deberán figurar na oferta habitual do local como mínimo durante os días de celebración do concurso (do 14/11/19 ao 01/12/19), exceptuando os días oficiais de peche do local que deberán ser detallados na ficha de inscrición. Pasado o concurso, as tapas/cócteles presentados poderán seguir formando parte da oferta de cada local.

3.5 Os locais participantes servirán as tapas como mínimo de 13.00 a 14.30 e de 20.30 a 22.00 horas e poderán ampliar este horario pero en ningún caso reducilo. Os cócteles serviranse como mínimo de 23:00 a 01:00 horas e poderán ampliar este horario pero en ningún caso reducilo. **A ampliación do horario mínimo -que será voluntaria- aparecerá explicitada na información aos usuarios, terá que cumprirse obrigatoriamente todos os días de apertura e poderá ampliarse aínda máis pero nunca reducirse.** Os que por algunha causa xustificada non poidan cumprir o horario estipulado deberán comunicarllo á organización para que poida acordarse un horario fixo e reflectilo en toda a comunicación do evento.

3.6 Unha vez que a organización confirme a admisión das tapas/cócteles presentados, os participantes deberán aboar, sexan membros ou non da Asociación de Hostalería, a cota de inscrición de 99 € (IVE incluído). Poderán facelo en efectivo ou mediante transferencia bancaria ao número de conta de Ibercaja ES59 2085 8265 12 0330213047, indicando no concepto: Santiago(é)tapas + nome do local ou Santiago(é)cóctel + nome do local.

Non se formalizará ninguna inscrición se non se fai efectivo o pagamento.

3.7 A organización fixa o **número de locais participantes no SANTIAGO(É)TAPAS** nun máximo de **setenta (70)** e no **SANTIAGO(É)CÓCTEL nun máximo de quince (15),** por rigorosa orde de inscrición.

En caso de que a demanda de participantes sexa moi elevada, abrirase unha lista de espera, co mesmo criterio da orde de inscrición, por se houber baixas entre os establecementos admitidos. A organización resérvase o dereito a aumentar o número de participantes final en función da demanda.

3.8 Todos os locais participantes están obrigados a acudir á sesión fotográfica das tapas/cócteles previa ao inicio do concurso (21, 22 e 23 de outubro). A organización facilitará un fotógrafo para tal fin.

3.9 Tamén deberán:

- Colaborar en todas as accións de comunicación, prensa e relación públicas do evento.
- Selar o "Tapasporte" a todos os clientes que o precisen, logo de que consuman a tapa/cóctel específico do concurso e emitan o seu voto.
- Emitir un informe final e colaborar nos informes parciais sobre o número de tapas/cócteles e na enquisa de valoración do evento que se realizará co fin de elaborar propostas de mellora para as futuras edicións.

3.10 O incumprimento dalgunha das normas anteriormente citadas será motivo de expulsión do concurso.

3.11 Por outra parte, o xurado restará 0,5 puntos como sanción por incumprir cada unha das regra seguintes a que estarán obrigados os participantes:

- Exhibir nun lugar visible do interior do local o distintivo que identificará os participantes no concurso SANTIAGO(É)TAPAS/SANTIAGO(É)CÓCTEL.
- Colocar, nun lugar visible e accesible, a urna deseñada para que o público deposite os votos que lle outorgue a cada tapa/cóctel.
- Indicar e diferenciar de xeito visible na súa oferta dentro do local as tapas/cócteles que participen no concurso.

4.- PREMIOS

4.1 **Premios SANTIAGO(É)TAPAS 2019**

Entre todas as tapas presentadas outorgaranse, mediante o voto ponderado do xurado profesional e do público, os seguintes premios:

Primeiro premio á tapa creativa SANTIAGO(É)TAPAS 2019,
dotado con diploma e 1.000 euros.

Primeiro premio á tapa tradicional SANTIAGO(É)TAPAS 2019,
dotado con diploma e 1.000 euros.

Segundo premio á tapa creativa SANTIAGO(É)TAPAS 2019,
dotado con diploma e 500 euros.

Segundo premio á tapa tradicional"SANTIAGO(É)TAPAS 2019"
dotado con diploma e 500 euros.

Premio maridaxe Mahou,
dotado con 500 € en produtos Mahou e un ***showcooking*** nun evento Mahou.

Premios do público SANTIAGO(É)TAPAS 2019

O público poderá emitir os seus votos nos locais participantes, a razón dun único voto por tapa consumida. Como resultado desta votación popular, outorgaranse os seguintes premios:

Premio tapa do público 2019, na categoría creativa,
dotado con diploma e 700 euros.

Premio tapa do público 2019 na categoría tradicional,
dotado con diploma e 700 euros.

Todos os establecementos inscritos optarán aos premios do público outorgados a partir das votacións dos consumidores emitidas **durante os días de celebración do concurso SANTIAGO(É)TAPAS, do 14 de novembro ao 1 de decembro.**

4.2 **Premios SANTIAGO(É)CÓCTEL 2019**

Entre todos os cócteles presentados outorgaranse, mediante o voto ponderado do xurado profesional e do público, os seguintes premios:

Premio ao cóctel creativo SANTIAGO(É)CÓCTEL 2019,
dotado con diploma e 500 euros.

Premio ao cóctel clásico SANTIAGO(É)CÓCTEL 2019,
dotado con diploma e 500 euros.

4.3 Votacións

As votacións poderán realizarse nas urnas situadas nos locais participantes. Os cupóns serán os pousavasos oficiais do concurso que se distribuirán para a ocasión. Os consumidores poderán valorar entre 0 e 5 a tapa/cóctel degustado e os gañadores resultarán da media desas puntuacións.

En cada establecemento só se poderán votar as tapas/cócteles consumidos nel e en ningún caso as tapas/cócteles doutro local, a razón dun único voto por tapa/cóctel consumido. Os votos que non cumpran estas regras serán anulados.

Co obxecto de respectar ao máximo a decisión popular, os premios do público non son excluíntes e poden concorrer no mesmo local.

4.4 Participación

4.4.1 A participación na categoría dos premios SANTIAGO(É)TAPAS por parte dos establecementos **é voluntaria**. É dicir, só poderán optar a estes premios os locais que o soliciten **explicitamente súa folla de inscrición.** Esta inscrición implica as seguintes **condicións**:

a. A organización **avisará** aos establecementos participantes na categoría premios SANTIAGO(É)TAPAS, polo menos o día anterior, da data e da hora aproximada (dentro do horario do concurso) na que o xurado profesional (entre 2 e 4 persoas) vai acudir ao local para avaliar as tapas participantes nesta categoría.

b. **O establecemento asumirá o custo das tapas e das consumicións do xurado profesional.**

c. O xurado profesional en ningún caso avaliará as tapas dos establecementos que non se inscribiran explicitamente nesta categoría.

d. O xurado profesional seleccionará as dez tapas finalistas dos premios SANTIAGO(É)TAPAS.

e. A organización **comunicará publicamente o día 2 de decembro** a listaxe das dez tapas que participarán na final de SANTIAGO(É)TAPAS.

f. **A final de SANTIAGO(É) TAPAS** celebrarase **do 6 ao 8** de decembro, ambos os días incluídos, e promocionarase dun xeito destacado desde a organización como un evento especial dirixido a captar público non só da cidade, senón foráneo.

g. Os establecementos con tapas finalistas teñen a obriga de ofrecer durante estes tres días (do 6 ao 8 de decembro) a súa tapa, polo menos no mesmo horario establecido para o período normal do concurso.

h. A **elección das tapas gañadoras dos premios SANTIAGO(É) TAPAS 2019** entre as finalistas farase mediante a ponderación da valoración do xurado profesional e a puntuación media obtida dos votos populares, coas seguintes características:

1. O xurado profesional avaliará as dez tapas finalistas entre o **3 e o 9 de decembro cunha puntuaciónde 0 a 5.**

2. O público poderá puntuar as dez tapas finalistas do **6 ao 8 de decembro, sumando eses votos aos acadados no primeiro período do concurso**. No reconto final para os premios SANTIAGO(É)TAPAS o público avaliará cada tapa cunha puntuación de 0 a 5.

3. A puntuación final de cada tapa finalista será o resultado da ponderación das puntuacións outorgadas **polo xurado profesional (60%) e polo público (40%)**. As tapas gañadoras dos premios SANTIAGO(É)TAPAS serán as que obteñan a maior puntuación total. En caso de empate, gañarán aquelas que teñan maior número de votos populares absolutos durante todo o concurso.

i. A organización velará especialmente porque se cumpran as bases anteriores e poderá eliminar do concurso os establecementos que non as cumpran. En especial, velarase pola validez dos votos do público co obxecto de evitar calquera tipo de competencia desleal nesta categoría. **O reconto será público na Asociación de Hostalaría.**

4.4.2 A inscrición no SANTIAGO(É)CÓCTEL implica as seguintes **condicións**:

a. A organización avisará aos establecementos participantes no SANTIAGO(É)CÓCTEL, polo menos o día anterior, da data e da hora aproximada (dentro do horario do concurso) na que o xurado profesional (entre 2 e 4 persoas) vai acudir ao local para avaliar os cócteles participantes.

b. O establecemento asumirá o custo dos cócteles do xurado profesional.

c. A elección dos cócteles gañadores dos premios SANTIAGO(É)CÓCTEL 2019 farase mediante a ponderación da valoración do xurado profesional e a puntuación media obtida dos votos populares, coas seguintes características:

1. O xurado profesional avaliará os cócteles entre o **3 e o 9 de decembro cunha puntuaciónde 0 a 5.**

2. O público poderá puntuar os cócteles entre o **14 de novembro e 1 de decembro** cunha puntuación de 0 a 5.

3. A puntuación final de cada cóctel será o resultado da ponderación das puntuacións outorgadas **polo xurado profesional (60%) e polo público (40%)**. Os cócteles gañadores dos premios SANTIAGO(É)CÓCTEL 2019 serán os que obteñan a maior puntuación total. En caso de empate, gañarán aqueles que teñan maior número de votos populares absolutos durante todo o concurso.

d. A organización velará especialmente porque se cumpran as bases anteriores e poderá eliminar do concurso os establecementos que non as cumpran. En especial, velarase pola validez dos votos do público co obxecto de evitar calquera tipo de competencia desleal nesta categoría. **O reconto será público na Asociación de Hostalaría.**

5.- XURADO PROFESIONAL

5.1 SANTIAGO(É)TAPAS

5.1.1 O xurado profesional (semifinalista e finalista) puntuará as tapas en función dos criterios de valoración que se indican a continuación, no punto 5.1.4. Cada membro do xurado avaliará cada tapa segundo estes criterios de valoración. A puntuación final de cada tapa será a media aritmética da suma das distintas puntuacións outorgadas polos membros do xurado.

O xurado estará coordinado por un secretario/a, que velará polo cumprimento das regras de funcionamento. O xurado terá en conta non só a elaboración e o sabor das tapas, senón tamén a súa presentación e a calidade do servizo. Así mesmo, sancionará con ata 0,5 puntos os locais que non cumpra coas indicacións da organización no tocante á colocación dos elementos de comunicación do concurso.

5.1.2 O xurado estará composto por persoas do ámbito da hostalaría, do turismo, do xornalismo gastronómico, bloggers e entidades relacionadas coa promoción enogastronómica, de xeito que se garanta un veredicto que redunde na excelencia e na credibilidade do concurso.

5.1.3 Seguindo os criterios da organización, o xurado profesional diferenciarase en dous:

a) Un **xurado semifinalista**, encargado de facer a selección das dez tapas finalistas.

b) Un **xurado finalista**, que avaliará de novo as dez tapas finalistas e emitirá unha puntuación que se sumará á do público durante todo o concurso.

5.1.4 Criterios de valoración do xurado

Os criterios de valoración do xurado oficial, tanto do semifinalista como do finalista, serán os que seguen:

a) Elaboración da tapa: de 0 a 5 puntos.

b) Sabor: de 0 a 5 puntos.

c) Presentación: de 0 a 5 puntos.

d) Relación calidade-prezo: de 0 a 5 puntos.

e) Calidade do servizo e rapidez: de 0 a 5 puntos.

f) Emprego de produtos de Galicia: de 0 a 5 puntos.

Entre todos os criterios que se avalían, deberán ter máis peso na puntuación final a elaboración da tapa e o sabor.

5.2 SANTIAGO(É)CÓCTEL

5.2.1 O xurado profesional puntuará os cócteles en función dos criterios de valoración que se indican a continuación, no punto 5.2.3. Cada membro do xurado avaliará cada cóctel segundo estes criterios de valoración. A puntuación final de cada cóctel será a media aritmética da suma das distintas puntuacións outorgadas polos membros do xurado.

O xurado estará coordinado por un secretario/a, que velará polo cumprimento das regras de funcionamento. O xurado terá en conta non só a elaboración e o sabor dos cócteles, senón tamén a súa presentación e a calidade do servizo. Así mesmo, sancionará con ata 0,5 puntos os locais que non cumpra coas indicacións da organización no tocante á colocación dos elementos de comunicación do concurso.

5.2.2 O xurado estará composto por profesionais do ámbito da coctelería, docentes, bloggers, mixólogos e bartenders, de xeito que se garanta un veredicto que redunde na excelencia e na credibilidade do concurso.

5.2.3 Criterios de valoración do xurado

Os criterios de valoración do xurado oficial serán os que seguen:

a) *Storytelling*: de 0 a 5 puntos.

b) Sabor: de 0 a 5 puntos.

c) Presentación: de 0 a 5 puntos.

d) Técnica, calidade e habilidade do servizo: de 0 a 5 puntos.

e) Emprego de produtos *homemade*, de elaboración propia: de 0 a 5 puntos.

f) Emprego de produtos de Galicia: de 0 a 5 puntos.

Entre todos os criterios que se avalían, deberán ter máis peso na puntuación final a presentación do cóctel e o sabor.