

BASES DE PARTICIPACIÓN

Do 15 de febreiro ao 3 de marzo 2024

XV SANTIAGO(É)TAPAS

COLABORA

1.- PRESENTACIÓN

SANTIAGO(É)TAPAS é o concurso de tapas de Santiago de Compostela, un evento promovido e organizado por Turismo de Santiago en coordinación coa Asociación Hostelería Compostela.

A XV edición de **SANTIAGO(É)TAPAS** celebrarase do 15 de febreiro ao 3 de marzo de 2024.

2.- INSCRICIÓNS E CONDICIÓN

- 2.1** Poderán participar no concurso 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 o 15 de novembro de 2023 e o 10 de xaneiro de 2024 (ambos incluídos) enviando a folla de inscrición por correo, entregándoa persoalmente na oficina técnica do concurso ou cubrindo o formulario de inscrición na páxina web *santiagoetapas.gal*

OFICINA TÉCNICA

Asociación Hostalaría Compostela

Rúa das Salvadas 29 . 15705 Santiago de Compostela

Enderezo electrónico: info@santiagoetapas.com

Teléfono: 981 59 27 00

Xunto coa folla de inscrición deberán entregar, tamén cubertas, as fichas técnicas.

3.- PARTICIPACIÓN

- 3.1** Cada local poderá presentar ao concurso un máximo de dúas tapas, podendo aumentar a tres no caso de ser unha tapa sen glute, vexetariana ou vegana.

Establécense **seis modalidades:**

TAPA TRADICIONAL, TAPA CREATIVA, TAPA DOCE, TAPA MARIDADA CON VIÑO, TAPA MARIDADA CON CERVEXA E TAPA SEN GLUTE.

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

Os prezos das tapas serán os seguintes:

- Entre 2 € e 4 €.

- 3.2** Co fin de fomentar o uso de produtos autóctonos de temporada e de proximidade, fíxase como requisito imprescindible para participar que as tapas inclúan

XV SANTIAGO(É)TAPAS • BASES DE PARTICIPACIÓN

na súa elaboración, produtos galegos de calidade contrastada, tales como produtos das distintas denominacións de orixe ou indicacións xeográficas protexidas, produtos de agricultura ecolóxica ou produtos do mar de Galicia certificados.

3.3 FASE PREVIA

SANTIAGO(É)TAPAS ten entre os seus obxectivos incentivar a cultura gastronómica en Compostela e fomentar a calidade da oferta. Con este fin, nas semanas previas, un equipo de preselección analizará as receitas e degustará as tapas presentadas 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 presentadas 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 cumpren os requisitos mínimos, as tapas poderán ser excluídas do concurso.

3.4 As tapas admitidas deberán figurar na oferta habitual do local como mínimo durante os días de celebración do concurso (do 15 de febreiro ao 3 de marzo de 2024), exceptuando os días oficiais de peche do local que deberán ser detallados na ficha de inscrición. Pasado o concurso, as tapas presentadas 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 21.30 horas e poderán ampliar este horario pero en ningún caso reduci-lo.

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 presentadas, os establecementos participantes deberán aboar, sexan membros ou non da Asociación de Hostalería, a cota de inscrición de **99 € (IVE incluído)**. Deberán facelo mediante transferencia bancaria ao número de conta de CaixaBank ES80 2100 6430 3113 0012 0004, indicando no concepto: **SANTIAGO(É)TAPAS** + nome do local.

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

3.7 A organización fixa o número de locais participantes nun máximo de setenta (70), 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 houbera 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 previa ao inicio do concurso (prevista para os días 15, 16, 17 e 18 de xaneiro de 2024). A organización facilitará un servizo de fotografía para tal fin.

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

- Colaborar en todas as accións de comunicación, prensa e relacións públicas do evento.
- Selar o “Tapasporte” a toda a clientela que o precise, logo de que consuma a tapa específica do concurso e emitan o seu voto.
- Colaborar nos informes parciais sobre o número de tapas e na enquisa de valoración do evento que se realizará co fin de elaborar propostas de mellora para as futuras edicións.
- Exhibir nun lugar visible do interior do local o distintivo que identificará os establecementos participantes no concurso SANTIAGO(É)TAPAS.
- Indicar e diferenciar de xeito visible na súa oferta dentro do local as tapas que participen no concurso.
- Exhibir nun lugar visible os elementos de votación.
- Respetar o horario mínimo establecido para o servizo das tapas.
- Servir a tapa cos mesmos ingredientes que se publicitan no Tapasporte.

4.- PREMIOS

4.1 Premios SANTIAGO(É)TAPAS

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

Premio á tapa creativa do XV SANTIAGO(É)TAPAS,
dotado cun diploma e 1.000 euros.*

Premio á tapa tradicional do XV SANTIAGO(É)TAPAS,
dotado con diploma e 1.000 euros.*

Premio á tapa doce do XV SANTIAGO(É)TAPAS,
dotado con diploma e 1.000 euros.*

Mellor tapa maridada con viño do XV SANTIAGO(É)TAPAS,
dotado con diploma e 500 euros, atendendo á entrada de patrocinios do evento.

Mellor tapa maridada con cervexa do XV SANTIAGO(É)TAPAS
dotado con diploma e 500 euros, atendendo á entrada de patrocinios do evento.

MELLOR TAPA SEN GLUTE, outorgado pola Asociación de Celíacos de Galicia, e dotado cun diploma e unha cesta de produtos sen glute

*Aquela tapa que obteña unha maior puntuación representará a Santiago no concurso *De tapas por Galicia* organizado por Turismo de Galicia.

4.2 Premios do público

As votacións do público poderán realizarse a través dos códigos QR situados nos locais participantes. As tapas degustadas poderanse valorar de 0 a 5 e as gañadoras resultarán da media desas puntuacións.

O público poderá votar durante os días de celebración do concurso **XV SANTIAGO(É)TAPAS**, do 15 de febreiro ao de 3 de marzo.

4.3 Votacións

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

4.4 Participación

A participación na categoría dos premios **SANTIAGO(É)TAPAS 2024** por parte dos establecementos é voluntaria. É dicir, só poderán optar a estes premios os locais que o soliciten explicitamente na folla de inscrición.

XV SANTIAGO(É)TAPAS • BASES DE PARTICIPACIÓN

Esta inscrición implica as seguintes condicións:

- a. A organización avisará aos establecementos participantes na categoría premios **SANTIAGO(É)TAPAS 2024**, 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 inscribiron explicitamente nesta categoría.
- d. A elección das tapas gañadoras dos premios **SANTIAGO(É)TAPAS** 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 tapas.
 2. A puntuación final de cada tapa será o resultado da ponderación das puntuacións outorgadas polo xurado profesional (60%) e polo público (40%). As tapas gañadoras dos premios **SANTIAGO(É) TAPAS 2024** serán as que obteñan a maior puntuación total. En caso de empate, gañarán aquelas que teñan maior número de votos populares absolutos.
- e. A organización velará especialmente porque se cumpran as bases anteriores e poderá eliminar do concurso os establecementos que non as cumpran.

4.5 Entrega dos premios **SANTIAGO(É)TAPAS**

A entrega dos premios **SANTIAGO(É)TAPAS 2024** celebrarase o 11 de marzo de 2024. Durante o transcurso do evento, daranse a coñecer as dez tapas que máis puntuación obtiveran, así como as propostas gañadoras.

5.- XURADO PROFESIONAL

- 5.1** O xurado profesional puntuará as tapas en función dos criterios de valoración que se indican a continuación, no punto 5.3. 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.

5.2 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.

5.3 Criterios de valoración do xurado

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

Presentación:

Cor, volume, orixinalidade, harmonía, facilidade para comer.

Sabor e aroma:

Condimentación correcta, arrecendo, acabado de facer.

Elaboración e técnica:

Punto de cocción correcto, dificultade, imaxinación.

Temperatura do servizo:

Correcta ou incorrecta. Frío, morno, quente.

Maridaxe con viño/cervexa:

Que o sabor da tapa non oculte o sabor do viño/cervexa.

Puntuación de 1 a 5 podendo cualificar con decimais.