

BASES DE PARTICIPACIÓN

Do 19 de febreiro ao 8 de marzo de 2026

XVII SANTIAGO(é)TAPAS

CO APOIO DE:

COLABORA

XVII SANTIAGO(é)TAPAS • BASES DE PARTICIPACIÓN

1.- PRESENTACIÓN

SANTIAGO(é)TAPAS é o concurso de tapas de Santiago de Compostela, un evento promovido e organizado por Turismo de Santiago.

A XVII edición de **SANTIAGO(é)TAPAS** celebrarase do 19 de febreiro ao 8 de marzo de 2026.

2.- INSCRICIÓNS E CONDICIÓNNS

- 2.1 Poderán participar no concurso todos aqueles locais de hostelería situados no termo municipal de Santiago de Compostela que o desexen, sempre que estean en posesión das licenzas oportunas e dispoñan de espazo axeitado para consumo no propio local (barra e/ou cadeiras e mesas).
- 2.2 A presentación da solicitude de participación no concurso supón que a persoa participante acepta todas as disposicións e condicións incluídas nestas bases, así como o criterio do Xurado Técnico e da Organización do mesmo na súa interpretación a aplicación ou respecto de calquera eventualidade non prevista nelas.
- 2.3 Deberán inscribirse entre o 27 de outubro de 2025 e 7 de xaneiro de 2026 (ambos incluídos) enviando a folla de inscrición por correo electrónico, entregándoa persoalmente na oficina técnica do concurso ou cubrindo o formulario de inscrición na páxina web *santiagoetapas.gal*

OFICINA TÉCNICA

TURISMO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Rúa do Vilar, 63, Santiago de Compostela, 15705

Enderezo electrónico: info@santiagoetapas.com

Teléfono: 618 283 152

Xunto coa folla de inscrición deberán entregar, tamén cubertas, as fichas técnicas (*1 ficha por cada unha das tapas presentadas a concurso*).

3.- PARTICIPACIÓN

- 3.1 Establécense as seguintes categorías: TRADICIONAL, CREATIVA e DOCE.

Cada establecemento poderá presentar un máximo de dúas tapas, que serán encadradas nunha das tres categorías establecidas neste concurso. Poderán aumentar a tres tapas no caso de que algunha das que se presenten sexa unha tapa vegana ou vexetariana que obrigatoriamente será encadrada como tradicional ou creativa.

XVII SANTIAGO(é)TAPAS • BASES DE PARTICIPACIÓN

Cada tapa poderá optar a un premio principal das tres categorías, sexa á tapa tradicional, creativa ou doce, sen prexuízo de que poida optar tamén a un premio adicional, tales como: mellor tapa en maridaxe con cervexa, mellor tapa maridada con viño, mellor tapa sen glute, mellor tapa vexetariana ou vegana e mellor tapa elaborada con produto principal con DOP, IXP, Producción Ecolóxica ou Artesanía Alimentaria.

Os prezos das tapas serán os seguintes:

Entre 2 € e 4 €.

3.2. DEFINICIÓNS

Concepto “tapa”: Para os efectos do concurso entenderase como tapa unha pequena porción de comida, elaborada para acompañar unha bebida, que non supere os **90 g. de peso na categoría tradicional e 75 g. nas outras categorías.**

Coa finalidade de aplicar as mesmas normas e condicións do regulamento para todos os participantes, o Xurado Técnico non permitirá que participen no concurso as tapas que superen o peso indicado anteriormente.

- ▶ **Tapa tradicional.** Enténdese por tapa tradicional unha pequena porción de comida que forma parte da gastronomía clásica galega, elaborada con técnicas culinarias básicas que se aplican nas cociñas dos restaurantes.
- ▶ **Tapa creativa.** Enténdese por tapa creativa aquela que, na elaboración e presentación, utilice técnicas culinarias consideradas de vangarda ou que incorpore innovación e creatividade, utilizando tecnoloxía na cociña para crear experiencias únicas.
A persoa que presente a tapa ten que xustificar ao Xurado Técnico as técnicas culinarias innovadoras utilizadas na elaboración e presentación da tapa para poder ser considerada como creativa.
- ▶ **Tapa doce.** Entenderase por tapa doce aquela que na elaboración teña algún ingrediente doce ou edulcorante artificial coa propiedade de transmitir o sabor doce ás preparacións.
- ▶ **Tapa sen glute.** Tapa que na súa elaboración e presentación non contén ningún ingrediente que teña glute, coma o trigo, cebada, centeo ou avea.
- ▶ **Tapa vegana.** Tapa que está composta unicamente por ingredientes de orixe vexetal, excluindo por completo calquera produto ou derivado de orixe animal.

XVII SANTIAGO(é)TAPAS • BASES DE PARTICIPACIÓN

- ▶ **Tapa vexetariana.** Tapa baseada en ingredientes de orixe vexetal que pode incluír lácteos e ovos.
- ▶ **Tapa con ingrediente principal DOP ou IXP.** Tapa elaborada con produto principal con DOP, IXP, Producción Ecolóxica ou Artesanía Alimentaria.

Condicións para optar aos premios adicionais mencionados no apartado 3.1

- Todas as tapas presentadas poden optar a un dos premios adicionais patrocinados polas empresas e entidades colaboradoras.
- As tapas sen glute poderán optar ao premio adicional outorgado pola Asociación de Persoas Celíacas de Galicia.
- As tapas vexetarianas ou veganas poderán optar ao premio adicional outorgado por Cash Record.
- As tapas consideradas tradicional ou creativa poderán competir tamén nos premios adicionais de maridaxe con viño ou cervexa (excluíntes entre si) patrocinados por Ponte da Boga e Estrella Galicia respectivamente.
- As tapas consideradas doces e sen glute poden presentarse ao premio adicional de maridaxe con viño, patrocinado por Ponte da Boga ou ao premio Maridaxe con cervexa sen glute patrocinado por Estrella Galicia, no caso das tapas sen glute.
- Todas as tapas que teñan como produto principal con DOP, IXP, Producción Ecolóxica ou Artesanía Alimentaria, poden presentarse ao premio adicional patrocinado pola Axencia Galega de Calidade Alimentaria AGACAL.

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

3.4 FASE PREVIA

SANTIAGO(é)TAPAS ten entre os seus obxectivos incentivar a cultura gastronómica en Compostela, e fomentar e mellorar a calidade da oferta. Con este fin, nas semanas previas, o Xurado Técnico avaliará as receitas e degustará as tapas presentadas para seleccionar as que superan esta fase previa precisa para concursar.

XVII SANTIAGO(é)TAPAS • BASES DE PARTICIPACIÓN

O Xurado Técnico comunicará a cada participante, o mesmo día da presentación da fase previa establecida no punto anterior, a admisión ou non das tapas que presentan ao concurso. En caso de que a decisión fose negativa, daráselles un prazo para presentar unha nova proposta ou ben mellorar a xa presentada. Se non acadan os requisitos mínimos, as tapas poderán ser excluídas do concurso.

Unha vez formalizada a inscrición, a Organización acordará con cada participante o día e hora para realizar a presentación da tapa.

3.5 As tapas admitidas deberán figurar na oferta habitual do local como mínimo durante os días de celebración do concurso (do 19 de febreiro ao 8 de marzo de 2026), 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.

3.6 Os locais participantes servirán as tapas como mínimo de 13.00 a 14.30 h. e de 20.30 a 21.30 h. 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.

3.7 Unha vez que a Organización confirme a admisión das tapas presentadas, os establecementos participantes deberán aboar 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 2026** + nome do local.

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

3.8 Todos os locais participantes están obrigados a acudir á sesión fotográfica das tapas previa ao inicio do concurso (prevista para os días 12, 13, 14 e 15 de xaneiro de 2026). A Organización facilitará un servizo de fotografía para tal fin.

3.9 Durante toda a fase do concurso os participantes están obrigados a cumprir as seguintes regras:

- **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 emita o seu voto.

XVII SANTIAGO(é)TAPAS • BASES DE PARTICIPACIÓN

- **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.**
- **Respectar o horario mínimo establecido** para o servizo das tapas.
- **Servir a tapa cos mesmos ingredientes** que se publicitan no Tapasporte.

Cando o Xurado visite o local para cualificar as tapas, se detecta o incumprimento dalgunha das anteriores normas, restará da puntuación outorgada á tapa 0,5 puntos como sanción por cada incumprimento.

4.- PREMIOS

4.1 PREMIOS PRINCIPAIS

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

Premio DEPUTACIÓN DA CORUÑA á Mellor Tapa Creativa

Dotado cun diploma e 1.000 euros.

Representará a Santiago no concurso *De tapas por Galicia* organizado por Turismo de Galicia

Premio COMPOSTELA GASTRONÓMICA á Mellor Tapa Tradicional

Dotado cun diploma e 1.000 euros.

Premio á Mellor Tapa Doce

Dotado cun diploma e 1.000 euros +
agasallo especial de CAFÉ DROMEDARIO

XVII SANTIAGO(é)TAPAS • BASES DE PARTICIPACIÓN

4.2 PREMIOS ADICIONAIS

Este premios outorgaranse mediante o voto do Xurado Técnico. Serán os seguintes:

Premio PONTE DA BOGA

á Mellor Tapa Maridada con Viño

Dotado cun diploma e 500 euros en produto.

Premio ESTRELLA GALICIA

á Mellor Tapa Maridada con Cervexa

Dotado cun diploma e 500 euros en produto.

Premio AGACAL

á Mellor Tapa cun produto con denominación de calidade (DOP, IXP, Producción Ecolóxica ou Artesanía Alimentaria)

Dotado cun diploma e un lote de produtos da Axencia Galega de Calidade Alimentaria.

Premio CASH RECORD

á Mellor Tapa Vexetariana/Vegana

Dotado cun diploma e 400 euros en produto.

Premio ACEGA

á Mellor Tapa Sen Glute

Dotado cun diploma e un cheque valorado en 200 euros para a compra de produtos sen glute.

4.3 VOTACIÓNS

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 SANTIAGO(é)TAPAS, do 19 de febreiro ao 8 de marzo de 2026.

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

XVII SANTIAGO(é)TAPAS • BASES DE PARTICIPACIÓN

4.4 PARTICIPACIÓN

A participación na competición **SANTIAGO(é)TAPAS** por parte dos establecementos é voluntaria. É dicir, só poderán optar aos premios os locais que marquen a casíña correspondente na súa folla de inscrición.

Esta inscrición implica as seguintes condicións:

- a. A Organización avisará aos establecementos participantes na competición do **XVII SANTIAGO(é)TAPAS**, polo menos o día anterior, da data e da hora aproximada (dentro do horario do concurso) na que o Xurado (entre 2 e 4 persoas) vai acudir ao local para avaliar as tapas participantes na competición.
- b. O establecemento asumirá o custo das tapas e das consumicións do Xurado.
- c. O Xurado en ningún caso avaliará as tapas dos establecementos que non se inscriban explicitamente na competición a través da casíña correspondente, tal como se indica máis arriba.
- d. A elección das tapas gañadoras dos premios **XVII SANTIAGO(é)TAPAS** farase mediante a ponderación da valoración do Xurado e a puntuación media obtida dos votos populares, do seguinte xeito:
 - » A puntuación final de cada tapa será o resultado da ponderación das puntuacións outorgadas polo Xurado (60%) e polo público (40%). As tapas gañadoras dos premios **XVII SANTIAGO(é)TAPAS** serán as que obteñan a maior puntuación total. En caso de empate, gañarán aquelas que teñan maior número de votos do público.
- 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 2026** celebrarase previsiblemente o 17 de marzo de 2026. Durante o transcurso do evento, daranse a coñecer as dez tapas que máis puntuación obtiveran, así como as propostas gañadoras.

XVII SANTIAGO(É)TAPAS • BASES DE PARTICIPACIÓN

5.- XURADO

- 5.1** O Xurado puntuará as tapas en función dos criterios de valoración que se indican no punto 5.3. A puntuación final de cada tapa será a media aritmética da suma das distintas puntuacións outorgadas e inseridas nunha folla de cálculo. O Xurado estará coordinado por un secretario/a, que velará polo cumprimento das regras de funcionamento.
- 5.2** O Xurado estará coordinado por técnicos docentes de FP e composto por persoas relacionadas co sector da hostalaría, do turismo, do xornalismo gastronómico, creadores de contido e entidades relacionadas coa promoción da actividade gastronómica, de xeito que se garanta un veredicto transparente e xusto que redunde na consolidación do concurso.

5.3 CRITERIOS DE VALORACIÓN DO XURADO

Os criterios de valoración do Xurado, serán os que seguen:

Presentación:

Volume, aparencia, singularidade, apetecible, facilidade para comer, rapidez no servizo.

Sabor e aroma:

Condimentación correcta, equilibrada, arrecendo agradable, acabado de facer.

Elaboración e técnica:

Execución axeitada, punto de cocción e textura correcto, dificultade e montaxe.

Orixinalidade e creatividade:

Mostrar innovación, imaxinación e personalidade no concepto e na elaboración.

Maridaxe con viño/cervexa:

A degustación debe ser agradable e harmoniosa sen ocultar os sabores do viño ou cervexa.

Sen glute:

Creatividade e innovación na combinación dos ingredientes tanto na elaboración como na presentación.

Puntuación de 1 a 5 podendo cualificar con decimais.