



TAPAS

CON HISTORIA

**BASES
DE
PARTICIPACIÓN**

RUTA DE TAPEO

TAPA & DRINK



ROMA



CLÁUSULAS

1. JUSTIFICACION

El Ayuntamiento de Guardamar del Segura en colaboración con las Asociaciones de Restauradores y Comerciantes de Guardamar, promueven la IV Edición de la Ruta de la Tapa de Guardamar del Segura “**Tapas con Historia: Los Romanos**” cuya la finalidad es la de fomentar el ocio y tiempo libre, así como incentivar la actividad económica a través de la promoción turística relacionada con el sector de la restauración dinamizando la hostelería junto con las sinergias que puedan existir con el resto de sectores económicos. El objetivo de este evento es implantar un reclamo para incentivar la presencia de Guardamar en el mapa de las poblaciones singulares que fomenten la visita turística, así como el incremento del consumo local.

La participación estará abierta a todas aquellas personas físicas y jurídicas cuyas actividades profesionales se encuadren dentro de los siguientes grupos:

- Bares y Restaurantes
- Hoteles con restauración y zona de bar.

Así mismo deberá adquirir los compromisos establecidos en las presentes bases de participación.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

Promocionar Guardamar del Segura, dando a conocer su riqueza y variedad gastronómica y cultural, y así conseguir avanzar hacia una oferta de calidad, capaz de generar empleo y riqueza.

2.2 Objetivos específicos

Acercar la variedad gastronómica de la localidad a otros profesionales y al público en general.

Impulsar la promoción del sector de la hostelería, fomentando la competitividad entre los distintos establecimientos.

3. PARTICIPANTES

Todas las personas físicas y jurídicas ubicadas en el municipio de Guardamar del Segura que adquieran los compromisos establecidos en las presentes bases de participación y cuyas actividades profesionales se encuadren dentro de los siguientes grupos:

- Bares y Restaurantes
- Hoteles con restauración y zona de bar

4. ENTIDAD ORGANIZADORA

El Ayuntamiento de Guardamar del Segura.

5. LUGAR Y ZONIFICACIÓN DE LA RUTA

Instalaciones de cada uno de los establecimientos participantes, dentro de los cuales podrán establecer a su criterio el mobiliario necesario para presentar la oferta gastronómica que deseen, sin limitaciones técnicas de espacio o capacidad, si bien se distribuirá identificación homogeneizada informativa y promocional del evento a todos los establecimientos participantes.

6. FECHAS Y HORARIOS

Todos los días desde el 23 de octubre al 15 de noviembre de 2015.

Los horarios serán según disponga cada establecimiento, para lo cual deberá hacerlos visibles en la entrada al mismo, fijando la organización un horario orientativo que va desde las 12:00horas a las 23:00horas.



7. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

7.1. Generales:

- 1. Estar en posesión de Licencia de Apertura y datos de alta en el Impuesto de Actividades Económicas en alguna de las actividades señaladas anteriormente*
- 2. Asegurar en sus establecimientos las necesarias condiciones de seguridad, limpieza, higiene y atención al cliente durante los días que dure la ruta de la tapa.*
- 3. La empresa se compromete a mantener abierto y funcionando su establecimiento en el horario fijado.*
- 4. No ceder o transferir a terceros, los derechos de admisión concedidos por la organización.*
- 5. Estar al corriente con las obligaciones tributarias municipales.*

7.2. Específicos:

- 1. Ofrecer calidad en los productos en la elaboración de las tapas ofertadas, aspectos que serán premiados por el público y la organización.*
- 2. Cada uno de los participantes presentará **UNA TAPA a concurso**, la cual deberá ser identificada mediante una denominación alegórica a la temática de la campaña, atendiendo a los ingredientes de la cultura árabe proporcionados por la organización (Anexo II) mediante elaboración libre, o bien elaborando recetas de dicha procedencia (históricamente contrastadas y aportadas con estas bases, Anexo III), siendo esta última opción voluntaria.*

Los derechos de explotación publicitaria de la tapa premiada se deberán ceder al M.I. Ayuntamiento de Guardamar del Segura para su explotación turística y promocional.

No obstante cada establecimiento podrá realizar cuantas tapas desee (no sujetas al concurso que premiará la mejor tapa), con la única condición del cumplimiento de las presentes Bases.

- 3. La decoración de los recipientes mediante los mismos alimentos, deberá seguir una estética árabe, para lo cual se aportan algunos diseños para su utilización como fuente de inspiración, si bien no está cerrado a nuevos diseños de la misma temática (Anexo IV).*
- 4. Existe la obligatoriedad de servir las tapas de promoción ofertadas durante los días de promoción de la Ruta, comprometiéndose a no cambiarlas durante la duración del evento y con previsión para que no se agoten las existencias hasta el momento de clausura de la muestra.*
- 5. El establecimiento participante se compromete a dar difusión al evento, situando en lugar visible el material promocional (carteles, rúters, etc.), que será entregado por la organización, concretamente la figura árabe realizada en tablero marino de 1,50mts que incluye cartel con la denominación de la tapa y el precio, atendiendo a la conservación del elemento señalizador.*
- 6. Mantener un precio único para las tapas promocionadas, acordado entre los participantes, durante el desarrollo de la muestra. En todo caso no podrá modificarse la tapa durante la celebración de la feria.*
- 7. El incumplimiento de estas normas dará lugar a la exclusión como participante en ediciones posteriores de la Ruta de la Tapa de Guardamar del Segura.*

8. ACEPTACION DE LAS NORMAS DE PARTICIPACIÓN

La participación en el evento conlleva la aceptación de cada una de las normas de participación por parte de los inscritos. No obstante, el Ayuntamiento de Guardamar del Segura podrá excluir una vez iniciado el concurso a aquellos establecimientos que a su criterio no se ajusten a la finalidad de la Ruta ni al contenido de las presentes bases o puedan interferir en el normal desarrollo de la muestra.

9. PRECIO DE LAS CONSUMICIONES

*El precio de la tapa se establece en **2,00 € (IVA incluido)** y comprende la Tapa y una bebida (1/5 de l. de cerveza, agua o refresco de tamaño equivalente). Igualmente se mantendrá este precio para consumiciones servidas en terraza del establecimiento, en el caso de contar con ésta. En la solicitud de participación se especificará el nombre de las tapas y se hará una breve descripción de las mismas. La oferta de las tapas con las bebidas, indicando el precio establecido, se expondrá en un espacio visible en el local, durante la celebración de "Tapas con Historia: Los Romanos".*



10. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

La IV Edición de "Tapas con Historia: Los Romanos" tendrá un carácter abierto a la participación de todas las personas físicas y jurídicas cuyas actividades profesionales se encuadren dentro de los grupos definidos por el Ayuntamiento en la cláusula primera de estas bases. No obstante, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

-Que se trate de establecimientos situados dentro del municipio y que cumplan los requisitos de participación establecidos en estas bases.

-La oferta de las tapas propuestas por el establecimiento. Los participantes serán elegidos siguiendo estos criterios.

11. PLAZO DE INSCRIPCIÓN Y DOCUMENTACIÓN

Plazo de presentación de solicitudes (preinscripción): se establece un plazo de presentación de solicitudes que va desde el 29 de septiembre hasta el 06 de octubre de 2015.

Documentación: la presentación de solicitudes en el plazo indicado incluirá el propio modelo de **Solicitud (Anexo I)**, así como un documento adjunto que incluirá; la relación de ingredientes a utilizar, el nombre asignado a la Tapa y una fotografía impresa o en formato digital (remitida en este caso al siguiente correo electrónico: tapasconhistoriaguardamar@gmail.com).

Lugar de presentación de solicitudes: Registro del M.I. Ayuntamiento de Guardamar del Segura (Planta 0) o Agencia de Empleo y Desarrollo Local (Planta 3ª).

La organización se reserva el derecho de requerir modificaciones en la composición de la Tapa presentada por cada participante si no se ajustara a las indicaciones recogidas en las bases, lo cual se comunicaría convenientemente a los mismos.

Las bases de participación estarán disponibles en la página web del Ayuntamiento (www.guardamardelsegura.es) y en la Concejalía de Promoción Económica, Fomento del Empleo y Comercio, (3ª planta, de 8:00 a 15.00 h.)

12. CONCURSO Y PREMIOS

Como actividades complementarias dentro de la IV Edición de la Ruta de la Tapa, la Organización ha previsto los siguientes concursos y premios para los participantes y consumidores:

Concursos y premios para los establecimientos participantes:

1.- Concurso mejor Tapa.

La participación en la IV Ruta de la tapa conlleva la obligación que bares y restaurantes participen en este concurso. A tal efecto, por votación popular se elegirá un establecimiento con el distintivo a la mejor tapa. Al establecimiento ganador se le hará entrega de una placa y un premio de 200,00€ a cargo del Ayuntamiento de Guardamar del Segura.

Los clientes que participen en la votación podrán hacer la degustación exclusivamente en los establecimientos inscritos en el concurso utilizando al efecto un mapa-ruta disponible en los establecimientos participantes y en la Oficina de Turismo. El mapa-ruta deberá ser sellado en cada uno de los establecimientos visitados por el cliente (mínimo 6 sellos en locales diferentes) y se usará también como medio para votar la mejor tapa en el lugar habilitado para ello, únicamente bastará con escribir el nombre del establecimiento que se estime como el mejor.

El establecimiento más votado será declarado ganador de la presente edición, si se diera un empate se decidirá mediante un sorteo realizado ante el Secretario o persona en quien delegue.

Concursos y premios para los clientes y consumidores de la campaña:

1.- Premio al jurado popular.

Para fomentar la participación de los clientes como jurado, se sortearán 3 comidas o cenas (a elegir) para dos personas, en los establecimientos participantes en el concurso (debiendo ser en locales diferentes), y cuyo importe máximo por persona será de 35,00 € (IVA incluido) por consumición y persona.



Podrán concurrir al sorteo todos aquellos clientes de los establecimientos inscritos en la campaña que hayan recopilado un mínimo de 6 sellos en distintos locales, siendo declaradas nulas aquellas fichas de participación que repitan algún sello. Todas ellas deberán ser depositadas en una urna sita en la Oficina de Turismo y en cada establecimiento participante hasta el 17 de noviembre de 2015 (inclusive). El documento con los datos debe contener toda la información requerida, de lo contrario se entenderá nula la participación.

El horario de la Oficina de Turismo es de 10:00 a 15:00horas y de17:00 a 19:00horas.

2.- Premio “Compra en Guardamar”.

Del mismo modo y para fomentar la participación de los clientes como jurado, la Asociación de Comerciantes ofrecerá 6 cheques regalo de 50,00€ en compras a consumir en cualquier comercio asociado de Guardamar del Segura, en un único días que se ha establecido en el 20 de noviembre de 2015.

Los sorteos (a la mejor tapa y a los clientes de la campaña) serán públicos y se realizarán en un solo acto el día 18 de noviembre de 2015 a las 12:00 horas en el Salón de Plenos del M.I. Ayuntamiento de Guardamar del Segura.

***Los premios dirigidos a consumidores** son incompatibles entre ellos no pudiendo recaer dos premios en la misma persona, sorteándose de nuevo si esto ocurriese.*

***Los premios para seleccionar la mejor tapa** se depositarán en la misma urna indicando el nombre de la tapa y del establecimiento.*

***El acto de entrega de premios** se realizará en el Salón de Plenos y estará abierto al público, comunicándose convenientemente a los interesados.*

13. INCUMPLIMIENTO DE LAS BASES DE PARTICIPACION

El incumplimiento de alguna de las anteriores bases por parte de los establecimientos participantes en la III Edición de “Tapas con Historia: Los Romanos” conllevará automáticamente la exclusión de la misma. El Ayuntamiento se reserva el derecho de excluir para futuras participaciones en ediciones posteriores de la Ruta a aquellos establecimientos que no ofrezcan las tapas durante cualquiera de los días que dura el evento y en los horarios establecidos o bien a aquellos establecimientos cuya puntuación en la valoración popular del concurso a la mejor tapa sea inferior a 1,5 puntos.



ANEXOS

ANEXO I



SOL·LICITUD SOLICITUD

Segell d'entrada / sello de entrada

--

INTERESSAT INTERESADO	Nom i Cognoms / NOMBRE Y APELLIDOS / Nom Jurídic / Razón Jurídica:			DNI / NIE / PASS. / CIF
	ADREÇA de notificació / DOMICILIO de notificació:			
	CÓD. POSTAL	Població/Población	Província / Provincia	Telèfon / Teléfono
REPRESENTANT REPRESENTANTE	Nom i Cognoms / NOMBRE Y APELLIDOS:			DNI / NIE / PASS.
	ADREÇA de notificació / DOMICILIO de notificació:			
	CÓD. POSTAL	Població/Población	Província / Provincia	Telèfon / Teléfono

EXPOSA· / EXPONE·:

Que habiendo conocido la publicación de las Bases de la Campaña "Tapas con Historia: Los Romanos", SOLICITO PARTICIPAR EN LA MISMA, aceptando los términos contenidos en su redacción en todos sus extremos.
La aclaración de cualquier duda que pueda derivarse de la interpretación de las presentes Bases corresponde a la organización, que se reserva la expresa y exclusiva en esta materia, su incumplimiento en cualquiera de sus apartados supondrá la descalificación del concurso.

Per tot açò, solicite que la meua petició siga considerada per la persona i/o òrgan competent.
Por todo lo expuesto, solicito que mi petición sea considerada por la persona y/u órgano competente.

Guardamar del Segura, ____ de/d' _____ 2015

Signatura / Firma: _____
SRA. ALCALDESSA-PRESIDENTA DEL M.I. AJUNTAMENT DE GUARDAMAR DEL SEGURA
SRA. ALCALDESA-PRESIDENTA DEL M.I. AYUNTAMIENTO DE GUARDAMAR DEL SEGURA

En compliment del que disposa la L.O. 15/1999, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, l'Ajuntament de Guardamar del Segura li informa que les seues dades personals obtingudes per mitjà de l'ompliment d'esta sol·licitud seran incorporats a un fitxer automatitzat per al seu tractament, no sent cedits a tercers.
Els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició podran exercir-se enviant una comunicació a este Ajuntament.
En cumplimiento de lo dispuesto en la L.O. 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, el Ayuntamiento de Guardamar del Segura le informa que sus datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de esta solicitud van a ser incorporados a un fichero automatizado para su tratamiento, no siendo cedidos a terceros.
Los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición podrán ejercerse enviando una comunicación a este Ayuntamiento.

ANEXO II

A la hora de cocinar sus recetas usaban las mismas técnicas de elaboración que nosotros: asar, hervir o freír (es sorprendente cuántas de nuestras actuales costumbres y recetas de cocina, como los rebozados de harina y huevo, proceden de nuestros antepasados romanos). El aceite, no sólo utilizado para cocinar, sino como conservante de los alimentos, ni las nutritivas aceitunas en aliño, secas o en salmuera, al alcance de todos.

Sin embargo, era característico el empleo de gran cantidad de condimentos, hierbas y especias, hecho éste que hacía de ella una cocina llena de olores y sabores exóticos, bien diferente a la nuestra. Las salsas se preparaban mezclando diversos ingredientes, como la famosa salsa garum, obtenida de la maceración de pescado azul en salmuera y diferentes hierbas.

La comida se hervía en ollas o cazuelas sobre un trípode, y se freía y se asaba en sartenes y parrillas de hierro. Algunos utensilios se colgaban en la pared (sartenes, cazos, parrillas, coladores), otros se colocaban al lado del hogar dispuestos para el uso (morteros, fuentes, jarras), y en el suelo tinajas de agua y vino, cestos de mimbre Comenzaban el día tomando un desayuno (ientaculum) que podía consistir en pan con queso, olivas o fruta; a mediodía lo habitual era un almuerzo (prandium), como un tentempié, a base de verduras, huevos, fruta o restos de la cena del día anterior. La comida principal era la cena (cena) que tenía una función social y familiar, de convivencia. En una casa acomodada constaba de los siguientes platos: gustatio (entremeses como huevos, ostras, verduras...), prima mensa, donde se reunían los platos principales (legumbres, carnes o pescados) y secunda mensa, equivalente a nuestro postre. El vino que acompañaba a la comida se filtraba para eliminar los posos y se mezclaba con agua caliente o fría para rebajarlo. También era frecuente el consumo de cerveza.

INGREDIENTES DE USO OBLIGATORIO

Cereales y legumbres

Cebada y trigo, lentejas, garbanzos, habas, guisantes,

Verduras y setas

Coles, calabazas, calabacines, zanahorias, acelgas, apios, espárragos, puerros, pepinos, setas, lechugas, cebollas, ajos, nabos, cardos, zanahorias, chirivías, setas de todo tipo, calabaza, apio y cardo. En las mesas romanas no faltaban las ensaladas y otros platos preparados con diferentes plantas: berros, lechuga, achicoria y otras hierbas del campo, incluso flores como malvas, violetas o pétalos de rosa

Frutas y frutos secos

La fruta, muy apreciada, solía tomarse fresca, desecada o en conserva: uva, ciruela, higos, manzana, granada, membrillo, cerezas, peras, membrillos, ciruelas y frutos tan mediterráneos como los higos, que podían conservarse secos, y las uvas, frescas o pasas. Las cerezas, los melocotones o albaricoques eran especies exóticas, por lo que resultaban caras y sólo estaban al alcance de los más pudientes.

Los frutos secos, como nueces, piñones, avellanas o almendras, se utilizaban además como ingredientes culinarios. Las aceitunas y el aceite, productos del olivo, fueron básicos en la dieta de las poblaciones mediterráneas desde la Antigüedad.

Pescados y mariscos

Anguilas, ostras, erizos de mar, atún, esturión, caballa, melva, boquerón, sardinas, rodaballo, la dorada, el salmonete o la morena. A ellos hay que añadir, el calamar, la sepia, el pulpo, mejillones, almejas, ostras, erizos, y gambas o langostas

Carnes

*Carne de caza (ciervo, jabalí, perdices), pollos, cerdos, gallina, ocas, sesos, criadillas, riñones, hígado, Elementos de condimentación de platos (especias, etc...)
Pimienta, miel, coriandro, ortiga, menta y salvia.*



ANEXO III

RECETAS ROMANAS

GARUM FALSO

Tomar una lata de anchoas, batirla junto a dos cucharadas de aceite y de vino aromatizado hasta que quede como una crema espesa. Añadir pimienta y una cucharada de miel.

POTAJE (Betas minutas)

Cocer en agua acelgas troceadas y puerros frescos, cuando ya estén cocidos, añadir pimienta, comino, rociar con garum y vino de pasas para endulzarlo. Dejar que hierva y servir.

CALABAZAS A LA ALEJANDRINA (Cucúrbitas more Alexandrino)

Hervir unas calabazas en agua, escurrirlas, echarles sal. Moler pimienta, comino, colliandro en grano, menta fresca y raíz de benjuí; echar vinagre. Luego añadir dátiles y piñones, picarlo todo. Mezclar con miel, vinagre, garum, defritum (vino hervido) y aceite, todo ello se echará por encima de las calabazas. Cuando haya hervido espolvorear con pimienta y servir.

COLES (Caules)

- a) Hervir unas coles en agua, picar colliandro, cebolla, comino, pimienta, rociar con vino y un poco de aceite. Servir.
- b) A unas coles hervidas añadir aceite, vino puro, comino, espolvorear pimienta. A continuación echar por encima un puerro picado, comino y colliandro fresco.
- c) A unas coles hervidas echar por encima piñones y pasas. Espolvorear pimienta.

HUEVOS DUROS (Ova elixa)

Hervir los huevos y rociar con una mezcla de garum, vino, pimienta, aceite y benjuí.

HUEVOS REVUELTOS (In ovis apalis)

Mezclar los huevos con pimienta, ligústico y piñones. Rociar con miel, vinagre, garum y amalgamar.

ANCHOAS FRITAS (Patina de apua fricta)

Lavar la anchoa, romper unos huevos y mezclar con la anchoa. Añadir garum, aceite, vino y ponerlo a hervir. Cuando hierva, echar la anchoa y, una vez mezclado todo, remover cuidadosamente. Dejar que coja color, rociar con vino, espolvorear con pimienta y servir.

PURÉ DE LECHUGA CON CEBOLLA (Olus molle ex foliis lactucarum cum cepis).

Cocer en agua con bicarbonato unas hojas de lechuga; cortarlas, una vez escurridas, en pequeños trozos. Picar en un mortero pimienta, ligústico, semilla de apio, menta seca, cebolla y, macerar con garum, aceite y vino tinto.

ZANAHORAS (Caroetae frictae)

Servir zanahoria frita con garum mezclado con vino

ANEXO IV

DISEÑOS DECORATIVOS DE PROCEDENCIA ROMANA

Se indican algunos motivos (elección voluntaria y orientativa) para la decoración de las tapas mediante platos o productos alimentarios (vinagres, etc...).

