


TAPAS  
HISTORIA

TAPAS WITH HISTORY · TAPAS MIT GESCHICHTE  
TAPAS Y ED-HISTORY · TAPAS MIT GESCHIEDENIS



# Edad Moderna Modern Age Moderne

# Moderna

DEL 20 DE OCTUBRE AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2017  
FROM OCTOBER 12TH TO NOVEMBER 5TH 2017

[WWW.GUARDAMARDELSEGURA.ES](http://WWW.GUARDAMARDELSEGURA.ES)

TAPA Y BEBIDA 2€  
TAPA & DRINK 2€

FECHA DE VALIDACIÓN: HASTA SEPTIEMBRE 2018

TAPAS CON  
HISTORIA 2017

RECIBE TU MAPA DE RUTA  
EN LA OFICINA DE TURISMO  
O ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS  
Y PARTICIPA EN FABULOSOS SORTEOS.



Ayuntamiento  
de Guardamar del Segura



COLABORA



**Ayuntamiento de Guardamar del Segura**

Plaza Constitución nº 5, Guardamar del Segura. 03140 Alicante. Tfno. 965729014. Fax: 966728195



## **BASES TAPAS CON HISTORIA 2017: LA EDAD MODERNA.**

### **CLÁUSULAS**

#### **1. JUSTIFICACION**

El Ayuntamiento de Guardamar del Segura en colaboración con las Asociaciones de Restauradores y Comerciantes de Guardamar, promueven la VI Edición de la Ruta de la Tapa de Guardamar del Segura "Tapas con Historia 2017: La Edad Moderna" cuya 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 (Agencia de Empleo y Desarrollo Local).

#### **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 20 de octubre al 12 de noviembre de 2017.

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 12:00 horas a las 23:00 horas.

#### **7. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN.**

##### **7.1. Generales:**

**7.1.1.** Estar en posesión de Licencia de Apertura y dados de alta en el Impuesto de Actividades Económicas en alguna de las actividades señaladas anteriormente

**7.1.2.** 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.

**7.1.3.** La empresa se compromete a mantener abierto y funcionando su establecimiento en el horario fijado.

**7.1.4.** No ceder o transferir a terceros, los derechos de admisión concedidos por la organización.

**7.1.5.** Estar al corriente con las obligaciones tributarias municipales.

##### **7.2. Específicos:**

**7.2.1.** Ofrecer calidad en los productos en la elaboración de las tapas ofertadas, aspectos que serán premiados por el público y la organización.

**7.2.2.** 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.

**7.2.3.** La decoración de los recipientes mediante los mismos alimentos, deberá seguir una estética referida a la Edad Moderna, 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).

**7.2.4.** 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.

**7.2.5.** El establecimiento participante se compromete a dar difusión al evento, situando en lugar visible el material promocional (carteles, ruterros, etc.), que será entregado por la organización y atendiendo a la conservación de los mismos.

**7.2.6.** 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 campaña.

**7.2.7.** No haber incumplido las bases reguladoras en ediciones anteriores 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 2017: La Edad Moderna".

## **10. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES.**

La VI Edición de "Tapas con Historia 2017: La Edad Moderna" 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: se establece un plazo de presentación de solicitudes que va desde el 15 al 29 de septiembre de 2017.

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 en formato digital remitida a: [tapasconhistoriaguardamar@gmail.com](mailto:tapasconhistoriaguardamar@gmail.com).

Lugar de presentación de solicitudes: Registro del M. I. Ayuntamiento de Guardamar del Segura o a través de cualquiera de los medios previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

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](http://www.guardamardelsegura.es)) y en la Concejalía de Promoción Económica, Fomento del Empleo y Comercio, (planta 0 del Ayuntamiento de Guardamar del Segura), de 9:00h. a 14.00h.

## **12. CONCURSO Y PREMIOS.**

**12.1.** Concursos y premios para los establecimientos participantes: Como actividades complementarias dentro de la VI Edición de “Tapas con Historia 2017: La Edad Moderna”, la Organización ha previsto los siguientes concursos y premios para los participantes y consumidores:

### **1.- Concurso: Tapa más popular.**

La participación en la VI 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 100,00€ 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 General del Ayuntamiento o persona en quien delegue.

### **2.- Concurso: Tapa mejor elaborada.**

Es condición de la VI Ruta de la tapa conlleva la obligación que bares y restaurantes participen en este concurso. A tal efecto, por votación de un jurado oficial se elegirá un establecimiento con el distintivo a la “Tapa mejor elaborada”. Al establecimiento ganador se le hará entrega de una placa y un premio de 100,00€ a cargo del Ayuntamiento de Guardamar del Segura.

### **DEL JURADO**

**2.1.** El Jurado Oficial valorará las tapas en función de los criterios de puntuación propuestos por la Organización para cada uno de los premios establecidos. La puntuación final se obtendrá como estará coordinado por un secretario/a que velará por la unanimidad en los criterios de valoración y selección. El jurado tendrá en cuenta no solo la elaboración y sabor de las tapas presentadas, sino también su presentación. Asimismo, el jurado podrá sancionar con hasta 0,5 puntos a aquel establecimiento que no cumpla con las indicaciones de la Organización en lo concerniente a la colocación de los elementos de comunicación del concurso.

**2.2.** El jurado podrá estar compuesto por un mínimo de 3 y un máximo de 5 personas del ámbito de la hostelería, el turismo, el periodismo gastronómico, intelectuales y entidades relacionadas con la promoción gastronómica, de modo que se garantice un veredicto que redunde en la excelencia y credibilidad del concurso.

**2.3.** El acto se realizará a cargo de la Asociación de Cocineros de la Provincia de Alicante (ACYRA). Si se diera un empate, el resultado se decidirá mediante un sorteo realizado ante el Secretario del jurado o persona en quien delegue.

## **12.2. Concursos, premios y alicientes 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 13 de noviembre de 2017 (inclusive). El documento con los datos debe contener toda la información requerida, de lo contrario se entenderá nula la participación.

El horario de apertura de la Oficina de Turismo de lunes a sábado es: mañanas de 10:00h. a 15:00h., y tardes de 17:00h a 19:00h.



## **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 día que se ha establecido en el 17 de noviembre de 2017.

Los sorteos serán públicos y se realizarán en un solo acto el día 16 de noviembre de 2017 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 Tapa más popular y la mejor elaborada 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 VI Edición de “Tapas con Historia 2017: La Edad Moderna” 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.





M. I. AYUNTAMIENTO DE  
GUARDAMAR DEL SEGURA  
M. I. AJUNTAMENT DE  
GUARDAMAR DEL SEGURA

## ANEXO I



Plaza de la Constitución, 5.  
CP. 03140, Guardamar del Segura (Alicante).  
Tel: 965729014 / 965728157  
Fax: 965727088  
www.guardamardelesegura.es

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 este formulario serán incorporados a un fichero automatizado para su tratamiento, no siendo cedidos a terceros. Los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición podrán ejercerse en cualquier momento enviando una comunicación a este Ayuntamiento.

INSTANCIA GENERAL / INSTANCIA GENERAL INTERESAT/ INTERESADO		
Cognoms / Apellidos		Nom / Nombre
DNI / N.I.F.		Telèfon/Teléfono
Domicili / Domicilio		E-mail
C.P.		
Localitat/Localidad		Província/ Provincia
EN REPRESENTACIÓ / EN REPRESENTACION		
Cognoms/ Apellidos		Nom/ Nombre
DNI/C.I.F		
EXPOSA / EXPONE		
<p>Que habiendo conocido la publicación de la campaña de promoción comercial Tapas con Historia 2017: La Edad Moderna, solicito participar en la misma aceptando las bases aprobadas al efecto.</p>		

Per tot açò, sol·licite 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/o órgano competente.

Guardamar del Segura, \_\_\_\_\_ de/d' \_\_\_\_\_ 2017

Signatura/Firma \_\_\_\_\_

SR. ALCALDE-PRESIDENT DE L'AJUNTAMENT DE GUARDAMAR DEL SEGURA  
SR. ALCALDE-PRESIDENTE DEL AYUNTAMIENTO DE GUARDAMAR DEL SEGURA



## ANEXO II

### INGREDIENTES DE USO OBLIGATORIO.

Casi todas las cocinas de los diversos países de Europa estaban influenciadas por las cocinas romana o árabe, y en la zona mediterránea por las dos. A partir de aquí todos los países comienzan a dar su toque personal a su forma de cocinar. Las recetas eran más detalladas y los ingredientes y métodos de preparación más diversos y maduros. Se desarrolla una cocina diversificada y moderna.

Sigue muy presente el uso de especias y del azúcar, aún siendo éste un elemento de distinción social. La herencia medieval incluye guisos y estofados, pastas rellenas, tartas y pasteles en capas. Otro elemento del pasado son las salsas ligeras, a base de fruta o plantas aromáticas y espesadas con pan, harina, almendras o huevos.

En el pavo encontraron un sustituto del ganso, la fruta adquirirá una posición prominente en las entradas y se refuerza el uso de verduras, legumbres, ensaladas y carne, especialmente de buey y ternero. Destaca también el amplio uso de la leche y sus derivados, tomando importancia la mantequilla, que iguala a la manteca, y descubriendo las aplicaciones de la nata o piel de la leche. Los quesos comienzan a ocupar el lugar que les corresponde actualmente en la cocina.

Obviamente la diferencia entre clases eran muy grande, mientras las clases altas disfrutaban de abundantes y variados manjares, la clase baja subsistía a base de pan, sopas y vino. La carne se reservaba para ocasiones especiales. El pescado se comía aunque en muchos casos en salazón, sobre todo en lugares lejanos a los mares. En países mediterráneos y zonas de costa se acostumbraba comer moluscos como ostras y mejillones.

Durante la edad moderna se solía comer mucho embutido, era una opción para conservar mayor tiempo los alimentos, ya que de esta manera la carne aguantaba más tiempo en buen estado. Alguna idea más para las tapas puede ser utilizar embutidos caseros y naturales que contengan buen aderezo de hierbas y especias, acompañados de pan casero.

Por otro lado, la introducción en Europa del “nuevo mundo” vegetal americano fue un proceso que condujo a profundos cambios en la sociedad y en la cultura. En primer lugar encontramos la difusión real de las semillas y, a continuación, la de su cultivo y consumo por los europeos. También hay que tener en cuenta la idea de que las verduras y hortalizas eran nocivas para la salud era, al igual que la asociación del ajo y la cebolla con las clases bajas, una idea socialmente compartida. No obstante alimentos actualmente tan básicos como la patata y el tomate, se fueron difundiendo como alimentos básicos con el paso de los años.

- Carnes: cabrito, carnero, cordero, lechón, liebre y conejo, cerdo, vaca o ternera, venados pequeños...
- Aves: pato, capón, codorniz, faisán, gallina, pavo, perdiz, pichones, pollos, tordos, tórtolas...
- Pescados y mariscos: anchoas, anguila, atún, besugo, bonito, boquerón, lenguado, lucio de río, merluza, mero, móllera, pez espada, pulpo, ranas, rodaballo, salmón, sardinas, truchas, calamar, cangrejo de agua dulce o cangrejo de río, ostras, mejillones...
- Frutas: ciruelas pasas, melocotón, granadas, higos, limón, manzanas, melón, membrillo, naranja, nísperos, peras, uvas negras, uvas rojas...
- Verduras: patatas, el maíz, el tomate, pimientos, así como diversas variedades de habichuelas y frijoles, acelgas, alcachofas, berenjenas, berzas, borrajas, calabaza, cardo, cardos, cebolla, col, espárragos silvestres y domésticos, espinacas, hongos, lechugas, lombarda, patata, repollo, zanahoria, garbanzos, guisantes, lentejas, habas...
- Frutos secos: almendras, avellanas, castañas frescas y secas, nueces, piñones...
- Especias: la pimienta, el clavo, la canela, el jengibre, nuez moscada...
- El té, el chocolate y el café.



## ANEXO III

### RECETAS EDAD MODERNA.

EMPANADA DE TERNERA (LIBRO DEL ARTE DE COZINA, CAP XXII, DOMINGO HERNANDEZ DE MACERAS 1607)

Ternera en adobo con sal, ajo y orégano (1-2 días en adobo), asar la ternera con tocino, especias y agraz, rellenar la masa y al horno.

PERDIZ EN ESCABECHE (basado en la receta EL LIBRO DEL ARTE DE COZINA, CAP XXIX, DOMINGO HERNANDEZ\* DE MACERAS 1607)

Calentar el aceite en una cacerola y dorar las perdices. Añadir la cebolla troceada, las zanahorias en rodajas, las hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal y las bolas de pimienta. Rehogar todo junto durante 10 minutos. Agregar el vino y el vinagre, tapar y cocer a fuego medio otros 10 minutos.

EMPANADA DE MERO (LIBRO DEL ARTE DE COZINA, CAP LXVII, DOMINGO HERNANDEZ DE MAERAS 1607)

Lavar y escamar muy bien el mero, sazonarlo con sal, especias, aceite y ajos picados. Rellenar la masa y al horno.

PASTEL DE CABRITO (DE RUPERTO DE NOLA\*)

Empanada de carne de cabrito cocida en zumo de naranja.

\* Ruperto de Nola, cocinero catalán famoso por haber escrito uno de los primeros libros de cocina en Europa (El "Libre de Coch" o "Libro de Guisados") y considerado una referencia para conocer la cocina mediterránea del Renacimiento.

\* Domingo Hernández de Maceras, cocinero español que trabajó en diferentes oficios hasta llegar al cargo de cocinero en el Colegio Mayor de Oviedo en Salamanca, conocido por haber publicado en el año 1607 un libro titulado "Libro del arte de cocina" en el que refleja la cocina española de los siglos XVI y XVII.



## ANEXO IV

### DISEÑOS DECORATIVOS DE PROCEDENCIA DE LA EDAD MODERNA.

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

Los banquetes de la edad moderna se caracterizaban, en las clases altas, por ser más que una comida, un espectáculo lleno de música, animación y exuberancia. Los manteles y cuberterías cobran protagonismo, llenando las mesas de colorido y ostentación. Como es normal, en las casas de clase baja, las mesas eran mucho más modestas, tanto en los alimentos presentes como en la estética.

Por ello la proposición que hacemos para la presentación de las tapas es de una estética que nos sumerja en la época: cazuelitas de barro, sobre-platos de papel, presentaciones decoradas con especias... etc.

