

I CONCURSO MEJOR CACHOPO DE ESPAÑA 2018

FINAL EN MADRID MARZO DEL 2018

ORGANIZA:



BASES DEL CONCURSO

PRIMERA. Solo participan en el concurso los establecimientos de hostelería que cumplan los siguientes requisitos:

*La **INSCRIPCIÓN** es **GRATUITA** solo por Haber participado en alguno de los 3 concursos organizados por LA GUÍA DEL CACHOPO por provincias con anterioridad a esta final y conseguido uno de los puestos requeridos en las bases publicadas en la web www.guiacachopo.com

(NO ESTARÁN INCLUIDOS LOS GANADORES DE OTROS CONCURSOS DE CACHOPOS AJENOS A LOS CONCURSOS OFICIALES DE LA GUÍA DEL CACHOPO) CONCURSO MEJOR CACHOPO Y CACHOPÍN DE ASTURIAS

Del 15 al 25 de Febrero (Restaurantes del Principado de Asturias, se clasifican los 4 primeros clasificados)

CONCURSO MEJOR CACHOPO RESTO DE ESPAÑA

del 1 al 11 de Marzo (Restaurantes no pertenecientes a Madrid ni Asturias, Se clasifican los 3 primeros clasificados) *Consultar bases excepcionales.

CONCURSO MEJOR CACHOPO DE MADRID

Del 15 al 25 de Marzo Restaurantes de la Comunidad de Madrid, Se clasifican los 3 primeros clasificados)

* Restaurantes, sidrerías y establecimientos hosteleros con cocina propia.

*El Cachopo tiene que estar cocinado en el propio establecimiento.

*Aceptar las bases del concurso

*La organización se reserva el derecho de admisión de las solicitudes presentadas siempre velando por la calidad y la buena consecución del mismo.

SEGUNDA. Categorías y premios

Se establecerá una única categoría, CACHOPO



PREMIOS POR CATEGORÍA:

- * Campeón, 2º clasificado, 3º clasificado más 7 premios de finalistas.
- *Premio a la mejor presentación
- *Premio al cachopo más original
- *Premio al cachopo más popular con votaciones en la web de La Guía del Cachopo WWW.GUIACACHOPO.COM
- *OTROS PREMIOS EN METÁLICO PENDIENTES DE CONFIRMAR

TERCERA: La documentación imprescindible para la inscripción puede ser descargada en la sección CONCURSOS Asturias de la web www.guiacachopo.com o solicitada en:

- Por correo electrónico a guiacachopo@hotmail.es
- Por teléfono 617 645 893
- Las Inscripciones a los concursos de Madrid y Resto de España se publicarán con posterioridad al concurso de Asturias.

La ficha de inscripción será distribuida a través de los contactos detallados en el punto anterior y constará de: nombre del establecimiento, plato entrante, día de cierre del establecimiento, etc.

CUARTA. Los establecimientos admitidos deberán en todo momento respetar las normas del concurso, así como atender a la organización en lo referente a imagen, precios, orden, limpieza, y servicio de los cachopos a concurso. Si algún establecimiento no respeta las bases y normas podrá ser excluido del actual y próximas convocatorias del certamen.

QUINTA. Todos los concursantes deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria a la hora de elaborar sus propuestas, siendo el establecimiento responsable de cualquier intoxicación alimentaria, etc.

SEXTA. El concurso se compone de un jurado popular compuesto por periodistas, gastrónomos y jurados de ediciones anteriores. El jurado se dividirá en varios grupos dirigidos por un Jefe de grupo y catará todas las variedades de cachopo presentadas al concurso en los establecimientos. Este jurado visitará los establecimientos acordando previamente con el restaurante el día de visita. Este Jurado escogerá a los finalistas.

SÉPTIMA. El jurado se compondrá de no más de 4 personas. Los establecimientos participantes deberán servir al menos un cachopo al equipo del jurado para que puedan ver el plato tal y como se presentará al público final, probar el mismo para valorarlo y subir las fotografías a redes sociales y web. Esta cata será gratuita para el jurado y se servirá con una bebida. En caso de que el jurado quiera algo adicional a lo comentado cada local es libre de facturarlo al precio establecido en su local. Repetimos que sólo hay obligación de servir 1 Entrante, 1 cachopo y bebida (Agua, refresco, vino, sidra o cerveza) al jurado de manera gratuita.

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SUBIDAS A REDES SOCIALES SERÁN DE FORMA ALEATORIA Y NO SE SUBIRÁN TODOS LOS RESTAURANTES

OCTAVA. Los miembros del Jurado efectuarán su puntuación de 0 a 1000 puntos valorando los conceptos de carne 300 puntos, relleno 200 puntos, calidad del empanado 200 puntos, presentación 100 puntos, guarnición 100 puntos y originalidad 100 puntos.

NOVENA. El Jurado del concurso entregará las libretas de puntuación a sobre cerrado a la organización (desconociendo las puntuaciones de cada miembro del jurado y por lo tanto los finalistas y ganadores).

DÉCIMA. Una persona designada por la organización realizará el escrutinio de resultados. El jurado levantará acta y los resultados serán inapelables. De este escrutinio saldrán los **FINALISTAS DEL CONCURSO**.

UNDÉCIMA. La final será una cata ciega, en la que los jurados serán reconocidas personas relacionadas con la gastronomía y prensa gastronómica, se realizara en un hotel de Madrid la semana siguiente a la conclusión del último concurso regional. Los horarios, hotel y bases de la final serán comunicados a los finalistas con anterioridad a la misma.

DECIMOSEGUNDA. Los finalistas y el ganador recibirán un diploma acreditativo del concurso que se entregará el mismo día de la final.

DECIMOTERCERA. La organización garantiza a los participantes del **CONCURSO MEJOR CACHOPO DE ESPAÑA 2018** que se realizará una amplia comunicación del evento como forma de potenciar la participación ciudadana. Para ello se realizarán y distribuirán: carteles y comunicación a través de redes sociales, páginas web, de **La Guía del Cachopo, La Nueva España, La Voz de Asturias, Revista La Sidra, RTPA. Redes Sociales y blogs relacionados con la gastronomía, Etc...**

Todas las incidencias no contempladas en estas bases serán resueltas por la organización. La participación en el concurso implica la total aceptación de las bases, resoluciones de la organización y el fallo del jurado.



guiacachopo@hotmail.es
617645893
www.guiacachopo.com

