

CONCURSO OFICIAL DE LA GUÍA DEL CACHOPO MEJOR CACHOPO Y CACHOPÍN DE ASTURIAS 2018

(15 AL 25 DE FEBRERO DE 2018)

(CLASIFICATORIO PARA LA FINAL DEL CONCURSO MEJOR CACHOPO DE ESPAÑA QUE SE CELEBRARA EN MADRID EN MARZO DE 2018)

NOVEDAD: LOS 4 PRIMEROS CLASIFICADOS, ADEMÁS DE RECIBIR SUS PREMIOS COMO MEJORES CACHOPOS DE ASTURIAS, PASARÁN DIRECTAMENTE A LA FINAL DEL CONCURSO AL MEJOR CACHOPO DE ESPAÑA 2018 QUE SE CELEBRARA EN MADRID EN MARZO DE 2018, EN EL QUE TAMBIÉN ESTARÁN OTROS 6 RESTAURANTES DEL RESTO DE ESPAÑA, ESTE CONCURSO SERÁ SOLO PARA LA MODALIDAD DE CACHOPO Y NO DE CACHOPÍN, NO TENDRÁ COSTE ADICIONAL Y SE LES ENTREGARÁ UN TALÓN CON 100 € POR ESTABLECIMIENTO PARA COLABORAR CON EL DESPLAZAMIENTO A LA CAPITAL.

La Guía del Cachopo, organiza este evento que cada año va teniendo más adeptos, este año al igual que el anterior con el objetivo de fomentar el consumo, hemos decidido el precio de (Entrante+Cachopo+Bebida*(agua, botella de sidra o dos copas de vino) por 25€ para dos personas.

BASES DEL CONCURSO

PRIMERA. Podrán optar a participar en el concurso todos los establecimientos de hostelería que cumplan los siguientes requisitos:

*Restaurantes, sidrerías y establecimientos hosteleros con cocina propia.

- El Cachopo tiene que estar cocinado en el propio establecimiento.
- Aceptar las bases del concurso
- Inscribirse en el concurso y abonar la inscripción en el plazo fijado por la Organización (MÁXIMO 31 DE ENERO 2018)
- 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 establecerán dos categorías de concurso (cachopo y cachopín).

• *Cachopo: Serán servidos en mesa o barra y acompañados de su guarnición a un precio de 25,00€/2 personas (IVA. incluido), incluyendo en el mismo 1 entrante, 1 botella de sidra, agua o dos copas de vino

*Cachopín: Serán servidos en barra al precio de 6,00 €

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 PENDIENTES DE CONFIRMAR

TERCERA. El menú podrá estar preparado con aquellos ingredientes que cada establecimiento considere oportuno, sin condición de compra a ningún proveedor determinado, aunque si es aconsejable realizar compras a los patrocinadores del evento ya que sin ellos sería imposible realizar el mismo.

CUARTA. La inscripción en el concurso tiene un coste de 120€ (iva incluido), que deberá abonarse en la cuenta que se indica a continuación o al contado a la firma del contrato, desde la fecha de la firma hasta la fecha máxima de inscripción. Tendrán que poner a disposición de la organización para el jurado: 1 entrante, 1 cachopo, 1 cachopín o ambos en caso de estar inscritos en las dos modalidades y una consumición por persona de forma GRATUITA.

Nº DE CUENTA DE CAJA RURAL PARA REALIZAR EL INGRESO:

ES4630590087592886282413

IMPORTANTE: INDICAR EL NOMBRE DEL RESTAURANTE NO DE LA PERSONA QUE INGRESA

QUINTA. 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

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.

SEXTA. 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.

SÉPTIMA. 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.

OCTAVA. 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/cachopín presentadas al concurso en los establecimientos. Este jurado visitará los establecimientos acordando previamente con el restaurante el día de la visita, entre el 1 y 23 de Febrero.
Este Jurado escogerá a los finalistas.

NOVENA. El jurado se compondrá de no más de 4 personas. Los establecimientos participantes deberán servir al menos un cachopo/cachopín 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 facturarle 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

DÉCIMA. 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.

UNDÉCIMA. 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).

DUODÉCIMA. 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.

DECIMOTERCERA. La final será una cata ciega, en la que los jurados serán reconocidas personas relacionadas con la gastronomía, se realizará en un hotel del Principado de Asturias la semana siguiente a la conclusión del evento. Los horarios, hotel y bases de la final serán comunicados a los finalistas el viernes 23 de Febrero.

DECIMOCUARTA. Los finalistas y el ganador recibirán un diploma acreditativo del concurso que se entregará el mismo día de la final, **LOS 4 PRIMEROS CLASIFICADOS DE LA MODALIDAD CACHOPO, PASARAN DIRECTAMENTE A LA FINAL DEL MEJOR CACHOPO DE ESPAÑA 2018 QUE SE DISPUTARA EN MADRID EN EL MES DE MARZO DE 2018**

DECIMOQUINTA. La organización garantiza a los participantes del **CONCURSO MEJOR CACHOPO Y CACHOPÍN DE ASTURIAS 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, 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.

FICHA DE ESTABLECIMIENTO CONCURSO OFICIAL MEJOR CACHOPO Y CACHOPÍN DE ASTURIAS 2018

ESTABLECIMIENTO:

ENTRANTE:

MODALIDAD (CACHOPO/CACHOPÍN):

BASE PRINCIPAL DE:

RELLENO DE:

GUARNICIÓN:

TEL RESERVAS:NIF:

RAZÓN SOCIAL:

DIRECCIÓN:

ZONA:

PERSONA DE CONTACTO:

DÍA DE DESCANSO:

1. Acepto las normas del concurso y Autorizo a la organización la difusión del nombre del establecimiento, ingredientes, fotos, etc... en diferentes medios de comunicación tanto ahora como posteriormente.

FIRMA: ESTABLECIMIENTO

FIRMA: GUÍA CACHOPO EVENTOS

guiacachopo@hotmail.es
617645893
www.guiacachopo.com

