



Bases Concurso Mejor Cachopo y Cachopín de Asturias 2017

CONCURSO MEJOR CACHOPO Y CACHOPÍN DE ASTURIAS 2017 (11 AL 21 DE MAYO DE 2017)

La Guía del Cachopo organiza este evento que cada año va teniendo más adeptos, este año 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 1 DE MARZO RESTAURANTES PARTICIPANTES EN LA EDICIÓN ANTERIOR 15 DE MARZO NUEVOS PARTICIPANTES)
- 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 un 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 las webs de La Guía del Cachopo.



Bases Concurso Mejor Cachopo y Cachopín de Asturias 2017

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 150€ (iva incluido) para participantes de años anteriores y 100€ (iva incluido) para nuevos establecimientos, que deberá abonarse en la cuenta que se indica a continuación, desde la fecha de la firma hasta la fecha máxima de inscripción. Tendrán que poner a disposición de la organización 1 entrante, 1 cachopo, 1 cachopin o ambos en caso de estar inscritos en las dos modalidades y una consumición por persona de forma GRATUITA.

Nº DE CUENTA 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 campeonatos Asturias de la web www.guiacachopo.com 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, horario de degustación del mismo, 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.

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 al 17 de Mayo.

Este Jurado escogerá a los finalistas, campeones, etc.



Bases Concurso Mejor Cachopo y Cachopín de Asturias 2017

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.

DECIMA. 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 reconocidos cocineros y gastrónomos asturianos, se realizara 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 19 de Mayo.

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

DECIMOQUINTA. La organización garantiza a los participantes del **CONCURSO DE CACHOPOS Y CACHOPINOS DE ASTURIAS** 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, prensa, 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 CACHOPOS Y CACHOPINOS DE ASTURIAS 2017

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.
2. 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



Anexo 1

PREMIO DE 1.000 € AL MEJOR CACHOPO CON TERNERA ASTURIANA IGP.

Se entregará un premio especial al MEJOR CACHOPO ELABORADO CON TERNERA ASTURIANA I.G.P. Su Consejo Regulador otorga este premio, consistente en la aportación directa de 1.000 euros al ganador. Será el jurado del certamen quien decida el ganador de este premio especial.

Para poder participar en esta categoría será necesario que los establecimientos interesados cumplan los siguientes requisitos:

- Soliciten a la organización su inclusión en la categoría.
- Sólo utilicen como carne Ternera Asturiana certificada por el Consejo Regulador. Para ello se suministrará el listado de mayoristas y puntos de venta donde pueden adquirirla.
- Notificarán a la organización el mayorista o punto de venta de adquisición del producto.
- Le pedirán al suministrador copia del certificado de garantía correspondiente al animal del que proviene la carne, que será archivado por el establecimiento participante.
- Los inspectores del Consejo Regulador podrán realizar inspecciones para garantizar la trazabilidad del producto empleado.
- En caso de mantener en carta fuera del certamen la mención de la elaboración con Ternera Asturiana, el Consejo Regulador podrá solicitar la información pertinente o tomar las muestras necesarias para garantizar la trazabilidad del producto empleado.
- A partir del certamen, el ganador en la categoría sólo podrá elaborar el cachopo ganador empleando Ternera Asturiana.



ANEXO 2

PREMIO DE 1.000 € AL MEJOR MARIDAJE CACHOPO & CORTINA

Se entregará un premio especial al mejor maridaje Cachopo & Cortina. La empresa patrocinadora, Sidra Cortina Coro S.L. otorga este premio consistente en la aportación de 1000 € a canjear por un lote de productos de Sidra Cortina. Será el jurado del certamen quien decida el ganador de este premio especial.

Para poder participar en esta categoría será necesario que los establecimientos interesados cumplan los siguientes requisitos:

Soliciten a la organización su inclusión en la categoría.

Dispongan en su establecimiento de sidra natural Cortina realizando una compra mínima de 10 cajas de dicha sidra, justificando la compra con la factura correspondiente.

En la valoración global, se puntuarán tanto la calidad del cachopo como la calidad del servicio de la sidra (temperatura, vaso fino,...) y la promoción del evento y en concreto de este maridaje (bodegones con producto, botellas de sidra en la mesa, actividad en redes sociales,...)



Anexo 3

OPERADORES MAYORISTAS INSCRITOS EN LA I.G.P. TERNERA ASTURIANA

NOMBRE	DIRECCIÓN		TELÉFONO
VITORIASTUR S.L.U.	VILLAVASER 3	ALLANDE	622 121 871
CARNICAS MORENO	C/ GONZALEZ ABARCA Nº 18	AVILES	607 59 58 15
CARNES DE LA BARGUERA S.L.L.	IRRONDO DE BESULLO 17	CANGAS DE NARCEA	985 81 33 65
CARNICAS LA BRAÑA	AVDA. EYSINES Nº17 (PIEDRAS BLANCAS)	CASTRILLÓN	985 50 70 86
CARNICAS HICOR, S.L.	MAX PLANCK, 9	GIJON	985 16 87 61
CARNICAS SOLAR	MARIA GLEZ.LA PONDALA 42	GIJON	985 14 54 02
BERDASCO E HIJOS S.L.	LA RECTA PEÑAFLORES S/N	GRADO	985 75 23 15
SUPERMERCADOS MAS Y MAS	MERCASTURIAS, NAVE 5 (SILVOTA)	LLANERA	985 98 09 03
XATA ROXA S.L.	ABARRIO, 24 - RONDIELLA	LLANERA	985 77 02 01
BIOASTUR SOC. COOP.	CRTRA. GENERAL A POO S/N	LLANES	985 85 84 02
DISCANOR S.L.	AVDA. OVIEDO, 28	NOREÑA	606 97 23 84
ENASTUR (EMBUTIDOS NATURALES ASTURIANOS S.L.)	BUENAVISTA SN (POL.BARREDA)	NOREÑA	985 74 13 47
FELECHES 2012 S.L.	POL. IND. RIAÑO II - FRIERES	LANGREO	985678751
SUPERMERCADOS ALIMERKA	CASTIELLO S/N (LUGO DE LLANERA)	LLANERA	985 79 16 79
JOSE MANUEL GARCIA GALGUERA	C/ FUERTES ACEBEDO Nº 26	OVIEDO	659 14 87 45
VIEJO GANADEROS S.L.	LG. EL PUENTE S/N	PROAZA	690 37 73 40
CARNES EL CANO	CASAS DEL PUENTE Nº 7 (CORNELLANA)	SALAS	985 83 43 38
QUESOS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS S.L. (CRIVENCAR)	PARQUE EMPRESARIAL AGUILA DEL NORA PARC. 2 - NAVE 1 (COLLOTO)	SIERO	985 79 42 15
COMERCIALIZADORA SIERENSE DE CARNES, S.L.	P.IND. EL BERRON ESTE NAVE 8	SIERO	985 74 45 55
GARCIA POO S.L.	POL. IND. GRANDA NAVE 19 (GRANDA)	SIERO	985 98 56 77
ARANGO E HIJOS, S.L.	POL. IND. CURISCADA	TINEO	985 90 01 18
PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS GANCEDO S.L.	AV. DE OVIEDO, 3	TINEO	985 80 14 40