

CONCURSO INTERNACIONAL MEJOR CACHOPO DEL MUNDO 2023 (JORNADAS INTERNACIONALES DEL CACHOPO) MES DEL CACHOPO EN TODO EL MUNDO- MARZO 2023 ZONA 1 ASTURIAS

NOVEDAD: ESTE AÑO REALIZAREMOS UNA SOLA Y GRAN ENTREGA DE PREMIOS EN LA QUE PARTICIPARÁN LOS SIGUIENTES RESTAURANTES:

ASTURIAS: 20 RESTAURANTES.

MADRID: 10 RESTAURANTES.

**RESTO DE ESPAÑA: 15 RESTAURANTES 1 POR COMUNIDAD AUTÓNOMA.
(SE ENTREGARÁ UN DIPLOMA AL MEJOR CACHOPO DE CADA COMUNIDAD)**

OTROS PAÍSES: 1 POR PAÍS.

LA ENTREGA DE PREMIOS SE REALIZARÁ EN ASTURIAS.

PREMIO AL MEJOR CACHOPO DE ESPAÑA (carne)

PREMIO AL MEJOR CACHOPO DE CADA COMUNIDAD AUTÓNOMA

PREMIO AL MEJOR CACHOPO DE CADA PAÍS

PREMIO AL MEJOR CACHOPO DE PESCADO DE ESPAÑA

PREMIO AL MEJOR CACHOPO VEGANO DE ESPAÑA

PREMIO AL MEJOR CACHOPO APTO PARA CELIACOS DE ESPAÑA

PREMIO AL CACHOPO MÁS POPULAR EN LA WEB WWW.GUIACACHOPO.COM

La Guía del Cachopo pionera en la organización de concursos de cachopo, realiza de nuevo 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 que cada restaurante marque el precio de su cachopo de concurso entre 18€ y 35€ (Incluye 1 botella de sidra, 1 botella de agua o dos bebidas*) (IVA incluido)

NOTA: Los establecimientos participantes podrán servir el cachopo de concurso los días que lo deseen, ejemplos: (de lunes a jueves), (de lunes a viernes solo cenas), (todos los días) etc...

SE PODRÁN SERVIR LOS CACHOPOS EN EL LOCAL, PARA LLEVAR Y A DOMICILIO.

Se tiene que mantener el precio del CACHOPO DEL CONCURSO durante todo el mes de marzo ya que es el MES DEL CACHOPO EN TODO EL MUNDO, una forma más de promocionar este plato y su restaurante.

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 MARTES 27 DE ENERO 2023).
- La organización se reserva el derecho de admisión de las solicitudes presentadas siempre velando por la calidad y la buena ejecución del mismo.

SEGUNDA. PRECIO DEL CACHOPO

Cachopo: Será servido en mesa o barra y acompañados de su guarnición a un precio de entre 18€ y 35€ (Incluye 1 botella de sidra, 1 botella de agua o dos bebidas*) (IVA incluido)

TERCERA. El cachopo podrá estar preparado con aquellos ingredientes que cada establecimiento considere oportunos 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 160€ (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. Este precio permite participar en **2 de las 4 categorías:** Carne, Pescado, Vegano, Celiacos

******NOVEDAD: ESTE AÑO LOS JURADOS NO VISITARÁN LOS RESTAURANTES. EL ESTABLECIMIENTO TENDRÁ QUE PRESENTAR EL CACHOPO AL JURADO Y COCINARSE EN LA SEDE DE LAS FINALES EN OVIEDO DURANTE EL MES DE MARZO. SE PODRÁN ELEGIR VARIOS DÍAS PARA SU PRESENTACIÓN COORDINANDO CON LA ORGANIZACIÓN DURANTE EL EVENTO.**

**N.º DE CUENTA DE BBVA PARA REALIZAR EL INGRESO: ES75 0182 2119 4102 0157 4729 INDICAR EN EL INGRESO "CONCURSO, EL NOMBRE DEL RESTAURANTE Y LA ZONA."
EJEMPLO: "CONCURSO CASA MANOLO SEVILLA"**

QUINTA. La documentación imprescindible para la inscripción puede ser descargada en la sección CONCURSOS ASTURIAS en la web www.guiacachopo.com o podrá ser solicitada vía telefónica o mail:

- Teléfono WASAP : 617 645 893
- Correo electrónico: guiacachopo@hotmail.es o info@guiacachopo.com

La ficha de inscripción será distribuida a través de los contactos detallados en el punto anterior y constará de: nombre del establecimiento, cachopo, día de cierre ... *ficha pág. 5.

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 durante la participación del mismo. 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 y a la hora de elaborar sus propuestas. Además, deberá cumplir con la Normativa Vigente Referente a la Covid, siendo el establecimiento responsable de cualquier intoxicación alimentaria, contagio, etc.

OCTAVA. El concurso se compone de un jurado compuesto por periodistas, gastrónomos y jurados especializados en cachopos que en algunos casos ya han valorado más de 100 cachopos en estas últimas ediciones ¿Quién mejor que los que comen cachopos todos los fines de semana para valorar?.

El jurado valorará los cachopos en la sede de las finales en Oviedo. (si algún restaurante no pudiera presentar su cachopo en Oviedo por una causa justificada el jurado podría ir a valorarlo al mismo restaurante).

Las catas a ciegas se realizarán en un hotel del Principado de Asturias.

Este Jurado escogerá a los FINALISTAS.

Posteriormente a la cata del jurado la organización podrá enviar (en algún caso) un jurado secreto para comprobar que el cachopo es el mismo, realizará fotografías, lo probará y decidirá la puntuación final.

Los horarios, hotel y bases de la entrega de premios serán comunicados a los finalistas 10 días antes de la final. **En caso de no ser avisados en esa fecha será porque el restaurante no obtuvo la puntuación mínima para pasar a la entrega de premios.**

NOVENA. Los restaurantes ganadores se comprometen a servir el cachopo del concurso con la misma calidad en su establecimiento posteriormente a ganar el premio, en caso de bajar la calidad o encontrar irregularidades a lo largo del concurso o a posteriori la organización se reserva el derecho de anular dichos premios.

DÉCIMA. El jurado final se compondrá de un máximo de 6 personas y 4 en el restaurante.

NOTA IMPORTANTE: LAS FOTOGRAFÍAS DE LOS CACHOPOS SUBIDAS A REDES SOCIALES SERÁN DE FORMA ALEATORIA Y NO SE SUBIRÁN TODOS LOS RESTAURANTES, TENDRÁN PREFERENCIA LOS PARTICIPANTES EN LA GUÍA DEL CACHOPO 2023.

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

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

DECIMOTERCERA. 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.

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 INTERNACIONAL MEJOR CACHOPO DEL MUNDO 2023** que se realizará una amplia comunicación del evento como forma de potenciar la participación ciudadana y aumentar la repercusión en los establecimientos. Para ello se realizarán y distribuirán: carteles y comunicación a través de redes sociales, páginas web, de **La Guía del Cachopo, La Nueva España, Revista La Sidra, RTPA y otros medios.**

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.

DECIMOSEXTA. La organización se reserva el derecho de modificar las fechas del evento y las finales por causas de fuerza mayor.

DECIMOSÉPTIMA. Los restaurantes participantes ceden los derechos de las fotografías y videos realizados en su establecimiento y en la final a La Guía del Cachopo SL para utilizar con fines promocionales.

DECIMOCTAVA. LOS RESTAURANTES PUEDEN OPTAR POR 3 MODALIDADES DE VENTA DEL CACHOPO: EN EL LOCAL, PARA LLEVAR Y/O A DOMICILIO. ESTAS OPCIONES VENDRÁN REFLEJADAS EN LOS CACHOPOMAPAS. EL ESTABLECIMIENTO QUE DESEE PODRÁ AGREGAR UN SUPLEMENTO EN LOS “MENÚS” POR EL CASCO DE LA BEBIDA Y POR EL SERVICIO A DOMICILIO, ADEMÁS DE UNA CANTIDAD DE XX EUROS DE PEDIDO MÍNIMO A DOMICILIO.



**FICHA DE ESTABLECIMIENTO CONCURSO INTERNACIONAL
MEJOR CACHOPO DEL MUDO 2023**

ESTABLECIMIENTO:

MODALIDAD (CARNE/PESCADO/CELIACO/VEGANO):

BASE PRINCIPAL DE:

RELLENO DE:

.....

GUARNICIÓN:

.....

PRECIO VENTA (CACHOPO+BEBIDA):

LOCAL: PARA LLEVAR: A DOMICILIO:

TEL. RESERVAS: NIF/CIF:

RAZÓN SOCIAL.....

DIRECCIÓN:

ZONA:

PERSONA DE CONTACTO.....

EMAIL:

DÍAS QUE NO SIRVEN EL CACHOPO INCLUIDO DÍA DE DESCANSO.....

.....
www.guiacachopo.com

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: LA GUÍA DEL CACHOPO S.L.