



Bases 5º Campeonato de cachopos y jornadas de la Comunidad de Madrid 2017

5º CAMPEONATO DE CACHOPOS Y JORNADAS COMUNIDAD DE MADRID

Del 1 AL 15 DE MARZO 2017

Un año más “www.guiacachopo.com” organiza este evento que cada año va teniendo más adeptos, este año debido al éxito obtenido en las jornadas de Noviembre hemos decidido mantener el precio de (Entrante+ Cachopo+ Bebida*agua, botella de sidra o dos copas de vino) por 25€ para dos personas.

BASES DEL CAMPEONATO

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

- Restaurantes, sidrerías y establecimientos hosteleros DE ORIGEN ASTURIANO. Fomentando así la gastronomía en los establecimientos asturianos y los productos de la tierra.
- 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 campeonato y abonar la inscripción en el plazo fijado por la Organización (MÁXIMO 15 DE MARZO)
- 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 del campeonato.

Cachopo: y 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.

PREMIOS:

- * Campeón, 2º clasificado, 3º clasificado más 7 premios de finalistas.
- *Premio de 1.000 € en metálico al mejor cachopo realizado con ternera asturiana IGP. (Anexo 1)
- * Premio de 1.000€ en productos Sidra Cortina al mejor cachopo maridado con sidra Cortina, anexo 2.
- *Premio a la mejor presentación
- *Premio al cachopo más original



Bases 5º Campeonato de cachopos y jornadas de la Comunidad de Madrid 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 200€ (iva no incluido), que deberá abonarse a la persona habitual (Nacho Gancedo), durante su visita al local desde la fecha de la firma hasta máximo el 15 de Marzo. Tendrán que poner a disposición de la organización 2 menús de FORMA GRATUITA 1 para el jurado, 1 para sortear en redes sociales.

QUINTA. La documentación imprescindible para la inscripción puede ser solicitada en:

- Por correo electrónico a guiacachopo@hotmail.es o info@guiacachopo.com
- 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, nombre de variedad presentada, horario de degustación del mismo, día de cierre del establecimiento, etc.

SEXTA. Para esta acción no existe obligación ninguna por parte de los participantes de realizar compra a los patrocinadores del certamen, aunque sí que desde la organización recomendamos que utilicen los productos de los mismos para sus recetas o bebidas seleccionadas para unificar lo máximo posible la imagen del campeonato y agradecer su colaboración.

SÉPTIMA. 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.

OCTAVA. Todos los concursantes deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria a la hora de elaborar sus propuestas.

NOVENA. El campeonato se compone de un jurado popular compuesto por periodistas y gastrónomos. El jurado se dividirá en varios grupos dirigidos por un Jefe de grupo y catará todas las variedades de cachopo presentadas al campeonato en los establecimientos. Este jurado visitará los establecimientos del 1 al 15 de Marzo y se identificarán como tales. Se avisará con anterioridad a los locales del día de la visita.

Este Jurado escogerá a los finalistas, campeones, etc.



Bases 5º Campeonato de cachopos y jornadas de la Comunidad de Madrid 2017

DECIMA. El jurado se compondrá de no más de 4 personas. Los establecimientos participantes deberán servir al menos un entrante y un cachopo al equipo de 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.

UNDÉCIMA. 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.

DUODÉCIMA. 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).

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 Y CAMPEONES DEL CAMPEONATO**

DECIMOCUARTA. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante, determinará los finalistas del certamen.

DECIMOQUINTA. Los finalistas y el ganador recibirán un diploma acreditativo del campeonato que se entregara el día 21 de Marzo en un acto de entrega de premios a las 17:45 horas en el salón del Centro Asturiano de Madrid situado en la C/ Farmacia.

DECIMOSEXTA. La organización garantiza a los participantes del **5º CAMPEONATO Y JORNADAS DE CACHOPOS COMUNIDAD DE MADRID** 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.

DECIMOSÉPTIMA: El restaurante ganador no puede volver a ser campeón hasta pasados 5 años, aunque si participar en el evento e indicar en la cartelería el año en que proclamó campeón para aumentar sus ventas.

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.



Bases 5º Campeonato de cachopos y jornadas de la
Comunidad de Madrid 2017

FICHA DE ESTABLECIMIENTO CAMPEONATO MADRID 2017

ESTABLECIMIENTO.....

ENTRANTE.....

NOMBRE CACHOPO.....

CACHOPO CARNE DE:.....

RELLENO DE:.....

GUARNICIÓN:.....

TEL RESERVAS:.....NIF.....

RAZÓN SOCIAL.....

DIRECCIÓN:.....

ZONA:.....

PERSONA DE CONTACTO.....

DÍA DE DESCANSO.....

FIRMA: ESTABLECIMIENTO

FIRMA: GUÍA CACHOPO EVENTOS



Bases 5º Campeonato de cachopos y jornadas de la Comunidad de Madrid 2017

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.



Bases 5º Campeonato de cachopos y jornadas de la Comunidad de Madrid 2017

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,...)



Bases 5º Campeonato de cachopos y jornadas de la Comunidad de Madrid 2017

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 PEÑAFLOR 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