





<h1>Ayuntamiento de Llanera</h1>		Sello
	<i>Negociado</i> CULTURA, DEPORTES Y TURISMO RRG	
	3B280R1W1S1I2T5H1A9J 	
	 CUL12I005	 437/2018
<i>Asunto</i> BASES RUTA DEL CAHOPIN 2018		



BASES RUTA DEL CACHOPÍN 2018

La Ruta del Cachopín de san Isidro 2018, **se desarrollará entre los días 27 de abril y 13 de mayo**. Los establecimientos participantes tendrán de **plazo hasta el 2 de abril para comunicar su intención de participar en el evento** y los días y horas en los que tendrán disponible la cocina de sus respectivos locales, con el fin de incluir esa información en el folleto que se editará al efecto.

Esa información se podrá hacer llegar por medio de **correo electrónico**, dirigido a la dirección turismo@llanera.es o por medio de un **escrito entregado en el Registro Municipal** del Ayuntamiento de Llanera.

Normas de participación

1. Cada establecimiento elaborará y presentará una única propuesta de cachopín.
2. Queda a la libre elección de cada establecimiento los ingredientes, tamaño, presentación y cualquier otro elemento que tenga relación directa con el cachopín.
3. El precio de venta al público será de 3 €, bebida no incluida.
4. Los establecimientos participantes deberán de tener en lugar bien visible los distintivos promocionales del concurso, desde el inicio hasta la finalización del mismo, así como las urnas para facilitar el voto de sus clientes.
5. El jurado profesional podrá visitar los establecimientos participantes cualquier día y a cualquier hora, para valorar el cachopín a concurso. En el caso de que el establecimiento no tuviera disponible el cachopín y no existiera posibilidad de posponer la visita por falta de disponibilidad de los miembros del jurado, el cachopín quedará sin calificar y así se hará constar en el acta de recuento de votos.
6. El jurado profesional estará formado por profesionales vinculados sector de la hostelería (profesionales de la hostelería, profesores de escuelas gastronómicas, críticos, miembros de cofradías gastronómicas...) designados por la concejalía responsable, y su juicio será inapelable.
7. Los aspectos que se tendrán en cuenta para la valoración de los diferentes cachopinos serán la presentación, el sabor, la dificultad en la elaboración, la calidad de los ingredientes, y la originalidad de la propuesta. Todos los apartados serán puntuados entre 0 y 2 puntos.

<h1>Ayuntamiento de Llanera</h1>		Sello	
	<i>Negociado</i> CULTURA, DEPORTES Y TURISMO RRG		
	3B280R1W1S1I2T5H1A9J 		
	CUL12I005		437/2018

- 8.** Los participantes se comprometen a que el cachopín ofertado sea el mismo, en cuanto a elaboración, tamaño, presentación y productos utilizados.
- 9.** Todos los establecimientos participantes deberán de tener un sello representativo para sellar los ruterros del público participante.
- 10.** Los participantes facilitarán a la organización las cifras aproximadas de cachopines vendidos durante el concurso si les fueran requeridas.
- 11.** La organización se reserva el derecho de suspender la participación de aquellos cachopines y / o establecimientos que incumplan alguno de los aspectos de este concurso.
- 12.** Los participantes estarán obligados a presentar los cachopines necesarios para el buen desarrollo del certamen, en la fecha y hora programadas en las dependencias municipales que se les indique.
- 13.** La participación en el concurso supone la total aceptación de estas bases.