

X RUTA DE PUCHEROS DE CANTABRIA DEL 27 DE ENERO AL 9 DE FEBRERO

PRIMERA. La Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria convoca, con la colaboración de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte, y con el apoyo de El Diario Montañés-Cantabria en la Mesa, el certamen para determinar el mejor plato de cuchara tradicional de Cantabria bajo la iniciativa **X Ruta de Pucheros de Cantabria**.

Para ello, se determinarán las categorías de **COCIDO MONTAÑÉS Y GUISOTE** entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de toda Cantabria.

SEGUNDA. Esta iniciativa lleva asociado un concurso que **se desarrollará del 27 de Enero al 9 de Febrero, ambos inclusive**.

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

- Restaurantes que preparen un menú en el que se incluya un plato único de cuchara que obviamente pueda ser o bien un cocido montañés o un guisote (con postre, café, vino e IVA incluidos).
- El precio del menú deberá incluir el vino y será cada establecimiento quien decida qué vino ofrece en el mismo.
- Se puede ofertar el plato de cuchara suelto
- Aceptar las bases del concurso
- **Inscribirse en el concurso en el plazo fijado por la Organización (hasta el lunes 20 de enero, a las 14.00 horas)**
- La organización se reserva el derecho de admisión de las propuestas presentadas siempre velando por la calidad y la buena consecución del mismo.

CUARTA. Se premiarán dos categorías:

- **Cocido Montañés**
- **Guisote**

QUINTA. La inscripción en el concurso tiene un coste por categoría de 50 € (IVA incluido) para establecimientos miembros de la Asociación de Hostelería de Cantabria y de 90 € (IVA Incluido) para los no asociados.

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

- Asociación de Hostelería de Cantabria: Paseo General Dávila, 115 -39006-Santander. Teléfono.: 942 36 70 30. Fax: 942 36 71 36
- Por correo electrónico a comunicacion@cantabriahosteleria.com

La Ficha de inscripción será distribuida a través de los contactos detallados en el punto anterior y constará de: Nombre del establecimiento, teléfono y dirección, nombre del plato de cuchara presentado, día de cierre del establecimiento y PVP del menú. Se puede, asimismo, ofertar el plato de cuchara suelto.

La documentación será remitida a la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria, bien presencialmente o a través de correo electrónico a comunicacion@cantabriahosteleria.com

SÉPTIMA. Cada participante podrá presentarse a concurso con un menú por categoría; para ello cumplimentará las fichas con sus datos personales y los diferentes menús que presenta.

OCTAVA. Los establecimientos admitidos a concurso deberán en todo momento respetar las normas del concurso, así como atender a la organización en lo referente a imagen, orden, limpieza, y servicio de los menús a concurso. Si algún establecimiento no respeta las bases y normas del campeonato será excluido de próximas convocatorias del certamen.

NOVENA. El jurado (designado por la organización del concurso); estará compuesto por un grupo de profesionales vinculados a la gastronomía, quienes valorarán cuál es el mejor cocido o guisote.

Eliminatoria.-El jurado se dividirá en dos grupos dirigidos por un jefe de grupo y catará todos los pucheros que quieran concursar en Las Carolinas u otra sede fijada por la organización el 3 y 4 Febrero.

Tras degustar los PLATOS DE CUCHARA, EXCLUSIVAMENTE, puntuarán entre 1 y 5 puntos valorando el sabor, la textura, la materia prima y la armonía de cada plato.



Durante la final los cocineros deberán elaborar su plato de cuchara para que los miembros del jurado puedan valorarlo y puntuarlo, con el fin de conocer a los ganadores.

DECIMA. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante determinará la clasificación del certamen en cada una de las categorías.

DECIMOPRIMERA. Habrá un primer premio por categoría. Los ganadores recibirán un diploma y un reportaje en Cantabria en la Mesa. Los resultados se darán a conocer el mismo día en el que se realice la final del concurso.

DECIMOSEGUNDA. La organización garantiza a los participantes de la X Ruta de los Pucheros de Cantabria, mejor Cocido Montañés y Mejor Guisote, que se realizará una amplia comunicación del evento en nuestra región como forma de potenciar la participación ciudadana.