



BASES DE PARTICIPACIÓN EN LA IV RUTA DE LA MORCILLA, SAN FROILAN 2024

1. ENTIDAD ORGANIZADORA

La Asociación empresarial de Hostelería y turismo de la provincia de León, **Hostelería de León**, en colaboración con el Ayuntamiento de León convoca la **CUARTA edición de la Ruta de la morcilla, San Froilán 2024** con el objetivo de presentar nuestra mejor oferta de tapas de calidad, con un ingrediente principal tan típico como es la morcilla, así como la promoción del turismo gastronómico.

2. DEFINICIÓN

“LA RUTA DE LA MORCILLA” Es el concurso oficial que busca la mejor tapa de morcilla de la ciudad de León.

Este concurso está organizado y promovido por **Hostelería de León** como representante provincial de Hostelería con la colaboración del Ayuntamiento De León.

3. FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

El Concurso tendrá lugar del 27 de septiembre al 14 de octubre de 2024

En la fecha establecida de la ruta los establecimientos participantes ofrecerán sus tapas por un precio de 3€ al **jurado popular** que serán los clientes. Estos Podrán votar mediante cartillas de participación que les serán entregadas con su tapa, cuando hayan probado al menos 5 de las tapas participantes correctamente selladas por el establecimiento.

En los establecimientos indicados tendrán urnas para depositar su voto a la mejor tapa de León.

A la finalización de la ruta se realizará el recuento de votos y se dará a conocer los ganadores de las DOS categorías.

4. ÁMBITO

El Concurso tiene un ámbito local, pudiendo participar cualquier establecimiento de hostelería y turismo dentro de los márgenes de la ciudad de León.

5. GRATUIDAD

Pueden participar en el concurso de forma gratuita todos los establecimientos interesados miembros de la asociación, los que no pertenezcan a la asociación tendrán un coste de inscripción de 50€



Además, los establecimientos miembros de la **Asociación Hostelería de León, que lo deseen** dispondrán de una línea de asesoramiento para poder mejorar las propuestas culinarias es necesario orientar y asesorar a los hosteleros en el diseño, escandallo y elaboración, así como en la promoción de su tapa o plato con morcilla.

5.1 Hostelería de León no se hace cargo de las materias primas necesarias para la elaboración ni costes de desplazamiento y alojamiento asociados a la participación, que deberán ser aportados por los participantes.

6. CATEGORIAS DE LOS PREMIOS

El título al que acceden los ganadores del CONCURSO con DOS categorías son:

- PRIMER PREMIO DEL CONCURSO “LA MEJOR MORCILLA TRADICIONAL”
- PRIMER PREMIO DEL CONCURSO “LA MEJOR MORCILLA INNOVACION”

7. FORMA DE PARTICIPACIÓN

7.1 Los participantes del concurso serán establecimientos de la ciudad de León.

7.2 La voluntad de participar deberá ser expresada por parte del establecimiento interesado.

7.3 Los establecimientos que quieran participar deberán enviar un mail con el asunto “INSCRIPCIÓN RUTA DE LA MORCILLA, SAN FROILAN 2024” a la dirección de mail: gerencia@hosteleriadeleon.com, con los siguientes datos: nombre del establecimiento y persona de contacto para el concurso o rellenar directamente el formulario: <https://forms.gle/nsB79HXQ2eLbkd9z8>

7.4 Una vez correctamente inscritas se les facilitará una **ficha de datos para el establecimiento** participante y de su elaboración que deberá ser entregada a la **organización fecha máxima el 15 de septiembre**

Acompañado a la ficha de inscripción se adjuntará **receta detallada de la tapa presentada**, tanto ingredientes, cantidades y elaboración.

Consideraciones a tener en cuenta: La tapa va a suponer un coste al cliente con lo cual es importante ajustarse al escandallo de la misma tanto en elaboración o cantidades. Recomendamos no ser escasos ni excedernos en cantidades, si alguna tapa no cumpliera estos parámetros se le informará de que no cumple los requisitos.

Todo esto hará que la oferta sea la adecuada para la creación y asentamiento de una ruta que se convertirá en referencia nacional. Así conseguiremos poder cobrar lo adecuado por las tapas, y sobre todo poder diferenciarse de otras líneas y jornadas.

7.5 Únicamente se considerarán válidas aquellas inscripciones presentadas en el tiempo y forma establecido en estas bases.



7.6 Los participantes se comprometen a servir su tapa participante a los clientes del 27 de septiembre al 14 de octubre de 2024 y recopilar en la urna de forma secreta los votos, Y ENTREGARLO A LA ORGANIZACIÓN

8 JURADO Y FALLO DE LOS PREMIOS

En este caso la decisión va a ser la votada por el jurado popular. Dentro de las categorías los clientes que prueben las tapas serán los encargados de decidir cuál es la mejor morcilla.

9 PREMIOS

Los ganadores del primer premio del concurso “Ruta de la Morcilla San Froilán 2024” en las DOS categorías recibirán una experiencia gastronómica para dos personas y una noche en un hotel de lujo, valorado en 500€ para dos personas (A elegir en agencia de viajes) Además de un reconocimiento en forma de diploma:

OTRAS CONSIDERACIONES APLICABLES

Identificación: La identidad de los participantes y ganadores se acreditará exclusivamente por medio de documentos oficiales (D.N.I. o pasaporte).

Derecho de exclusión: Hostelería de León se reserva el derecho de eliminar justificadamente a cualquier usuario que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario de la presente promoción.

Premios: El premio entregado no será susceptible de cambio, alteración o compensación a petición de los ganadores.

Modificaciones y/o anexos: Hostelería de León se reserva el derecho a realizar modificaciones o a añadir anexos sucesivos sobre su mecánica y premios, siempre que las mismas estén justificadas o no perjudiquen a los participantes, y se comuniquen a éstos debidamente. Dichas modificaciones se comunicarán en los mismos medios de difusión de las presentes bases.