

JORNADAS DEL TORREZNO DE SORIA

Soria, del 16 al 29 de mayo de 2022

Bases para establecimientos participantes

1. ORGANIZADOR

Agrupación Soriana de Hostelería Turismo (ASOHTUR), en coordinación con la **Marca de Garantía Torrezno de Soria**.

2. OBJETO

El objeto de este evento es **potenciar el Torrezno de Soria** entre los establecimientos de la provincia de Soria. Con esta actuación la Agrupación pretende dinamizar el consumo entre el público de la provincia y ofrecer una actividad gastronómica a todos aquellos turistas que nos visitan durante esas fechas.

Los establecimientos participantes deberán realizar una tapa tradicional o **innovadora**, en cuyos ingredientes se encuentre el Torrezno de Soria.

Los establecimientos que así lo deseen pueden participar, además de en las jornadas, en el **concurso El Mejor Torrezno del Mundo – categoría ‘Innovación’**.

3. FECHAS DE CELEBRACIÓN

Del lunes 16 de mayo al domingo 29 de mayo de 2022.

4. PARTICIPANTES

Podrán participar todos los establecimientos de hostelería de Soria y provincia que así lo deseen. Los establecimientos integrados en ASOHTUR que deseen tomar parte deberán estar **al corriente de pago con la Agrupación**.

5. INSCRIPCIONES

Los establecimientos participantes deberán cumplimentar y enviar firmada la **ficha de**

inscripción a la sede de ASOHTUR, bien por **correo ordinario** a C/ Vicente Tutor, 6 4ª planta 42.001 – Soria; por **correo electrónico** a asohtur@asohtur.com.

Para cualquier duda se puede consultar en el teléfono de ASOHTUR: 975 233 222.

6. PLAZO DE INSCRIPCIÓN

El plazo de inscripción finalizará el **miércoles 6 de abril de 2022**.

7. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

7.1. Las cuotas de participación serán las siguientes:

CUOTA	Importe
Cuota 1: establecimientos de ASOHTUR	100 € + IVA
Cuota 2: resto de establecimientos no asociados	300 € + IVA

Dicho importe será pasado al cobro por ASOHTUR a cada participante mediante recibo bancario **de forma previa** al inicio de la campaña.

7.2. Los establecimientos participantes podrán realizar cualquier receta **casera, tradicional o innovadora**, en cuyos **ingredientes deberá estar el Torrezno de Soria**.

7.3. Los establecimientos participantes deberán **adquirir la materia prima del torrezno a las empresas que forman parte de la Asociación de Fabricantes de la Marca de Garantía Torrezno de Soria** [se adjunta listado de proveedores oficiales]. Para demostrar el origen de la materia prima, los establecimientos participantes tienen la obligación de presentar a ASOHTUR albarán de la compra de este producto antes de la finalización de estas jornadas. El establecimiento participante tiene libertad para ocultar en el justificante presentado cifras de cantidades adquiridas o importes económicos.

7.4. Al objeto de conseguir una mayor variedad en las tapas participantes y no repetir las recetas, la organización se reserva el derecho a **sugerir el cambio de la composición** de las mismas. Tendrán prioridad las primeras recetas recibidas en ASOHTUR sobre aquellas que lleguen con posterioridad.

- 7.5. Cada participante se compromete a **elaborar y mantener expuesta la tapa** participante en lugar visible durante el tiempo de duración de las jornadas.
- 7.6. El **horario de degustación** de las tapas en los establecimientos se mantendrá desde las **13:00 h hasta las 15:00 h y desde las 20:00 h hasta las 23:00 h** durante el periodo de estas jornadas. Cualquier variación sobre el horario previsto debe ser comunicada previamente a la organización.
- 7.7. Cada tapa debe estar identificada con un nombre y **se venderá al precio de 2,50 €.**
- 7.8. La organización tratará de establecer la colaboración con una marca de cerveza o de vino.

La organización podrá establecer el precio de la bebida colaboradora a todos los establecimientos participantes en las jornadas. Dicho precio será comunicado por anticipado a los establecimientos que participen, así como la oferta comercial.

La organización podrá promocionar durante las jornadas la venta conjunta de la tapa y la bebida patrocinadora.

8. OTRAS CONDICIONES

- 8.1. ASOHTUR entregará el **material promocional** de la campaña a los establecimientos participantes.
- 8.2. Cada establecimiento deberá colocar en lugar visible en el exterior el **distintivo** de establecimiento participante en la campaña, así como los elementos de imagen proporcionados por ASOHTUR. El establecimiento también se compromete a colocar a la entrada del local un soporte con el cartel de la campaña para una mayor difusión de las jornadas.
- 8.3. ASOHTUR podrá poner a disposición del público o aquellas empresas o personas que considere "**vales tapa**", los cuales podrán adquirirse al precio de la tapa en la sede de la Agrupación y tendrán validez exclusivamente durante el periodo de las jornadas. Cada "vale tapa" podrá canjearse por una tapa en cualquiera de los establecimientos participantes.
- 8.4. Los establecimientos podrán **cobrar** estos "vales tapa" en la sede de ASOHTUR hasta el día **15 de junio de 2022.**
- 8.5. ASOHTUR se reserva el **derecho de excluir** de la presente y de próximas campañas a aquel establecimiento que no cumpla con las condiciones de participación.

8.6. El Comité Ejecutivo de ASOHTUR será el **encargado de dirimir** cualquier controversia que pudiera producirse.

8.7. El establecimiento participante se compromete a **aceptar estas bases** de forma expresa, así como el hecho de que la imagen de su tapa y la receta puedan ser utilizadas por la Agrupación para la edición de publicaciones, promociones o cualquier otra acción destinada al reclamo turístico, renunciando éste de manera expresa a cualquier tipo de contraprestación.

9. CONCURSO EL MEJOR TORREZNO DEL MUNDO – CATEGORÍA ‘INNOVACIÓN’

Podrán participar en este concurso los establecimientos participen en las jornadas que así lo deseen y que lo comuniquen a la organización, **debiendo elaborar una tapa de torrezno innovadora**.

Un jurado designado por la Marca de Garantía del Torrezno de Soria, valorará con los siguientes parámetros las tapas participantes, **del 0 al 5 siendo 0 pésimo o nulo y 5 la valoración máxima**.

9.1. **Aspecto:** se valorará la buena **presentación/emplatado** del producto, armonía y composición.

9.2. **Originalidad:** se valorará la **creación original** del producto.

9.3. **Innovación:** se valorará que la receta incorpore algún **proceso culinario-tecnológico**.

9.4. **Aroma:** se puntuará positivamente la **intensidad, calidad y complejidad** de los aromas.

9.5. **Textura:** se puntuará positivamente la sensación **armoniosa y agradable** de **textura** en boca.

9.6. **Sabor:** se puntuará positivamente la explosión de **sabor**, su **equilibrio** y complejidad.

Estos tres últimos descriptores tienen como misión **valorar la calidad sensorial** en la que deberá ser reconocible en todo momento la materia prima objeto de concurso.

Para determinar el ganador en la categoría ‘Innovación’, los miembros del jurado **degustarán sólo las tapas** de los establecimientos que hayan comunicado a la organización su intención de participar en la mencionada **categoría de ‘Innovación’** del concurso.



El premio que otorgue el jurado al Mejor Torrezno del Mundo en la categoría 'Innovación', consistirá en un **trofeo y placa distintiva**.

Las **bases de participación** y el **boletín de inscripción** están disponibles en la Web de ASOHTUR www.asohtur.com

Toda la información en:

Agrupación Soriana de Hostelería Y Turismo (ASOHTUR)

Calle Vicente Tutor, 6 - 4ª planta

42001 Soria

Tfno: 975 233 222/, Fax: 975 233 223

E-mail: asohtur@asohtur.com

Web: www.asohtur.com