

Tras el éxito de las dos anteriores ediciones el Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes, en colaboración con Acenoma, organiza la III Semana Gastronómica, actividad que proponemos vincularla a recetas y preparaciones que tienen su base en el **Cerdo**.

Hemos elegido esta materia prima por los siguientes motivos:

* La carne de cerdo es una de las más completas.
* Tiene buenas cualidades nutricionales.
* Es magra.
* Es baja en colesterol.
* Rica en grasas monoinsaturadas.
* Es muy rica en minerales como potasio, fósforo, zinc y hierro.
* Contiene un alto contenido en proteínas de alto valor biológico.
* Es fuente de vitaminas del grupo B.
* Desde el punto de vista nutricional, la carne de cerdo es una de las más completas.
* La carne de cerdo tiene muchas maneras de cocción y preparación de las cuales las más destacadas son: el ahumado, asado al horno, al salazón, al jamón, la paleta, las costillas, el codillo, la panceta y el solomillo. Esta circunstancia proporciona muchas posibilidades a los hosteleros participantes.

**‼** A nivel gastronómico. Posibilita ofrecer platos variados, populares, sencillos pero ricos, platos más elaborados, y por supuesto uno de los platos típicos de la gastronomía nacional, el cochinillo asado.

**‼** A nivel de comunicación, la carne del cerdo tiene “buena prensa”, es muy popular y sobre todo es un producto muy español, circunstancia ésta que nos proporcionará una gran dimensión a la hora de establecer la estrategia y conceptualización del contenido editorial.



**Descripción del proyecto y objetivos\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**El evento persigue los siguientes objetivos:

* Consolidar el evento “Sanse Gastronómica” en la **agenda de citas gastronómicas** de la Comunidad de Madrid.
* Ampliar la **oferta turística** del municipio.
* Proporcionar una **herramienta de promoción** y de dinamización al comercio especializado de hostelería.
* Proporcionar a los vecinos del municipio, de otros colindantes y de toda la Comunidad una **actividad de ocio atractiva**.
* Difundir la **variedad y calidad** de los establecimientos especializados en restauración de San Sebastián de los Reyes.
* Reforzar San Sebastián de los Reyes como **marca gastronómica** de cara a medios de ámbito local, regional y nacional.

**Datos Importantes \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  
> FECHAS:** Del 10 al 19 de noviembre de 1017 (ambos inclusive).  
**> TEMÁTICA:** Cada uno de los restaurantes que quiera participar tendrá que elaborar **una propuesta gastronómica cerrada** basada en el siguiente formato:

**La propuesta gastronómica final para que tenga autonomía estaría formada finalmente por:**

**Entrante:** Una **croqueta\*** (como entrante) **+** una cerveza **Amstel Oro (ver punto 5 de las condiciones generales).** Las recetas de las croquetas son excluyentes, es decir, no podrá haber dos croquetas con los mismos ingredientes. A continuación le ponemos varios ejemplos para facilitarle la elección.

* + - *de jamón*
    - *de pollo*
    - *de pollo con curry*
    - *de bacalao*
    - *de gambas*
    - *de foie*
    - *de cocido*
    - *de cecina*
    - *de boletus.*
    - *de morcilla*
    - *de chorizo*
    - *de queso*
    - *de espinacas y queso azul*
    - *de tofu*
    - *de merluza*
    - *de calabacín*
    - *de setas*
    - *de champiñones*
    - *de atún*
    - *de membrillo y queso*
    - *de mejillones.*
    - *de rabo de toro*
    - *de pera y gorgonzola*
    - *de huevo*
    - *etc.*



**Primer Plato**

Se recomienda que sea una especialidad de la empresa participante que ya tenga en carta. También puede ser una receta que incluya como materia prima principal el Cerdo).

**Segundo Plato**

Que incluya como materia prima fundamental el Cerdo, -sino se ha incluido ya en el primer plato-.

**Bebida/s**

Especificando cuál o cuáles serán y en su caso el número de consumiciones.

**Postre**Las empresas de hostelería que quieran participar, deberán elaborar una propuesta gastronómica original, de calidad y con una cuidada presentación, que tendrán que ofrecer a sus clientes a un precio cerrado de **29 €** (iva incluido).

**LA ORIGINALIDAD DE SU PROPUESTA GASTRONÓMICA, SERÁ NUESTRA MEJOR ALIADA PARA CONSEGUIR UNA ÓPTIMA PROMOCIÓN**

**Condiciones Generales \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  
1.-** Podrán participar de **FORMA GRATUITA** todos los establecimientos de hostelería de San Sebastián de los Reyes que entreguen la información solicitada (hoja de inscripción adjunta), **antes del 20 de octubre de 2017** y con ello acepten las bases de participación que rigen el evento.

**2.-** Es imprescindible que las empresas inscritas **ejerzan legalmente su actividad en el municipio de San Sebastián de los Reyes**. Estén en posesión de licencia de actividad, registro sanitario, carné de manipulador, etc.

**3.-** Se deberán leer detenidamente las bases que rigen el evento**, rellenar la solicitud** de inscripción y entregar firmada dicha documentación, lo que implicará la aceptación de las bases de participación.

**4.-** “La Propuesta Gastronómica” presentada deberá estar disponible en el establecimiento durante **todos los días que dure el evento, en los servicios de comida y/o cena** que el empresario se comprometa a mantener. En la solicitud de inscripción y posteriormente en todos los elementos informativos y de promoción que se realicen se recogerá dicho horario.



**5.-** En la edición de 2017 contaremos con el patrocinio de **Cervezas Amstel,** por ello es necesario ofrecer con el entrante (croqueta) una Cerveza Amstel Oro. Esta bebida irá incluida en el precio.

*\* Todos los establecimientos participantes recibirán la visita de un responsable comercial de la marca para tratar el tema.*

**6.-** Para hacer llegar la propuesta a la organización nos la puede enviar por mail al correo: [marevalo@inspiriam.es](mailto:marevalo@inspiriam.es). Para cualquier duda pueden llamar también al 91 535 81 38.

**Comunicación del Evento \_\_\_\_ \_**

Se realizará una campaña fuerte de promoción del evento, tanto en medios locales, regionales, como de ámbito nacional. *Incluirá:*

* Cuñas de Radio.
* Anuncio en la revista La Plaza.
* Campaña de Comunicación en prensa, radio y TV.
* Prensa local.
* Web oficial de las Jornadas Gastronómicas.
* App del evento.
* Vídeo promocional.
* Inserción del evento en la web del Ayuntamiento y de ACENOMA.
* Campaña en redes sociales.
* Cartelería promocional repartida por los participantes.
* Folleto de las propuestas gastronómicas
* Mobiliario urbano (mupis).
* Flybanners de exterior.
* Reparto de folletos en centros comerciales. Incluye stand y azafatas.
* Otros: Table tents, cartel, photocall, barra degustación, maridajes, catas, etc.

**Nota importante:**

Para el diseño de todos los elementos de promoción del evento, tanto gráficos como digitales, a cada uno de los participantes se les realizará fotografía profesional del plato que contenga la carne de cerdo.

Desde la organización nos pondremos en contacto con usted para cerrar la cita correspondiente.

**Presentación del Evento \_\_\_\_\_**

Se realizará una **presentación del evento** el día **10 de noviembre** en el Centro Municipal de Formación de San Sebastián de los Reyes **(Avenida Ramón y Cajal, 5).**

Al acto se invitará a todos los empresarios participantes, representantes de las distintas instituciones del municipio, así como a un gran número de medios de comunicación y otros invitados.

Durante la misma y como eje principal se presentará la acción y las distintas propuestas gastronómicas que hayan realizado los participantes, en imágenes de vídeo y de forma presencial.

La presentación finalizará con una degustación de productos y recetas elaboradas a base de cerdo.  
**Es importante que ese día lleve el su propuesta gastronómica elaborada con cerdo.**



**- FICHA DE INSCRIPCIÓN -**

Nombre y Apellidos persona de contacto**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_**

CIF-NIF: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Teléfono Fijo: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** Teléfono Móvil**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Dirección de correo electrónico y Web: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Nombre Comercial del Establecimiento:

Dirección del Establecimiento participante:

**- PROPUESTA GASTRONÓMICA -**

**Croqueta de: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Primer plato:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Segundo Plato:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Postre:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Bebidas incluidas (concretar cuáles):**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**>** Su establecimiento participará en las Jornadas Gastronómicas en los servicios de:

Solo Comidas Solo Cenas Ambas

Horario de las Comidas: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Horario de las Cenas: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**>** Su establecimiento **no podrá ofrecer el menú por cierre** los días de la semana:

Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes Sábado

Domingo

**Recuerde:**

- Fechas del desarrollo del evento, del 10 al 19 de noviembre de 2017 (ambos inclusive).

- Es imprescindible que las empresas inscritas **ejerzan legalmente su actividad**.

- **La foto** que realice el fotógrafo (servicio profesional con el que cuentan todos los participantes) **será un fiel reflejo** del plato que se servirá durante el evento, en términos de cantidad, presentación y calidad.

- El empresario debe advertir al cliente de, en su caso, **la imposibilidad de ofrecer su propuesta gastronómica.**

- La organización **no se responsabiliza de los errores** que pudiera haber en la información facilitada por la empresa participante (hoja de inscripción).

- **El abajo firmante se compromete a respetar las bases** y normas del evento y a permitir que la organización realice las visitas que considere oportunas para controlar que se cumplan las mismas.

- Una vez **rellenada** esta inscripción la deberá enviar a: [marevalo@inspiriam.es](mailto:marevalo@inspiriam.es), o llamarnos para recogerla al teléfono **91 535 81 38**

ACEPTO ESTAS BASES DE PARTICIPACIÓN:

Y para que así conste firmo y sello el presente documento, en San Sebastián de los Reyes

a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_ de 2017

Fdo.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_