



# III CAMPEONATO 'EL MEJOR POTE ASTURIANO' DEL 15 DE FEBRERO AL 15 DE MARZO DE 2020

## REGLAMENTO DEL CAMPEONATO Boletín de Inscripción

### Imprescindible lectura y firma del participante

- Este reglamento puede sufrir modificaciones siempre velando por la buena consecución del campeonato.
- Algunas de las fechas y lugares indicados pueden ser modificados previo aviso de todas las variaciones a los interesados.

## REGLAMENTO

---

### Inscripción

1. Idea Redonda y la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea convocan el III Campeonato 'Mejor Pote Asturiano'.
2. El III Campeonato 'Mejor Pote Asturiano' se celebrará entre el 15 de febrero y el 15 de marzo de 2020. La final tendrá lugar el martes 24 de marzo y la semana previa a esta fecha los restaurantes que resulten finalistas tendrán la obligación de continuar sirviendo el menú de pote asturiano.
3. Podrán inscribirse en el III Campeonato 'Mejor Pote Asturiano' todos los establecimientos hosteleros ubicados en el Principado de Asturias, así como aquellos emplazados fuera de esta comunidad autónoma y en territorio nacional que pertenezcan a descendientes de asturianos o elaboren platos de la cocina asturiana.
4. **El plazo de inscripción para participar en este campeonato se abre el 20 de enero de 2020 y finaliza el 10 de febrero de 2020 a las 12:00 hrs. IMPORTANTE. No se admitirán inscripciones fuera de plazo.**
5. Los restaurantes participantes están obligados a ofrecer al cliente un menú que incluya Pote Asturiano, con precio cerrado al menos dos días de la semana -siempre los mismos- en servicio de mediodía entre el 15 de febrero y el 15 de marzo y a entregar al cliente que lo deguste una Ficha de Votación por cada menú que haya disfrutado.
6. Opcionalmente, los participantes podrán ofrecer a sus clientes una 'cazuelina' de Pote Asturiano junto a un vino de Cangas. El precio de la cazuelina más copa de vino de Cangas DOP o 2 copas de vino de Cangas DOP, deberá fijarse con antelación así como los días que se ofrecerá por parte del establecimiento. Si decide participar en la cazuelina, el establecimiento deberá acreditar fehacientemente la compra de al menos una caja de Vino de Cangas DOP. Al final de este documento encontrará las bodegas a las que puede adquirirse el vino.
7. La organización (Idea Redonda y la Junta Local de Hostelería de Cangas de Narcea) no exige un precio fijado para el menú, dando libertad a cada restaurante participante para proponer el menú al precio que considere debe hacerlo en su establecimiento (siendo siempre el mismo mientras duren la Jornadas y Campeonato). Tampoco determina la composición del menú (plato principal, entrante o segundo plato) pero recomienda, no exige, servir un aperitivo o entrante y el Pote Asturiano con su compango como plato principal. En cualquier caso, el menú deberá incluir bodega y postre.



8. Para participar deberán firmar las bases de participación y abonar la cantidad fijada por la organización previamente al comienzo de las Jornadas y Campeonato.
9. El embutido empleado en la elaboración de los potes asturianos tanto en la fase clasificatoria como en la fase final debe estar garantizado por la marca de calidad Compango Asturiano y estar la chacinera elaboradora inscrita en Alimentos del Paraíso. Es decir, sólo se podrá participar en el Campeonato de Pote Asturiano empleando embutidos de estas marcas. Se deberá acreditar la compra de producto fehacientemente. Al final de este documento se encuentran las marcas adscritas.
10. La documentación e inscripción podrán presentarse bien por vía telemática y remitiéndola a [info@poteasturiano.com](mailto:info@poteasturiano.com) o bien en las sedes de Idea Redonda, (calle Libertad, 8 , entresuelo derecha. 33206. Gijón. 984191485-634204358), de Otea (calle Alonso Quintanilla, 3. 1F. 33002. Oviedo) y de la Junta Local de Hostelería de Cangas de Narcea, llamando previamente al 629 443 927
11. Para poder inscribirse en el Campeonato es imprescindible presentar la documentación necesaria al mismo tiempo que el pago o justificante del pago, sino no podrá ser considerado participante
12. La cuota de inscripción del Campeonato es de **165+IVA= 199,65€ €** para los asociados a **Otea Asturias** y **175+IVA= 211,75€** para los establecimientos no asociados. El pago se puede hacer en efectivo en las instalaciones de Idea Redonda (calle Libertad, 8 , entresuelo derecha. 33206. Gijón.) o en el número de cuenta de Idea Redonda en el Banco Sabadell: ES22 0081 5759 7800 0113 5521. Es necesario poner el nombre del establecimiento al hacer el pago y remitir o entregar en mano el justificante bancario.

## Dinámica del certamen

13. Tras formalizar el pago y la inscripción, los organizadores (Idea Redonda y la Junta Local de Cangas de Narcea de Hostelería) entregarán al restaurante material promocional para su colocación en el propio establecimiento:
  - Dos Carteles Tamaño Din-A3 Generales con la información del Campeonato.
  - Diez Trípticos para barra y mesa con la información general del Campeonato, explicación de método de votación de clientes y premios para los clientes.
  - Doscientas Fichas tamaño naipe de votación para los clientes que hayan disfrutado del pote del Campeonato.
  - Aquellos establecimientos que participen en la promoción de 'cazuelina' más copa de vino de Cangas DOP, recibirán, además, 10 Trípticos de barra con información sobre la promoción.
14. Los restaurantes podrán adquirir más fichas de votación al precio de 0,25 céntimos más iva en lotes de 100. Es decir, 25 euros + IVA, gastos de envío no incluidos (se pueden recoger, sin necesidad de abonar los gastos de envío en la sede de la empresa organizadora Idea Redonda, calle Libertad, 8 , entresuelo derecha. 33206. Gijón.)
15. Tras formalizar el pago y la inscripción, los restaurantes serán incluidos con su propio perfil en la web: [www.poteasturiano.com](http://www.poteasturiano.com) .
16. Estos perfiles estarán clasificados por la organización en distintas zonas geográficas según criterios de posicionamiento en buscadores, a fin de que el restaurante obtenga beneficio por posicionamiento en Google desde el comienzo de las jornadas y campeonato hasta que la siguiente edición de este tenga lugar, en meses posteriores.
17. El restaurante cederá expresamente mediante la firma de estas bases el derecho para emplear fotografías del mismo tomadas de su propia web y sus redes sociales, así como los datos de horarios, localización, receta... de los que se disponga en internet.
18. El restaurante se compromete expresamente mediante la firma y aceptación de estas bases a someterse al reglamento de votaciones online de los clientes, mediante el método de fichas, explicado en estas mismas bases.
19. El restaurante tendrá derecho a la rectificación de sus datos en caso de que existiera error, simplemente enviando un correo electrónico a [info@poteasturiano.com](mailto:info@poteasturiano.com). Los datos e imágenes se ajustarán estrictamente a los criterios informáticos de la organización y serán iguales para todos por criterios meramente de eficacia y estructura informática.
20. El restaurante se compromete expresamente a que su perfil permanezca en la página web, en el orden resultante de las votaciones durante el campeonato, y después en orden aleatorio (salvo los ganadores que aparecen primero) al menos hasta septiembre de 2020.



## Jurado

21. **El Campeonato se compone de dos jurados oficiales: un jurado de clasificación (clientes) y un jurado final.**
22. Serán los propios clientes quienes votarán mediante el método de fichas los mejores potes asturianos en su fase de clasificación.
23. Para votar el cliente tendrá que haber disfrutado bien del menú de las jornadas, bien de la cazuelina junto al vino de Cangas y será el hostelero quien le entregue una ficha de votación, que incluye un código único, que sólo puede emplearse una vez y que sólo sirve para votar el pote asturiano del restaurante dónde se disfrutó del menú o consumió la cazuelina. El hostelero está obligado a entregar la ficha al cliente siempre que haya consumido el menú o haya probado la cazuelina junto al vino de Cangas DOP.
24. El cliente valorará:
  - El Sabor
  - El Compango
  - La integración de la Faba
  - Maridaje

La nota final del pote se calculará automáticamente en un proceso informatizado atendiendo a las puntuaciones, resultando una nota de 0 a 10 que puede incluir hasta un decimal.
25. La representatividad de los distintos apartados de la votación es secreta y sólo conocida por la organización. La misma está fijada de antemano y no varía.
26. La organización ha implementado distintos algoritmos informáticos así como medidas de control fijadas de antemano y no variables, para corregir y evitar cualquier intento de fraude.
27. La fase de clasificación online se desarrollará entre los días 15 de febrero y 15 de marzo.
28. Los 15 restaurantes que mejor resultados obtengan en la fase de clasificación pasarán a la final. Estos restaurantes continuarán sirviendo el menú del pote asturiano hasta la fecha de la final, con el objetivo de continuar promocionando el plato.
29. La final presencial a la que accederán 15 restaurantes elegidos en la fase de clasificación tendrá lugar en Cangas del Narcea el día 24 de marzo, fecha en la que tendrá lugar la final del Campeonato El Mejor Pote Asturiano. Los establecimientos deberán acudir con seis raciones de Pote Asturiano (con su respectivo compango) que será calentado en las instalaciones de cocina del Parador de Cangas de Narcea, lugar escogido para la celebración de la final.
30. Los restaurantes, que deberán estar a la hora fijada por la organización, accederán a las cocinas de la sede de la final y será personal de la organización quien lleve los potes asturianos a la sala de deliberación, simplemente numerados, sin indicar a qué restaurante pertenece cada uno. Los restaurantes participantes y los jurados no coincidirán hasta después de la valoración. Si alguno de los participantes finalistas no se presenta en la fecha y hora convocada para elaborar su propuesta para el jurado final quedará automáticamente descalificado del certamen.
31. El Jurado Final estará compuesto por cinco profesionales de acreditada solvencia gastronómica (críticos gastronómicos y cocineros) y evaluará mediante una cata ciega las diferentes propuestas gastronómicas, rigiéndose por los siguientes criterios.
  - Sabor de 0 a 7.- 70%
  - Compango de 0 a 2.- 20%
  - Presentación de 0 a 1.- 10%
32. Una vez emitidas las valoraciones de los 15 potes asturianos, la organización sumará las notas designando así el ganador del **Mejor Pote Asturiano 2020**. En caso de empate técnico, se eliminará la nota más alta y más baja de cada uno de los participantes para deshacer dicho empate.
33. La organización se reserva el derecho de descalificar a aquellos restaurantes que no cumplan las normas o traten de alterar de mala fe las calificaciones en cualquiera de las fases del concurso.



## Premios

34. **Premio 'El Mejor Pote Asturiano 2020'**, que recibirá una Diploma que lo distingue como mejor pote asturiano de 2020. Segundo y tercer clasificado.
35. **Premio al Mejor Pote Asturiano de Cangas del Narcea 2020**, recibirá un Diploma que lo distingue como el Mejor Pote Asturiano de Cangas del Narcea en 2020.
36. **Premio Especial al Mejor Maridaje con el Pote Asturiano**. El Patrocinador de 'El Mejor Pote Asturiano', la DOP Vino de Cangas, ofrece a los restauradores la posibilidad de ganar un lote de 5 cajas de Vino de Cangas. Para optar al galardón, el restaurante ofrecerá su menú con Vino DOP Cangas y participará en la cazuelina de Pote Asturiano junto al vino de Cangas DOP. Quien reciba mejor puntuación por parte del público en la sección Maridaje (no computa para la nota del Mejor Pote Asturiano) y haya escogido el Vino de Cangas DOP para armonizar su menú, será premiado con el Galardón Mejor Maridaje con el Pote Asturiano y recibirá, además, cinco cajas de vino. El segundo clasificado recibirá 3 y, el tercero, dos. Los establecimientos que optan a este premio deberán indicarlo en el Boletín de Inscripción y acreditar la compra de producto fehacientemente.
37. **Premio Especial a la Mejor Integración IGP Faba Asturiana**. El Patrocinador de 'El Mejor Pote Asturiano', IGP Faba Asturiana, ofrecerá a los restauradores que elaboren su pote con fabada asturiana IGP, la posibilidad de ganar este premio, dotado con un diploma acreditativo y con 30 kilos de faba asturiana con IGP (15 para el primero, 10 para el segundo y 5 para el tercer clasificado). Los establecimientos que optan a este premio deberán indicarlo en el Boletín de Inscripción y acreditar la compra de producto fehacientemente.
38. La inscripción como candidato implica el conocimiento y aceptación de este reglamento. El incumplimiento de cualquiera de las normas será motivo de exclusión de próximas convocatorias.



**BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN**  
**¡IMPRESINDIBLE ANTES DEL JUEVES 10 DE FEBRERO A LAS 10:00 HRS!**

<b>Nombre del Establecimiento*:</b> _____
Calle: _____, nº _____ C. P. _____
Población: _____ Concejo: _____
<b>Menú</b>
-----
-----
-----
<b>Precio Menú</b>
-----
<b>Días que sirve y horario:</b>
-----
¿Pertenece a Otea?. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Marque si opta al premio Mejor Maridaje con Vino de Cangas DOP <input type="checkbox"/>
Marque si ofrecerá la cazuelina de Pote con Vino de Cangas DOP <input type="checkbox"/>
Marque si opta al premio a la mejor integración de la Faba Asturiana <input type="checkbox"/>

**DATOS CONTACTO ORGANIZACIÓN:**

Persona de contacto: \_\_\_\_\_ Móvil\*: \_\_\_\_\_

email: \_\_\_\_\_

*\*Imprescindible teléfono móvil.*

**DATOS FISCALES:**

Razón Social \_\_\_\_\_ CIF \_\_\_\_\_

Domicilio \_\_\_\_\_ CP \_\_\_\_\_ Concejo \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

SI DESEA QUE SE CARGUE EN SU CUENTA:

Número de cuenta: \_\_\_\_\_

Entidad: \_\_\_\_\_

Firma autorizando el cargo: \_\_\_\_\_

El abajo firmante D/Dña. \_\_\_\_\_ en calidad de \_\_\_\_\_ del establecimiento, solicita su inscripción como participante en el III Campeonato Mejor Pote Asturiano 2019.

- Conociendo, aceptando y firmando el reglamento que regula el certamen.
- Manifestando su disposición para acudir a la Cata del Jurado Final según se exige en caso de resultar finalista y a la Entrega de Premios y de facilitar la degustación al público en los días establecidos.
- Autorizando a que se reproduzca su receta y foto en los medios de comunicación y en cualquier tipo de evento, publicación o comunicación posterior.
- Ingresando la cuota de inscripción del certamen y aceptando las condiciones de compra del patrocinador.
- Remitiendo la documentación exigida, en tiempo y forma a Idea Redonda o a Hostelería.

En \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_ de Febrero de 2020.

Firma: \_\_\_\_\_



## Protección de datos

39. De conformidad con la Ley Orgánica 15/99, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la entidad Idea Redonda, SALIDA DE EMERGENCIA, S.L., sita en la calle Libertad, 8, entresuelo derecha de Gijón, Asturias, le informa que sus datos personales formarán parte de un fichero automatizado, cuya finalidad es mantener relación comercial y profesional con usted, gestión de eventos, prestación y tramitación de servicios contratados, remisión de ofertas, gestión administrativa, económica, contable y facturación.

Puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos ante la dirección indicada en el párrafo anterior. Presta su conformidad para la recabación y tratamiento de datos. Le informamos que sus datos no serán cedidos a terceros, salvo lo establecido en la legislación vigente.

Si no desea que se produzca el tratamiento para usos no relacionados directamente con la gestión de la relación que nos une, lo comunicare señalando la "X" en la casilla contigua. Si en el plazo de un mes no recibimos noticias, se entiende otorgado su consentimiento, que podrá revocar en cualquier momento.

Autorizo el tratamiento de mis datos para recibir información de otros eventos, promociones... a cargo de la empresa organizadora y sus colaboradores.

Del mismo modo, autoriza a la obtención, difusión, publicación y comunicación de su imagen en los diarios, revistas y medios de comunicación, en cualquier formato, ya sea en papel o digital, redes sociales, páginas web o cualquier medio que permita la difusión de su imagen, recabadas con la finalidad de promocionar, publicitar, organizar, celebrar o difundir el evento objeto de las presentes bases del evento.

### **CHACINERAS ASTURIANAS ADSCRITAS A ALIMENTOS DEL PARAÍSO**

-ALTA SIERRA DE TINEO:	637 56 68 93
-GARCÍA NUÑO EL CHICO:	985 74 04 25
-EMBUTIDOS EL CUCO:	985 20 03 24
-ENASTUR:	985 74 13 47
-EMBUTIDOS MAYBE:	985 26 02 51
-EMBUTIDOS NAVEDA:	985 89 80 52
-CÁRNICAS LA PILARICA:	985 74 10 55
-EMBUTIDOS EL REMEDIU:	985 71 65 42
-EMBUTIDOS LA UNIÓN:	985 83 58 47
-EMBUTIDOS VALLINA:	985 50 63 00

### **BODEGAS DO VINO CANGAS:**

-BODEGA VIDAS:  
Beatriz: 626 754 225

-BODEGA VITHERAS:  
Distribuidora Moutas: 985 27 11 74