INSTRUCCIONES PARA LOS PARTICIPANTES

1.-Este año nuestras Jornadas Gastronómicas tienen un fin solidario y es intentar recuperar aquella hostelería de las zonas afectadas que aún no han podido emprender de nuevo su actividad o a aquellas que necesiten maquinaria o material urgentemente. Siguen habiendo muchos locales de hostelería arrasados y con un futuro incierto.

2.-Generalmente se participa con un menú que tiene un precio libre que especifica cada participante, para aquellos establecimientos que no tengan menú también pueden participar con un plato solidario. No será necesario elaborar un menú específico para las Jornadas, se puede participar con el que generalmente oferta cada día el establecimiento.

3.- Se aportará **1 euro** de cada menú vendido a un precio igual o inferior a 25 euros y **2 euros** para aquellos que tengan un precio superior. El personal del establecimiento informará adecuadamente a su clientela del fin solidario de esta acción y le invitará a votar el menú degustado ya que los tres mejores de las Jornadas serán reconocidos con un cuadro acreditativo. El plato solidario colabora con 1 euro.

4.- Si la aportación solidaria fuese un problema para los clientes, no se le cobrará, pero no podrán votar el menú y depositar su voto en las Urnas que tendrá cada establecimiento.

5.- Con su voto, además de conocer los mejores menús, el cliente entrará en un sorteo de 12 vales de 60 euros para gastar en cualquiera de los establecimientos participantes.

6.-Los menús tiene que integrar en alguno de sus platos, entrante, plato principal o postre un producto de proximidad o de calidad diferenciada, que se anunciará en su sección de reservas en esta web. Esa sección permanecerá activa para reservas, una vez finalizada la campaña de las Jornadas hasta el próximo mes de febrero que se lleven a cabo las siguientes.

7.- Se elaborará finalmente un listado de locales participantes para los medios de comunicación que colaboran en la campaña, pero será indispensable haber pagado la cuota de inscripción para recibir el material necesario para su desarrollo e integrarse en estas listas.

8.- El precio de la inscripción por participar será de 65 euros y se facilitará: urna para votos de los clientes, flyers y poster adhesivo para anunciar su participación.

9.- Las inscripciones finalizarán el 28 de febrero y a partir del 13 de marzo se entregará a todos los participantes el material necesario para su participación.

10.- Una vez finalizadas las Jornadas, la Organización levantará acta en cada restaurante de los menús vendidos, la puntuación recibida y la recaudación solidaria que será firmada por el titular del establecimiento.

PRODUCTOS QUE TIENEN QUE TENER ALGUNO PLATOS DE LOS MENÚS

Producto de proximidad, del mismo municipio del participante o productos de calidad diferenciada. Ponemos un ejemplo con esta lista para orientación:

a) Denominaciones de origen protegidas de productos no vínicos reguladas en el Reglamento (UE) 1151/2012.
- Alcachofa de Benicarló
- Arroz de Valencia
- Chufa de Valencia.
- Granada Mollar de Elche.
- Kaki de la Ribera del Xúquer.
- Nísperos de Callosa d'en Sarrià.
- Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó.

b) Indicaciones Geográficas Protegidas de productos no vínicos reguladas en el Reglamento (UE) 1151/2012.
- Cerezas de la Montaña de Alicante.
- Cítricos Valencianos.
- Turrón de Jijona.
- Turrón de Alicante.

c) Denominaciones de origen protegidas de productos vitivinícolas, reguladas en el Reglamento (UE) 1308/2013.
- Alicante
- Utiel-Requena
- Valencia
- Pago de los Balagueses
- El Terrerazo
- Chozas Carrascal
- Cava (producido en la Comunitat Valenciana)

d) Indicaciones geográficas protegidas de productos vitivinícolas, reguladas en el Reglamento (UE) 1308/2013.
- Castelló

e) Certificación de Agricultura Ecológica, regulada en el Reglamento (UE) 2018/848.
- Productos certificados por el Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAE-CV)

B. Productos Marca de Calidad CV
1. Tomata de penjar
2. Carne de cordero Guirro
3. Tomate de Muchamiel
4. Aguacate de la Comunitat Valenciana
5. Dátil de Elche
6. Tomata Valenciana

SERA MUY POSITIVO QUE LOS PARTICIPANTES TENGAN LA INFORMACIÓN VISIBLE Y QUE ANUCIEN SU INTEGRACIÓN EN SUS RRSS.