

## **BASES QUE RIGEN LA PARTICIPACIÓN DE LOS RESTAURANTES EN SABOREA ACENTEJO 2019**

La [Mancomunidad del Nordeste](#) es una entidad supramunicipal creada en 1999 que tiene como objetivos unificar criterios en la prestación de servicios básicos comunes, y planificar e implantar proyectos medioambientales que propicien un desarrollo sostenible en los Municipios de la Comarca.

En esta línea, [Saborea Acentejo 2019](#) es una muestra gastrocultural que potencia **la manzana reineta y la castaña de Tenerife**. Se trata de la primera muestra que une las líneas cultura, educativa, gastronómica, social y sostenible. Tendrá lugar el **sábado 26 de octubre** en el [Mercadillo del Agricultor de La Matanza](#).

Tras el éxito del año pasado, alcanzando 4.000 tapas vendidas, fruto de la gestión propia de las instituciones y, de la intervención del equipo de organización y dirección de [Montserrat Cabrera Argany](#), que creó una nueva línea para Saborea Acentejo.

La muestra cuenta con **La niña que jugaba a ser Caperucita Roja**, temática narrativa y musical donde esta niña recogía las manzanas reinetas y castañas para llevársela a la abuela. La receta mágica que realizaba la abuela está en cada restaurante. Apoyamos tu creatividad.

Además, como novedad, introducimos en la organización aspectos vinculados a la sostenibilidad medio ambiental, implicando en el proceso a escolares, utilizando materiales reutilizables o reciclables y dando mensajes de buenas prácticas ambientales.

Se presentan las condiciones de participación a las que los restaurantes se comprometen a acatar y cumplir:

### **1. Inscripción y plazo.**

- El plazo de inscripción finaliza el lunes 9 de septiembre
- La inscripción será vía online para lo cual habrá que cumplimentar y enviar un formulario disponible en la siguiente dirección enlace: [FORMULARIO INSCRIPCIÓN RESTAURANTES](#).
- Se seleccionará, por orden riguroso de inscripción según cupo asignado por municipio: 1 para cada municipio de Santa Úrsula, La Victoria, El Sauzal y Tacoronte, y 3 para La Matanza. Habrá una plaza reservada para un restaurante con cocina vegana y/o sin gluten.
- En la inscripción aparecerá el nombre de una de las tapas y/o postres con manzana reineta y/o castaña, con la que se participará. Esta será **la receta de la abuela con la que participará cada restaurante**.

### **2. Foto y vídeo promocional.**

- Tras la inscripción, se quedará con el restaurante para que puedan promocionar: una de las tapas y/o postres con el que estará en la Muestra y entrevista, antes del 15 de septiembre.
- Cada restaurante se compromete a grabar en sus instalaciones un vídeo promocional para redes sociales.
- Para poder acceder a esta publicidad gratuita se deberá acceder al plazo de realización del vídeo y fotografía para poder publicarlo en tiempo y forma.

### **3. Tapa.**

- Las tapas y/o postres obligatoriamente contendrá manzana reineta y/o castaña.
- Cantidad: Cada restaurante tendrá que llevar un mínimo de 400 tapas y/o postres.
- Número: Mínimo 2 y máximo 4 tapas y/o postres.

- d. El precio de las tapas será a partir de 2 tickets (euros), que se canjearán por euros en tiempo y forma establecido por la Mancomunidad del Nordeste.
  - e. **Cada participante deberá comunicar antes del 10 de octubre el número y denominación de la tapa.**
  - f. Sólo se pondrán vender las tapas que los restaurantes hayan comunicado a la organización en el plazo establecido.
  - g. **Menaje: Se facilitará material que no genere residuo de plástico, sea suministrado o adquirido por el propio restaurante.**
4. **Electrodoméstico.**
- a. Se podrá utilizar pequeños electrodomésticos alimentados por electricidad.
  - b. La potencia de los electrodomésticos eléctricos de cada puesto no podrá superar los 4.000 vatios.
  - c. **Los participantes deberán comunicar antes del 10 de octubre las características del electrodoméstico a emplear (tipo, potencia, fase...).**
5. **Publicidad en evento:** Los restaurantes, siempre circunscritos a su lugar de ubicación, podrán realizar las actuaciones de difusión-promoción (por ejemplo: decoración de mesas, reparto de tarjetas de presentación, carteles interiores...).
6. **Hora de inicio:** Los Restaurantes tendrán que tener montado el stand, listo para atender a los asistentes, a las 16:00 horas
7. **Hora de finalización.** La venta de tickets se cerrará a las 11:30 h y el evento se dará por finalizado a las 12:00 h. El restaurante deberá mantener su stand hasta la finalización.
8. Los restaurantes estarán a obligados a cumplir con otra norma/condición que la organización estime oportuna.

*El incumplimiento de cualquiera de las condiciones presentadas puede ser motivo para denegar la participación del establecimiento en el evento de referencia.*