

**DEL 21 DE FEBRERO AL 8 DE MARZO  
VIII RUTA DE LOS PUCHEROS DE CANTABRIA**

**PRIMERA.** La Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria convoca, con la colaboración de la Dirección General de Turismo del Gobierno de Cantabria, el certamen para determinar el mejor plato de cuchara tradicional de Cantabria bajo la iniciativa **VIII Ruta de los Pucheros de Cantabria**.

Para ello, se determinarán las categorías de **COCIDO MONTAÑÉS, COCIDO LEBANIEGO Y GUISOTE** entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de toda Cantabria.

**SEGUNDA.** Esta iniciativa lleva asociado un concurso que se desarrollará del 21 de febrero al 8 de marzo, ambos inclusive.

**TERCERA.** Podrán optar a participar en el concurso todos los establecimientos de hostelería que cumplan los siguientes requisitos:

- Restaurantes que preparen un menú en el que se incluya un plato único de cuchara que obviamente pueda ser o bien un cocido montañés, un cocido lebaniego o un guisote (con postre, café, vino e IVA incluidos).
- El precio del menú deberá incluir el vino y será cada establecimiento quien decida qué vino ofrece en el mismo.
- El precio del menú deberá fluctuar entre 8 y 30 € IVA incluido.
- Se puede ofertar el plato de cuchara suelto, a un precio de 5-6€.
- Aceptar las bases del concurso
- Inscribirse en el concurso en el plazo fijado por la Organización (hasta el 13 de febrero, a las 14.00 horas)
- La organización se reserva el derecho de admisión de las propuestas presentadas siempre velando por la calidad y la buena consecución del mismo.

**CUARTA.** Se premiarán tres categorías

- **Cocido Montañés**
- **Cocido Lebaniego**
- **Guisote**

**QUINTA.** La inscripción en el concurso tiene un coste por categoría de 50 € para establecimientos miembros de la Asociación de Hostelería de Cantabria y de 100€ (IVA Incluido) para los no asociados. En el caso de que un establecimiento ASOCIADO quisiera participar en dos categorías el coste de la inscripción será de 90€ (IVA incluido) y de 120€ (IVA incluido) para participar en las tres categorías. En el caso de que un establecimiento NO ASOCIADO quisiera participar en dos categorías el coste de la inscripción será de 150€ (IVA incluido) y de 200€ (IVA incluido) para participar en las tres categorías.

**SEXTA.** La documentación imprescindible para la inscripción puede ser solicitada en:

- Asociación de Hostelería de Cantabria: Paseo General Dávila, 115 -39006-Santander. Teléfono.: 942 36 70 30. Fax: 942 36 71 36
- Por correo electrónico a [comunicacion@cantabriahosteleria.com](mailto:comunicacion@cantabriahosteleria.com)

La Ficha de inscripción será distribuida a través de los contactos detallados en el punto anterior y constará de: Nombre del establecimiento, teléfono y dirección, nombre del plato de cuchara presentado, día de cierre del establecimiento y PVP del menú (siempre entre 8€ y 30€). Se puede, asimismo, ofertar el plato de cuchara suelto, a un precio de 5-6€.

La documentación será remitida a la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria, bien presencialmente o a través de correo electrónico.

**SÉPTIMA.** Cada participante podrá presentarse a concurso con un menú por categoría; para ello cumplimentará las fichas con sus datos personales y los diferentes menús que presenta.

**OCTAVA.** Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, puesto que lo que buscamos es el mejor cocido montañés, el mejor cocido lebaniego y el mejor guisote, el menú deberá tener un coste de entre 8€ y 30€, siendo el plato fuerte del menú el plato de cuchara. Cada establecimiento decide, ya que **solo se van a evaluar los platos de cuchara** y no el conjunto del menú. Asimismo, se contempla la posibilidad de presentar únicamente el plato de cuchara y prescindir del menú (o ambas cosas).

**NOVENA.** Los establecimientos admitidos a concurso deberán en todo momento respetar las normas del concurso así como atender a la organización en lo referente a imagen, precios, orden, limpieza, y servicio de los menús a concurso. Si algún establecimiento no respeta las bases y normas del campeonato será excluido de próximas convocatorias del certamen

**DECIMA.** El jurado (designado por la organización del concurso); estará compuesto por un grupo de profesionales vinculados a la gastronomía, quienes valorarán cuál es el mejor cocido o guisote.

El jurado degustará los platos en directo de todos los participantes que así lo soliciten en MARZO (fecha por determinar). En una cata a ciegas en las que los platos sólo irán numerados sin saber a quién corresponden.

Tras **degustar** los **PLATOS DE CUCHARA, EXCLUSIVAMENTE**, puntuarán entre 1 y 5 puntos valorando el sabor, la textura, la materia prima y la armonía de cada plato.

**UNDÉCIMA.** El Jurado del concurso determinará qué establecimientos son premiados atendiendo a los platos de cuchara presentados. El jurado levantará acta y los resultados serán inapelables.

**DECIMOCUARTA.** Ese mismo día se harán entrega de los premios

**DECIMOQUINTA.** Habrá un primer premio, un segundo y un tercer premio por categoría. Los resultados serán difundidos a través de los medios de comunicación y redes sociales.

**DECIMOSEXTA.** La organización garantiza a los participantes de la VIII Ruta de los Pucheros de Cantabria con fallo al mejor Cocido Montañés, Cocido Lebaniego y Guisote, que se realizará una amplia comunicación del evento en nuestra región como forma de potenciar la participación ciudadana.