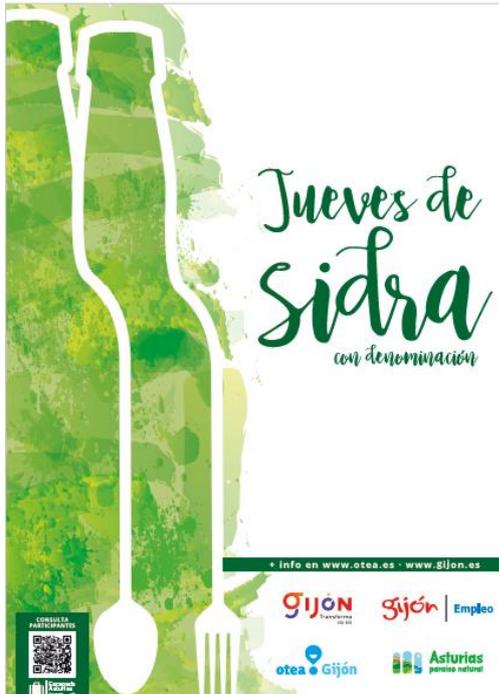


JUEVES DE SIDRA

BASES DE PARTICIPACIÓN ESTABLECIMIENTOS

1. PROPUESTA



Gijón, ciudad sidrera donde las haya, cuenta con una dilatada historia en la cultura de la sidra. Con un enclave privilegiado, cuenta con multitud de llagares en sus alrededores que hacen las delicias de todos los amantes de este especial oro líquido asturiano.

Llagares que a lo largo de los años han ido aunando tecnología y tradición para la producción de este producto y que han ido innovando, introduciéndose en el mundo de la gastronomía y turismo de forma más o menos amplia.

Hoy por hoy, alrededor del mundo de la sidra, existen: visitas guiadas a llagares, visitas a pumaradas, establecimientos que dan tratamientos relajantes y/o corporales con el producto...De igual forma podemos degustar todo tipo de elaboraciones culinarias, incluidas las de repostería, que contienen todas las combinaciones imaginables con manzana y sidra.

Por todo esto creemos indispensable regalar a la ciudad de Gijón un día a la semana, los jueves, dedicado a la sidra, y en particular, a la sidra con Denominación de Origen.

La idea central de este proyecto es que, a lo largo de **todos los jueves del año**, los establecimientos participantes ofrezcan a sus clientes una promoción de botella de sidra DOP más la elaboración (cazuela) que cada establecimiento considere más adecuada para acompañarla. De igual forma, si son dos clientes los que vienen a degustar la elaboración, se puede realizar el formato de 1 botella DOP y dos cazuelas. El único requisito de la elaboración es que se pueda degustar en la barra del establecimiento sin que esta obligación conlleve que luego no se pueda servir directamente en la mesa.

Con esta iniciativa se persigue que, tanto visitantes como vecinos del municipio, relacionen directamente los jueves con el mundo de la sidra

2.- OBJETIVO

El objetivo de la iniciativa es aumentar la presencia tanto de vecinos de la ciudad como de visitantes en los establecimientos de hostelería utilizando como reclamo el **mundo de la Sidra**.

Jueves de Sidra se crea con la finalidad de convertirse en un producto de referencia tanto para los vecinos de Gijón como para los turistas que lleguen a la ciudad por diferentes vías (turismo vacacional, congresos...) pudiendo utilizarse como “carta de presentación” de la hostelería asturiana

3.- PROYECTO

Los establecimientos participantes en la iniciativa tendrán que crear una propuesta promocional compuesta de **botella de sidra DOP y elaboración** (cazuela o similar) a degustar en la barra de los locales de hostelería. En esta categoría de elaboración tendrán cabida todo tipo de propuestas que cumplan los siguientes requisitos:

- Puedan degustarse en la barra del establecimiento.
- El ingrediente principal sea de origen asturiano.

En el proyecto podrán participar todos aquellos establecimientos que cumplan las siguientes premisas:

- Estar al corriente de pago con OTEA, hostelería y turismo en Asturias
- Cumplir la normativa aplicable a un establecimiento de sus características
- Mantener la promoción durante todos los jueves del año en los que el establecimiento permanezca abierto y haya comunicado su interés en participar en la iniciativa
- Servir la promoción de la iniciativa con Sidra de Denominación de Origen. La organización se reserva el derecho a comprobar la presencia de Sidra DOP en los establecimientos participantes.

La propuesta de **Jueves de Sidra** puede cambiar su composición y tarifas a lo largo del tiempo (de acuerdo con las distintas temporadas y/o disponibilidad de las materias primas que componen el mismo). La única condición es informar dichos cambios a la organización con el fin de mantener actualizados los soportes de comercialización del proyecto.

El proyecto no tiene fecha de finalización estando activo hasta la cancelación de este por parte de la organización. Este hecho deberá comunicarse a todos los participantes inscritos en el proyecto. En el supuesto que el establecimiento sea el interesado en darse de baja del proyecto podrá realizarlo comunicando dicho interés a la organización en los correos electrónicos de OTEA.

Cualquiera de las siguientes situaciones será causa de revocación de la participación del establecimiento en **Jueves de Sidra**:

- Incumplimiento de las características de composición de la elaboración gastronómica
- No ofertar la propuesta juntamente con sidra DOP
- Ausencia de comunicación a la organización de los cambios de composición de la elaboración gastronómica
- Incumplimiento de las comunicaciones realizadas desde la organización del proyecto

La cuota de **inscripción es gratuita para los socios de OTEA** al estar 100% bonificada. La única obligación para participar es la de cumplir los requisitos de participación y utilizar de forma adecuada los materiales promocionales. Para los **establecimientos no Asociados** la inscripción es de 75,00 € + IVA (90,75 €).

El plazo de inscripción estará abierto desde el día posterior al de la publicación de estas bases. Todos los establecimientos hosteleros que quieran inscribirse, deberán hacerlo rellenando el siguiente:

[FORMULARIO DE INSCRIPCION](#)

4.- DIFUSION

El proyecto “**Jueves de Sidra**” será divulgado a través de:

- Campaña publicitaria en prensa regional (La Nueva España de Gijón y El Comercio).
- Campaña publicitaria en prensa especializada.
- Campaña publicitaria on line y en redes sociales
- Acción promocional en redes sociales de las empresas colaboradoras (Facebook e Instagram)
- Soporte de comercialización on line con geoposicionamiento de los establecimientos participantes.
- Soportes de comercialización off line: carteles, prismas de mesa...

Se activará el soporte de comercialización on line escapadaasturias.com para tablets y smartphones con toda la información de los participantes: ubicación, horarios, imágenes, etc...que deberán facilitar los establecimientos en la hoja de inscripción.

5.- ACEPTACION DE LAS BASES

La inscripción como participante en este evento implica el conocimiento y aceptación de este reglamento. Para cualquier duda pueden ponerse en contacto con OTEA en el 985175110

Gijón, 24 de octubre de 2022