



BASES DE LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL SOMONTANO

“Gusto a tradición”

1. OBJETIVOS

La Comarca de Somontano de Barbastro, desde los departamentos de Desarrollo y Turismo, junto con otras entidades colaboradoras, organiza las primeras Jornadas Gastronómicas “Gusto a tradición”, enmarcadas dentro de un proyecto que lleva el mismo nombre y que tiene como objetivo la salvaguarda del patrimonio alimentario local.

Con este evento se quiere promocionar la gastronomía tradicional del Somontano y, más ampliamente, del Alto Aragón, así como los establecimientos hosteleros del territorio comarcal que ofrecen a sus comensales platos y menús que transmiten esta cultura gastronómica a través de los cinco sentidos, basada en ingredientes locales.

2. FECHAS DE CELEBRACIÓN

Se celebrarán durante los dos últimos fines de semana de junio: 22 y 23 de junio, y 29 y 30 de junio. Los horarios los establecerá cada participante en la solicitud.

3. PARTICIPANTES

Podrán participar aquellos establecimientos de hostelería de la Comarca de Somontano de Barbastro y Sierra de Guara, legalmente establecidos, que cumplan las condiciones de participación y acepten las bases del evento, previa inscripción en el plazo y forma definidos en estas bases.

4. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

- Los establecimientos hosteleros participantes deberán incluir en su carta, como mínimo, un menú tradicional del Somontano de Barbastro. Se entiende como tradicional las elaboraciones gastronómicas clásicas y populares, pudiendo proponer innovaciones propias de cada restaurador/a. A modo de ejemplo, se encuentran las sopas o cremas, los ajoarrieros, los recaos, los cocidos, las fritadas, los apañadijos y ensaladas, los guisos de cordero y cabrito, caza y carnes de corral, las pepitorias,



COMARCA DE
SOMONTANO
DE BARBASTRO



chanfainas, la chireta, los salmorejos, los pastillos, tortas, bizcochos, rosquillas, buñuelos, crespillos, turrón y guirlache.

- El menú será de libre elección por parte de cada restaurador/a, y deberá constar, como mínimo, de un primer plato, un segundo, un postre, bebida, pan y café, con indicación exacta del contenido de la oferta gastronómica de cada uno.
- Los establecimientos participantes deberán elaborar el menú (incluida la bebida y el pan) principalmente con ingredientes y productos autóctonos del Somontano y Alto Aragón, favoreciendo la economía local. La presencia de estos productos se identificará en los títulos de los platos que conforman el menú. Para la compra de los mismos, puede consultar el siguiente [listado de productores/as agroalimentarios/as “Sabores Únicos”](#) y el [mapa online “Mincha d’aquí”](#).
- El menú deberá ser de temporada.
- El precio del menú será libre y aparecerá en los folletos promocionales del evento.
- Durante la celebración de las jornadas, los establecimientos participantes se comprometen a ofrecer el menú durante los días establecidos y horarios indicados en la solicitud de inscripción.
- Durante el evento, no se podrá modificar el menú ni el precio.
- El establecimiento deberá facilitar a la Comarca del Somontano de Barbastro, dentro del plazo establecido, la solicitud de inscripción debidamente cumplimentada. En la solicitud se incluirá una descripción explícita del menú.
- El establecimiento se compromete a dar visibilidad al menú tradicional que ofrece durante las jornadas gastronómicas, junto a los materiales promocionales que se enviarán por correo postal y electrónico desde la Comarca de Somontano de Barbastro. La promoción deberá mantenerse desde el 13 hasta el 30 de junio.
- Los establecimientos se comprometen a promocionar las jornadas gastronómicas en sus medios de difusión propios.
- El establecimiento deberá informar a su personal de las características del evento, para poder informar convenientemente sobre las jornadas y la cultura gastronómica local a los clientes.
- Las reservas estarán gestionadas únicamente por el establecimiento.
- Los establecimientos se comprometen a rellenar la encuesta de valoración de las jornadas.

5. INSCRIPCIÓN Y PLAZO

El **plazo de inscripción** será desde la publicación de estas bases **hasta el 17 de mayo de 2019, a las 14h**, quedando abierto el plazo de entrega de la descripción explícita de los menús hasta el 24 de mayo, a las 14h.



COMARCA DE
SOMONTANO
DE BARBASTRO



Los establecimientos deberán rellenar el siguiente [formulario de solicitud online](#). En caso de cumplir todas las formalidades dentro del plazo establecido, **la Comarca de Somontano de Barbastro confirmará por email, el día 27 de mayo, la inscripción a las jornadas.**

Las bases y el formulario de solicitud se publicarán en la web de la Comarca de Somontano de Barbastro. La participación en estas jornadas implica la aceptación de las presentes bases.

Para más información puede contactar con la Comarca de Somontano de Barbastro: 974 30 87 66 / 974 30 87 68 / turismo@somontano.org / desarrollo@somontano.org

6. DIFUSIÓN

La Comarca divulgará la celebración del evento a través de los medios de comunicación y se realizará una campaña promocional de prensa escrita y radio, apoyada también en las redes sociales, oficinas de turismo y entidades colaboradoras.

El 13 de junio se organizará una rueda de prensa para la promoción de las jornadas, en la que se presentará el vídeo promocional de los establecimientos participantes, donde se ubican, y el menú tradicional que ofrecen en su carta durante las jornadas gastronómicas. Para su realización, la empresa contratada para tal fin se pondrá en contacto con cada uno de los establecimientos participantes.

Además, se editarán carteles y folletos promocionales en los que aparecerán los nombres de los establecimientos, los menús y precios, que se promocionarán ampliamente en la web de la Comarca, en los establecimientos participantes, en las oficinas de turismo y centros de interpretación, en los medios de comunicación y en las redes sociales.

7. RESERVA DE DERECHOS

La organización se reserva el derecho de no aceptar aquellas propuestas que considere que no se ajustan a las condiciones descritas.

En caso de fuerza mayor, las fechas de realización pueden ser modificadas o su celebración anulada.

Barbastro, 6 de mayo de 2019.

