



saborea
TASTING LANZAROTE
FESTIVAL
ENOGASTRONÓMICO



X EDICIÓN REGLAMENTO

- **ASPECTOS GENERALES**
- **PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN**
 - APERTURA DE INSCRIPCIONES
 - RESERVA DE STAND
 - SELECCIÓN
 - INFORMACIÓN REQUERIDA
 - APROBACIÓN
- **NORMATIVA DURANTE EL EVENTO**
 - ESPACIO DE LOS EXPOSITORES
 - ESPACIOS DISPONIBLES
 - COMISIÓN DE CALIDAD
 - MIEMBROS DE LA COMISIÓN DE CALIDAD
 - MODO DE PARTICIPAR
 - ELABORACIÓN DE DEGUSTACIONES
 - LIBERTAD CREATIVA
 - TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO
 - PRESENTACIÓN DE LAS DEGUSTACIONES
 - VALOR DE LAS CONSUMICIONES
 - DESCRIPCIÓN DE LAS DEGUSTACIONES
 - OFERTA DE DEGUSTACIÓN
 - VENTA DE PRODUCTO
 - CUIDADO DE LA IMAGEN
 - POSIBLES CONCURSOS
 - UTILIZACIÓN DE BRASA
 - REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD
- **OTRAS CONSIDERACIONES**



ASPECTOS GENERALES

Podrán participar todos aquellos expositores que conforman la cadena de valor del turismo enogastronómico, y en concreto:

- Agricultores.
- Productores.
- Bodegas.
- Restauradores.
- Panaderías.
- Tiendas de alimentación.
- Tiendas gourmet.
- Artesanos.
- Agroindustrias.
- Operadores turísticos.
- Hoteles.
- Cualquier otro que, de forma justificada, se adapte al perfil del evento.

Definimos como expositor, para el evento que nos ocupa, aquella empresa o persona jurídica, que teniendo establecimiento abierto al público y dado de alta en cualquier epígrafe de los mencionados en el punto anterior (o análogo) y que cumpliendo con los requisitos establecidos tenga presencia con stand en el festival; donde ofrecerá productos o degustaciones relacionadas con su actividad. En el caso de los productores, deben estar dados de alta como tal y tener los registros pertinentes que les autorizan a la venta del producto.

Los restaurantes sólo pueden ofrecer platos o productos elaborados por ellos, aquellas elaboraciones que representen la actividad que hacen y el servicio que dan. Un restaurante no puede vender ningún tipo de bebidas.

Las bodegas sólo podrán ofrecer sus vinos y las copas para el servicio. Las bodegas podrán vender botellas de vino que no sean para el consumo en el evento; por tanto, tendrán que estar cerradas y a temperatura ambiente. No podrán vender botellas para el consumo en el evento.

Las queserías solo podrán ofrecer degustaciones de sus productos o elaboraciones que creen a partir de ellos. También podrán vender el producto por peso para llevar y no para consumir en el evento.

Las pastelerías, heladerías o cualquier otro formato que pudiéramos englobar dentro del concepto "Cocina dulce", al igual que el resto, sólo podrán ofrecer productos que los identifiquen como tal, siendo necesario que al menos una de las propuestas evoque cultura local y/o utilice en su mayor parte producto local identificable.



Las tiendas gourmet que participen en el evento sólo podrán vender productos locales que tengan en su establecimiento; menos en el caso del vino que sólo lo podrán ofrecer dentro de su stand y en un formato de cata o taller, pero no de venta directa al público que se realizará única y exclusivamente por las bodegas. Cualquier otro productor local podrá estar presente siempre y cuando lo que ofrezca sea su propio producto, bien directamente o a través de transformaciones culinarias.



PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN

APERTURA DE INSCRIPCIONES

Saborea Lanzarote enviará un correo informativo de apertura de inscripciones a los participantes contenidos en la base de datos de promoción económica, empresas y personas que tienen o han tenido alguna vez relación con el proyecto. Paralelamente se envía también a las patronales empresariales para que lo compartan con sus asociados y finalmente, un par de días posteriores a este primer envío, se publicará en la web y en las redes sociales de Saborea Lanzarote.

RESERVA DE STAND

Para iniciar el procedimiento de reserva se tiene que recibir la ficha de preinscripción, donde se identifica la persona que está solicitando participar en el evento y la empresa o negocio que representa, debidamente cumplimentada y acompañada del documento firmado que indica que se acepta el presente reglamento.

SELECCIÓN

Una vez recibida la solicitud, se analizará por parte de Saborea Lanzarote y, en su caso, a criterio de la organización, también podría ser evaluado por el comité de calidad. Si de este primer análisis hubiera alguna cosa que corregir nos pondremos en contacto para ello, pero pudiera darse el caso de que, a criterio de la organización, se entienda que el tipo de establecimiento solicitante no encaja con el objetivo ni la filosofía del evento o de Saborea Lanzarote, lo cual se notificará al solicitante y se le explicaría la causa de la decisión con el ánimo de, en la medida de lo posible, colaborar conjuntamente, si tuviese esa intención, en tratar de subsanar para el futuro.

INFORMACIÓN REQUERIDA

Una vez pasado este punto, nos pondremos en contacto con todos para que nos envíen la información requerida, indicando la fecha máxima para la entrega, que fundamentalmente será:

- Nombres de las degustaciones.
- Identificación del producto local en las mismas.
- Fotografía de, al menos, una de ellas.
- Información sobre alérgenos.
- Descripción del establecimiento que representa, indicando la temática y filosofía del mismo.
- Datos de contacto.



- Listados de productores con los que está asociado, es decir, aquellos productores locales que le suministran en la actividad diaria de su negocio. En el caso de que se haga a través de intermediario, cualquier documento que posibilite conocer que se compra productos locales.

APROBACIÓN

Una vez recibida y evaluada la información, dándola por buena, se contrastará si pudiera haber alguna penalización por incumplimientos en eventos anteriores, tanto por imagen, limpieza o la utilización de productos no ajustados a este reglamento. No habiendo nada negativo automáticamente se les notificará su participación.



NORMATIVA DURANTE EL EVENTO

ESPACIO DE LOS EXPOSITORES

El espacio existente para ubicar los expositores (Agricultores, pescadores, bodegueros, queseros, restauradores, elaboradores de cocina dulce y otros establecimientos que por su actividad tenga encaje en el Festival) se repartirá en función a las distintas categorías de actividad; existiendo en el diseño inicial del espacio un número determinado de "stands" por cada una de ellas, de tal manera, que cada expositor "compite" por un espacio dentro de su actividad y sólo quince días antes del evento, si alguna de las categorías no estuviese completa, se abriría la posibilidad, que aquél otro expositor que estuviera en lista de espera pudiera entrar en esos espacios no cubiertos.

ESPACIOS DISPONIBLES

- Stands de madera de 3x3: para bodegas, productores, cocina dulce y otros.
- Carpas de 3x3: Para bodegas, productores, cocina dulce y otros.
- Stands de madera de 3x6: Para restaurantes y hoteles.
- Carpas de 3x6: Para restaurantes y hoteles.
- Stands de madera de 3x9: Sólo será posible para grupos de empresas, es decir, que bajo un mismo Chef o una misma organización tengan más de un local y quieran estar con presencia de cada uno de ellos.
- Casetas de madera de 3x2 y de 6x2, que se crearán con la unión de dos de ellas
- Stands elaborados por la organización: En el caso de que se realicen, serán para patrocinadores o expositores que ofrezcan una propuesta especialmente atractiva y que mejore la propuesta del evento.
- Libres: Espacio de mayor tamaño y presencia para propuestas de calidad que aporten un valor estratégico al evento; así como, para aquellos establecimientos que actúen como patrocinadores.

COMISIÓN DE CALIDAD

Habrà una comisión de calidad que se encargará de velar por el cumplimiento de este reglamento y será la responsable de valorar, entre otras cosas, las propuestas presentadas.

MIEMBROS DE LA COMISIÓN DE CALIDAD

La comisión de calidad estará formada por un miembro de: Cámara de Comercio, Asolan, Aetur, Consejo Regulador, Ayuntamiento de Tegüise y Promoción Económica. Se entenderá que esta correctamente constituida con tres o más miembros, siendo obligatorio la presencia del representante de Promoción Económica que actuará, además, como secretario de la misma.



MODO DE PARTICIPAR

Se participará al menos con tres tapas o degustación, pudiendo, en todo caso, ofertar tantas como considere oportunas.

ELABORACIÓN DE DEGUSTACIONES

Las tapas o degustaciones tiene que estar elaboradas, en un porcentaje relevante, con productos de la tierra, y/o debe de evocar un concepto de “cocina local”. En este sentido, y para que se pueda refrendar el buen hacer y el cumplimiento del reglamento, los expositores tendrán que presentar la lista de productores de los que se suministra o cualquier documento que pueda evidenciar la participación del producto local. También, en la descripción de las degustaciones tiene que explicar cuál es el producto local que lleva y donde se adquirió.

LIBERTAD CREATIVA

En aras de la libertad creativa, alguna de las degustaciones presentadas pudieran no llevar productos locales, pero tendría que justificarse cuando se presenta la tapa y su descripción; y ésta no podría suponer más del 30% de la oferta del expositor. Tampoco podría esta creación tener una presencia visual notoria en el stand que pueda llevar a darle más protagonismo que aquellas otras creaciones más en consonancia con el objeto del evento.

TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

Cuando hayan creaciones culinarias que el expositor garantice que se elabora con producto local pero que el cliente puede no entender que lo sea, será obligación del expositor de encontrar la fórmula creativa y de comunicación necesaria para explicar la trazabilidad del producto; hay que evitar las confusiones que perjudiquen al evento y al propio expositor.

PRESENTACIÓN DE LAS DEGUSTACIONES

En las tapas y/o degustaciones tiene que primar la calidad, la buena presentación y la diferenciación; en detrimento de la cantidad y “vulgaridad”. Este punto será determinante para la evaluación de la comisión de calidad y su resultado determinará la implicación de los expositores con el proyecto.

VALOR DE LAS CONSUMICIONES

La moneda de pago para las consumiciones en el evento será a través de los tickets, si bien, cuando hay una venta de un producto para “llevar a casa”, por ejemplo,



quesos, o botellas de vino, o algo similar, se podrá pagar en otro formato, aunque recomendamos que todo se haga en tickets.

Las tapas y/o degustaciones podrán tener los siguientes valores

- 1 ticket 1€
- 2 tickets 2€
- 3 tickets 3€

En la oferta de los establecimientos siempre tendrá que haber tapas de 2 tickets. La diferencia entre degustaciones de un ticket o de dos o de tres está única y exclusivamente en la calidad de la materia prima y/o en la laboriosidad de la misma, pero nunca por la cantidad. Por otro lado, en cuanto a la oferta de tipos de tapas, las de tres euros no podrán ser superiores a las de dos euros.

La organización podrá definir un nuevo espacio donde el concepto del servicio sea más tranquilo, donde los clientes puedan sentarse a comer y que los platos servidos sean de un tamaño superior y de máxima calidad. En esta nueva zona, una vez definidos y establecidos los expositores que estarán en ella, se acordará conjuntamente el valor de las creaciones de este espacio. Esta zona se denominará "Terraza Slow food."

DESCRIPCIÓN DE LAS DEGUSTACIONES

Es obligatorio que las tapas que se ofrezcan lleven un cartel que las identifique, ponga su precio y la información de alérgenos. Al menos esta descripción debe de estar en inglés y español.

OFERTA DE DEGUSTACIÓN

Se recomienda que la oferta de degustaciones que se presenten tenga relación con la que normalmente se ofrece en su establecimiento.

VENTA DE PRODUCTO

Los expositores que no sean restaurantes, tales como productores, tiendas gourmets, queserías, etc; podrán vender sus productos en formato normal de su establecimiento y al precio que estimen conveniente, recomendándoles que hagan una oferta especial por estar en el Festival, elemento este, que debe ser comunicado con antelación a la organización para que se le dé la correspondiente comunicación pública. Se les facilitará bolsas de Saborea Lanzarote para esas ventas.



CUIDADO DE LA IMAGEN

A todos los expositores se les exigirá: no fumar en el stand ni alrededores, vestimenta adecuada sin pantalón corto ni camisetas de asillas, y la obligada utilización de guantes en el manejo de los alimentos.

POSIBLES CONCURSOS

Se podrá crear un concurso para puntuar la mejor decoración o estética del stand, la mejor creación culinaria y la mejor oferta de cocina local. De celebrarse este concurso recibirán premios las mejores candidaturas y el público por participar. Se informará, en su caso, con la suficiente antelación.

UTILIZACIÓN DE BRASA

La utilización de brasa, tendrá que ser propuesto a la organización con antelación suficiente para su análisis y se contestará, cada caso en particular, en función del criterio de la organización, donde primarán los argumentos de seguridad.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

Cada expositor tiene que cumplir con los requerimientos de seguridad, teniendo que llevar sus propios extintores aquellos que utilicen fuego o sustancias inflamables.



OTRAS CONSIDERACIONES

CABILDO DE LANZAROTE

Será el Cabildo de Lanzarote, a través de la comisión de calidad creada para estos efectos, el encargado de velar por el buen funcionamiento del Festival y por el cumplimiento de los requisitos de participación.

DOCUMENTACIÓN EXTRA

En caso de que fuera necesario, se podrá solicitar a los establecimientos documentación suficiente que pueda justificar que cumple con los objetivos del Festival y con los requisitos exigidos.

INCUMPLIMIENTO

El incumplimiento detectado a posteriori de los requisitos conlleva la no participación en futuras ediciones.

