BASES DE PARTICIPACIÓN EN LAS II JORNADAS GASTRONÓMICAS SABOR A ELDA 2025

PRIMERA. - JUSTIFICACIÓN

Esta iniciativa forma parte de un conjunto de medidas y apoyo al sector económico de Elda, con el objetivo de promocionar el comercio y el turismo del municipio, poniendo en valor el la gastronomía autóctona de la ciudad de Elda, a través de una muestra gastronómica en la que, a través de los establecimientos de hostelería y restauración de la localidad, se pueda realizar por parte de consumidores locales y visitantes una degustación de la cocina tradicional, en combinación con la innovación, de las elaboraciones culinarias tradicionales.

La actuación se encuentra en consonancia con lo establecido en el "Plan Estratégico Elda 20202030" (Patrón 2. Elda Emprendedora, Innovadora e Industrial, Objetivo O.E.3. Potenciar el comercio local y la restauración como centro comercial y de ocio de la Comarca. Acciones: A.E.3.3. Fomentar el asociacionismo, A.E.3.4. Promover el comercio y la restauración eldense como centro de polaridad de la comarca del Vinalopó)".

SEGUNDA. - OBJETIVOS

La actividad se estructura conforme a los siguientes objetivos principales de desarrollo económico, comercial y turístico para la ciudad:

a) *Dinamizar el comercio y el turismo de Elda y específicamente, el sector hostelería y restauración.*

b) *Posicionar al sector hostelero y restauración de Elda bajo el eje de comunicación diferencial: "Elda. Gastronomía diversa y cercana", poniendo en valor:*

   - *La gastronomía autóctona de la ciudad (platos de "cuchara" -por ejemplo "fandango"-, "cocina en miniatura"- a través de tapas y bebidas singulares -por ejemplo" el mesclaico eldense"- o por medio de vinos de proximidad o bodegas de carácter local, comarcal o provincial -por ejemplo, vinos "D.O. Alicante"-).*
   - *La reinterpretación de la cocina tradicional de la ciudad, tomando como base elaboraciones reconocidas autóctonas.*

- *Un plato o tapa inspirados en la gastronomía de Elda, basándose en ingredientes y tradiciones locales. Se recomienda tomar como referencia el recetario "Sabor a Elda", sin replicarlo exactamente, sino reinterpretando sus elementos de manera creativa.*
- *El uso de tradiciones, hitos, sectores económicos, lugares o episodios históricos relacionados con la ciudad de Elda en la denominación ("naming") de elaboraciones tradicionales preexistentes.*

c) *Ejercer atracción hacia consumidores locales y visitantes a la ciudad, a través de su comercio y hostelería, a través de la creación de un evento/punto de encuentro gastronómico.*

TERCERA. - FECHAS DE CELEBRACIÓN

Los días de celebración de la II Edición de las Jornadas Gastronómicas Sabor a Elda 2025 serán ***del 07 al 16 de Marzo del 2025, de viernes a domingo.***

CUARTA. - PARTICIPANTES Y NORMAS DE PARTICIPACIÓN

Pueden participar en la II Edición de las Jornadas Gastronómicas Sabor a Elda 2025 cualquier bar o restaurante que cumpla los siguientes requisitos:

1. *Establecimientos ubicados en el término municipal de Elda.*
2. *Que ofrezcan un menú/elaboración con las características que se establecen en la base Quinta y Sexta.*
3. *Los establecimientos participantes tienen que presentar solicitud (en modelo normalizado) en el plazo establecido en las presentes bases, en el que afirmarán conocer y aceptar las presentes bases.*
4. *Los establecimientos participantes deberán exponer en lugar visible el cartel/soporte anunciador de las Jornadas Gastronómicas, que se facilitará por la organización con tal fin.*

QUINTA. - CARACTERÍSTICAS DEL MENÚ

Al menos un entrante, plato, tapa o pequeña elaboración, a elegir por el establecimiento participante, deberá incluir todas o alguna de las siguientes opciones:

- *Un **entrante o plato relacionado directamente con la gastronomía de Elda** (platos de "cuchara" -por ejemplo "fandango"-, "cocina en miniatura"- a través de tapas y bebidas singulares -por ejemplo" el mesclaico eldense"- o por medio de vinos de proximidad o bodegas de carácter local, comarcal o provincial -por ejemplo, vinos "D.O. Alicante"-).*

- *La **reinterpretación culinaria de las elaboraciones tradicionales ofertadas**, debiéndose especificar dicha característica en la descripción del plato.*

- *◦ **Un plato o tapa inspirados en la gastronomía de Elda**, basándose en ingredientes y tradiciones locales. Se recomienda tomar como referencia el recetario "Sabor a Elda", sin replicarlo exactamente, sino reinterpretando sus elementos de manera creativa.*

- *La **denominación de un plato preexistente en su oferta habitual o confeccionado específicamente para el certamen con un nombre que haga referencia a algún hito tradicional, sector económico, lugar, paraje natural o episodios históricos, relacionado directamente con la ciudad de Elda**.*

SEXTA. - CATEGORÍAS DE PARTICIPACIÓN

- *BLOQUE 1. RESTAURANTES Y BARES CON MENÚ ESTABLECIDO*
- *BLOQUE 2. "TAPAS Y PEQUEÑAS ELABORACIONES"*

SÉPTIMA. - PRECIO

1. *Para BLOQUE 1. RESTAURANTES Y BARES CON MENÚ ESTABLECIDO: Se determinará por cada participante, según PVP indicado en la inscripción del establecimiento en la actividad (IVA incluido)*
2. *Para BLOQUE 2. "TAPAS Y PEQUEÑAS ELABORACIONES". Se determinará por cada participante, según PVP indicado en la inscripción del establecimiento en la actividad (IVA incluido)*

OCTAVA. - LUGAR Y PLAZO DE INSCRIPCIÓN

*El plazo de inscripción es desde el 05 al 12 de Febrero. Todos los establecimientos interesados en participar en las Jornadas Gastronómicas deberán presentar en dicho plazo la Solicitud **de inscripción, debidamente cumplimentada** en formato digital al correo saboraelda@quimicacreativa.com o de forma presencial en:*

quimicacreativa | *Agencia de publicidad y marketing* *Calle Manuel Maestre 4, 03600 (Elda). De Lunes a Jueves de 08:00h a 17.00h, Viernes de 08:00h a 14:00h. Teléfono 965 056 289 / 681 93 50 79. Email: saboraelda@quimicacreativa.com*

Las Bases de participación y la solicitud de inscripción estarán disponibles en las páginas web:
(turismo.elda.es) y (elda.portaldelcomerciante.com)

NOVENA. - DIFUSIÓN

La celebración del evento se divulgará a través de los medios del Ayuntamiento de Elda a través de los medios de comunicación con una campaña publicitaria.

DÉCIMA. - COMPROMISO ECONÓMICO

Las presentes Bases reguladoras no conllevan compromiso alguno de aportación económica por parte del Ayuntamiento en concepto de subvención a los establecimientos participantes en las Jornadas Gastronómicas, destinando cada participante los medios y recursos propios que se establezcan en las obligaciones de participación en la promoción.

UNDÉCIMO. - ACEPTACIÓN EXPRESA DE LAS BASES

La participación en esta II Edición de las Jornadas Gastronómicas Sabor a Elda 2025 implica para los establecimientos inscritos la aceptación expresa de las presentes bases, por lo que el incumplimiento de lo establecido en las mismas dará lugar a la exclusión para participar en futuras ediciones.