

“PataJueves”

Los jueves de PAtaPA

*Del 16 de julio al 17 de septiembre
(edición verano)*

BASES REGULADORAS

La Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Los Realejos organiza **PataJueves – Los jueves de PAtaPA**, un evento gastronómico que nace con la idea de dinamizar y reactivar la actividad en los establecimientos de restauración del municipio.

1. OBJETIVOS

Promocionar los establecimientos de restauración del municipio de Los Realejos y ayudar a recuperar su mercado, promoviendo nuestra gastronomía, nuestros vinos y destacando especialmente el uso de materia prima local para dar nuevas expectativas a este sector, en beneficio de sus clientes y del prestigio gastronómico y vitivinícola del municipio.

2. PARTICIPANTES

Podrán participar todos los profesionales del sector de la restauración, siempre que ostenten la representación legal de un restaurante, hotel o casa rural ubicada en el término municipal de Los Realejos y estén registrados en el portal www.losrealejos.travel.

3. CONCEPTO

Se entiende por **tapa** un aperitivo o porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida. Tradicionalmente, la forma habitual de consumirla es tomando una por local junto con la bebida y luego desplazándose

a otro establecimiento, donde se repite el proceso. A este consumo itinerante se le llama tapeo, o ir de tapas.

4. CONDICIONES Y FUNCIONAMIENTO

PataJueves – Los jueves de PAtaPA tendrá lugar exclusivamente los jueves de cada semana, entre el 16 de julio y el 17 de septiembre, en horario de 18:30 a 22:30 horas. Estos días y en este horario, el establecimiento debe ofrecer al público una tapa acompañada de una copa de vino. Se recomienda que esta tapa varíe cada jueves con el fin de que los clientes puedan repetir establecimiento y que se haga en un número suficiente y razonable de unidades o porciones.

En el caso de que la tapa varíe de una semana a otra es necesario informar de su nombre y características, con al menos 8 días de antelación, al correo turismo@losrealejos.travel o por whatsapp al número 630 913 606.

La tapa se acompañará de una copa de vino de Los Realejos con Denominación de Origen Protegida Valle de La Orotava o Islas Canarias, que el cliente elegirá de entre 3 referencias diferentes de estos vinos que el establecimiento debe ofrecer. A modo de recomendación, se sugiere que la cantidad servida por copa sea de 100 ml.

Se anima a los establecimientos inscritos a fomentar el uso de productos locales en sus elaboraciones y muy especialmente los recogidos en el Sello Gastronómico de Los Realejos, cuyos productores se incluyen en el Anexo 1 de estas bases.

El precio de venta de la tapa y la copa de vino será de **3'00 euros** (impuestos incluidos).

A la hora de servir el vino, se recomienda mostrar siempre la botella al público.

Cuando el cliente sea menor de edad, cada establecimiento será libre de ofrecer distintas alternativas al vino, que estarán, no obstante, incluidas en el precio.

5. INSCRIPCIÓN

La inscripción se realizará a través del correo electrónico turismo@losrealejos.travel, indicando el nombre del restaurante, de la tapa y de los vinos que se ofrecerán el primer y segundo jueves, con una antelación mínima de ocho días a la fecha de incorporación del establecimiento al evento gastronómico, al fin de que pueda publicitarse al público con la antelación suficiente.

El periodo de inscripción permanecerá abierto entre el 3 de julio y el 6 de septiembre, pudiendo los establecimientos incorporarse hasta esa fecha en cualquier momento de esta edición.

Así mismo, deberá reflejarse en el correo electrónico si la receta se ajusta a alguna de las categorías siguientes:

- Tapa vegetariana
- Tapa de cuchara
- Especial alergias
- Tapa dulce (postres)

6. FECHAS DEL EVENTO

Esta iniciativa se celebrará entre el 16 de julio y el 17 de septiembre de 2020. Al tratarse de la edición de verano, no se descarta la posibilidad de realizar nuevas promociones en base a la participación y respuesta del público y de los establecimientos inscritos.

7. RUTA DE LA TAPA

Se estimulará y promocionará la realización de la ruta de la tapa entre el público al objeto de que visiten los establecimientos inscritos cada jueves y disfruten de sus elaboraciones.

Para facilitar el traslado por la ruta se pondrán a disposición del público **taxis gratuitos** que harán el recorrido completo de 18:30 a 22:30 horas.

8. PARTICIPACIÓN DEL PÚBLICO

A través de la web www.patajueves.com el público podrá informarse del funcionamiento del evento, de las tapas y de los vinos que ofrecen cada jueves los establecimientos participantes, de las paradas de taxis gratuitos, así como de las distintas promociones en las que podrá participar.

9. TAPA SOLIDARIA

Toda aquella persona que consuma tapas en los establecimientos participantes podrá donar cuántas **tapas solidarias** desee, dejando abonado el importe en los restaurantes para este fin. El responsable del establecimiento estará en la obligación de poner en conocimiento de la Concejalía de Turismo, a través del

correo turismo@losrealejos.travel o por whatsapp al número 630 913 606, la cantidad de tapas solidarias que vaya acumulando para que, de manera transversal con la Concejalía de Servicios Sociales, se repartan entre las familias con escasos recursos del municipio.

10. PROMOCIONES

La organización realizará varias promociones entre los clientes de los establecimientos de restauración y del comercio local.

10.1. Sorteos en Instagram @turismorealejos. Cada semana, la organización sorteará “bonos de 5 tapas gratis” entre el público que siga la cuenta @turismorealejos, interaccione y comparta fotos con el hashtag #PataJueves en Instagram.

10.2. Premios directos. A través de la aplicación www.patajueves.com, cada vez que se consuma en un establecimiento participante y se pase el teléfono por el código QR que tenga a la vista el restaurante, se podrá probar suerte en un juego de azar especialmente diseñado para regalar premios directos cada jueves. Estos premios podrán ser **tapas gratis** o **cheques regalo valorados en 30 €** para canjear en los comercios asociados a la Asociación de Comerciantes de Los Realejos (ACORE). Cuantos más restaurantes se visiten, mayor probabilidad de ganar un premio directo.

10.3. Tapas gratis por compras en el comercio local. Además, las compras realizadas en los comercios asociados a la Asociación de Comerciantes de Los Realejos (ACORE) también tendrán premio. La organización asumirá el costo de 100 tapas que se sortearán entre los clientes que hayan hecho compras superiores a 30 €.

Para la participación en esta promoción, los clientes que hagan compras en los establecimientos comerciales de ACORE deberán enviar al correo acore.realejos@gmail.com o por Whatsapp, al número 649 289 637, una fotografía de las facturas donde se recoja claramente el nombre del establecimiento comercial, el número de la factura y el importe y la fecha de la emisión, que deberá estar comprendida entre el 16 de julio y el 10 de septiembre de 2020. Se debe indicar el nombre y el número de teléfono para poder contactar en caso de resultar agraciado con uno de estos premios.

El crédito presupuestario total máximo que la organización destinará a las anteriores promociones figura consignado en la aplicación presupuestaria TUR 432 48100, por importe de 1.800,00 €

11. INFORMACIÓN

Las presentes Bases se publicarán en la página de Facebook “Los Realejos con los 5 Sentidos” para su consulta pública.

12. EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

En caso de intoxicación, accidente o percance de cualquier índole que pueda producirse durante la celebración de ***PataJueves – Los jueves de PAtaPA***, en los establecimientos participantes, el Ayuntamiento de Los Realejos se exime de toda responsabilidad.

13. INCUMPLIMIENTO DE LAS BASES

El incumplimiento de las bases reguladoras por parte de algún establecimiento inscrito conllevará la expulsión del evento de forma inmediata.

ANEXO 1



LISTADO DE PRODUCTORES ADSCRITOS AL SELLO GASTRONÓMICO

	NOMBRE DE EMPRESA	PRODUCTO	TELEFONO	E-MAIL
	1	MIEL MADRE JUANA	MIEL DE CASTAÑO.	646 015 461 619 468 635 info@mielmadrejuana.com
VINO	2	BODEGA JUAN DIOS	VINO BLANCO SECO, VINO BLANCO FRUTADO, VINO TINTO, VINO ROSADO SECO Y VINO ROSADO ESPUMOSO.	626 725 461 669 275 319 bodegadespunte@gmail.com
	3	BODEGA LA HAYA	VINO BLANCO SECO, VINO BLANCO FRUTADO, VINO BLANCO BARRICA Y VINO BLANCO SUBMARINO.	647 957 425 629 051 413 lahayabodegas@gmail.com victoriafebles@gmail.com
	4	BODEGA SECADERO	VINO BLANCO SECO, VINO BLANCO AFRUTADO, VINO TINTO Y VINO TINTO BARRICA.	665 807 966 pablo_estevez@hotmail.com
	5	BODEGA BOSOL	VINO BLANCO SECO, VINO BLANCO AFRUTADO Y VINO TINTO.	667 341 081 bguines@gmail.com
	6	VOLCAN DE CARAMUJO		677 448 757 922 347 089 volcandecaramujo@gmail.com
	7	BODEGA SOCORRO FUENTES	VINO ECOLÓGICO BLANCO SECO, BLANCO AFRUTADO, ROSADO Y TINTO.	922 353 950 630 294 336 646 531 927 juanfernandosf@gmail.com tierradeperras@tierradeperras.es
	MOJO	8	DON MOJO PRODUCTO CA.	MOJOS Y GOFIO
9		EL CRUSANTERO	MOJO VERDE, MOJO DE CILANTRO, MOJO ROJO SUAVE, MOJO ROJO PICÓN, ALMENDRAS AL MOJO Y PLÁTANO CON MOJO ROJO.	922 341 513 630 044 333 manolopaez@elcrusantero.com
COCHINO NEGRO	10	COCHINECAN ELADIO PEREZ MOSEGUE	COCHINO NEGRO.	645 407 352 eladioromera2008@gmail.com

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA	11	FINCA LA SABINITA	HUEVOS, VERDURAS Y FRUTAS.	616 802 861	juioseliga@hotmail.com
	12	FINCA EL QUINTO	miel, platano, verdura fruta	922 345 002 687 351 760	info@elquinto.co.uk
	13	FINCA EL PATIO	PAPAS, MIEL, HUEVOS, VERDURAS Y FRUTAS.	616 591 122	administracion@fincaelpatio.com info@fincaelpatio.com
	14	FINCA ECOLÓGICA		677290618	canarybiohostel@gmail.com
	15	TIERRA DE PERROS	CERVEZA ARTESANAL ECOLÓGICA, RUBIA, TOSTADA, NEGRA Y DE AUTOR.	922 353 950 630 294 336	juanfernandosf@gmail.com tierradeporros@tierradeporros.es
GOFIO	16	MOLINO GOFIO MESA	GOFIO DE MILLO, GOFIO DE TRIGO, GOFIO DE 5 CERALES, GOFIO DE MEZCLA, TURRON DE GOFIO Y ALMENDRAS DE GOFIO.	922 359 184 680 314 181 616 393 362	atram1189@gmail.com
	17	EL CRUSANTERO	ALMENDRAS DE GOFIO, TURRÓN DE GOFIO, TURRÓN DE GOFIO DE ALMENDRA, PIEDRAS DE GOFIO, GOFIO AMASADO CON PLÁTANO, PASTA DE HIGO CON GOFIO, GOFIO EN POLVO Y PLÁTANO CON GOFIO.	671 062 912 630 044 333	manolopaez@elcrusantero.com
QUESO	18	QUESERIA LAS LLANADAS	QUESO DE CABRA, REQUESÓN Y ALMOGROTE.	659 071 217	bisbitass@hotmail.com
REPOSTERÍA	19	PASTELERIA PAULA	REPOSTERIA: PASTELES, BIZCOCHOS Y ROSQUETES.	922 342 904 649 983 884	dulceriapaula@gmail.com
	20	ABUELA MERCEDES	REPOSTERIA: PASTELES, BIZCOCHOS Y ROSQUETES.	922 341 057 619 140 168	info.gpgrumer@gmail.com
	21	PEDRO RGUEZ POSTRES	POSTRES ELABORADOS CON GOFIO, QUESO, MIEL, PLÁTANO, VINO, PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.	659 684 746 659 180 020	pedrorodriguezpostres@hotmail.com