

“PataJueves”

Los jueves de PAtaPA

Del 30 de marzo al 11 de mayo de 2023

BASES REGULADORAS

La Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Los Realejos organiza **PataJueves – Los jueves de PAtaPA**, un evento gastronómico que tiene por objeto la dinamización, reactivación y promoción de la actividad económica en los establecimientos de restauración del municipio.

1. OBJETIVOS

Promocionar los establecimientos de restauración del municipio de Los Realejos, 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. La forma habitual de consumirla es tomando una tapa 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 los jueves, entre el 30 de marzo y el 11 de mayo de 2023, en horario de 19:00 a 22:30 horas. Estos días y en este horario, el establecimiento debe ofrecer al público una tapa acompañada de una copa de vino. Esta tapa debe ser distinta cada jueves, ya que no se permite la repetición de una misma propuesta en todo el periodo de vigencia, con el fin de que los clientes vuelvan a los establecimientos que ya han visitado en las semanas anteriores y puedan probar distintas recetas. Estas tapas se deben hacer en un número suficiente y razonable de unidades o porciones.

Es necesario enviar una foto e informar del nombre y características de la tapa, 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 **4'00 euros** (impuestos incluidos).

A la hora de servir el vino, se debe 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 tres vinos que se ofrecerán el primer 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 desde el 10 de marzo de 2023, pudiendo los establecimientos incorporarse durante cualquiera de las semanas posteriores hasta el día 4 de mayo de 2023.

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 todos los jueves comprendidos entre el 30 de marzo y el 11 de mayo de 2023.

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 18:45 a 23:00 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. PROMOCIONES

La organización realizará promociones entre los clientes de los establecimientos de restauración, con el fin de animar a la participación y de reinvertir los premios en los propios establecimientos.

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 tendrá a la vista el restaurante, se podrá probar suerte en el PataJuego, un juego de azar especialmente diseñado para regalar premios directos. Cada jueves se repartirán **3 premios de comidas para dos personas (valoradas en 50 € cada uno) a canjear en los establecimientos participantes. Además, entre el 23 de marzo y el 27 de abril se repartirán también 25 tapas gratuitas cada jueves.** La aplicación está configurada para que el reparto de premios sea proporcional entre cada establecimiento. Cuantos más restaurantes se visiten, mayor probabilidad de ganar un premio directo.

10. CONDICIONES DE LOS PREMIOS

Las comidas para dos personas se podrán disfrutar exclusivamente en el restaurante indicado y siempre contactando previamente con él para confirmar que dispone de plazas libres. La reserva se podrá realizar en los días en que el

establecimiento abre al público en su horario habitual. El plazo máximo para canjear estos premios será el día 11 de julio de 2023.

Las tapas gratuitas se repartirán los días 30 de marzo, 6, 13, 20 y 27 de abril y 4 de mayo de 2023 y se podrán canjear, en cualquiera de los establecimientos participantes en PataJueves, exclusivamente los jueves comprendidos entre el 30 de marzo y el 11 de mayo de 2023.

11. INFORMACIÓN

Las presentes Bases estarán a disposición del público en la Oficina Municipal de Turismo, en horario de lunes a viernes, de 10 a 13 horas.

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_estvez@hotmail.com
	5	BODEGA BOSOL	VINO BLANCO SECO, VINO BLANCO AFRUTADO Y VINO TINTO.	667 341 081 bguines@gmail.com
	6	VOLCAN DE CARAMUJO	VINO BLANCO SECO, VINO BLANCO AFRUTADO Y VINO TINTO.	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
	8	BODEGA ILLADA	VINO BLANCO, AFRUTADO Y TINTO. Marca El Reboso	616511951 bodegaillada@gmail.com
9	BODEGA 300 LÍOS VOLCANIC GRAPE	VINO BLANCO, BARRICA Y ROSADO	616511951 mocansl@hotmail.com	
10	BODEGA LA SUERTITA	VINO BLANCO, AFRUTADO Y TINTO	669408761 bodegalasuertita@yahoo.es	
MOJO	11	DON MOJO PRODUCTO CA.	MOJOS Y GOFIO	669 305 719 -

	12	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	13	COCHINECAN ELADIO PEREZ MOSEGUE	COCHINO NEGRO.	645 407 352	eladoromera2008@gmail.com
PRODUCCIÓN ECOLÓGICA	14	FINCA LA SABINITA	HUEVOS, VERDURAS Y FRUTAS.	616 802 861	jujoseliga@hotmail.com
	15	FINCA EL QUINTO	VERDURAS, FRUTAS Y MIEL	922 345 002 687 351 760	info@elquinto.co.uk
	16	FINCA EL PATIO	PAPAS, MIEL, HUEVOS, VERDURAS Y FRUTAS.	616 591 122	administracion@fincaelpatio.com info@fincaelpatio.com
	17	FINCA ECOLÓGICA	VERDURAS, FRUTAS	677290618	canarybiohostel@gmail.com
	18	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	19	MOLINO GOFIO MESA	GOFIO DE MILLO, GOFIO DE TRIGO, GOFIO DE 5 CEREALES, GOFIO DE MEZCLA, TURRON DE GOFIO Y ALMENDRAS DE GOFIO.	922 359 184 680 314 181 616 393 362	atram1189@gmail.com
	20	MOLINO DE GOFIO EL CARMEN	GOFIO DE MILLO, GOFIO DE TRIGO, GOFIO DE 5 CEREALES, GOFIO DE MEZCLA	922353096	Gofioelcarmen@gmail.com
	21	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	22	QUESERIA LAS LLANADAS	QUESO DE CABRA, REQUESÓN Y ALMOGROTE.	659 071 217	bisbitass@hotmail.com
REPOSTERÍA	23	PASTELERIA PAULA	REPOSTERIA: PASTELES, BIZCOCHOS Y ROSQUETES.	922 342 904 649 983 884	dulceriapaula@gmail.com
	24	ABUELA MERCEDES	REPOSTERIA: PASTELES, BIZCOCHOS Y ROSQUETES.	922 341 057 619 140 168	info.gpgrumer@gmail.com
	25	PEDRO RGUEZ POSTRES	POSTRES ELABORADOS CON GOFIO, QUESO, MIEL, PLÁTANO, VINO, PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.	659 684 746 659 180 020	pedrorodriguezpostres@hotmail.com

26	PANADERÍA EL JARDÍN	ROSQUETES, PASTELES Y BIZCOCHOS	659188066	Panaderíaeljardin14@gmail.com
27	PANADERÍA GONZALO	ROSQUETES, PASTELES Y MANTECADOS	609545809	panaderiagonzalosl@gmail.com
28	BOUTIQUE EL RELIEVE	ROSQUETES, PASTELES Y MANTECADOS, POSTRES ELABORADOS CON GOFIO, QUESO, MIEL, PLATANO, VINO PRODUCCIÓN ECOLÓGICA	662961325	info@boutiquerelieve.com