



“ASTURIAS SIDRA BRUT”

BASES 2022

1. Presentación

“ASTURIAS SIDRA BRUT” es un evento impulsado por el Consejo Regulador D.O.P. Sidra de Asturias en colaboración con los llagares de sidra natural espumosa acogidos a esta marca de garantía. Esta iniciativa permitirá a todos los asturianos y visitantes disfrutar de magníficas sidras de segunda fermentación a precios muy económicos. Las sidras con D.O. participantes serán: El Gaitero Etiqueta Negra, Valle Ballina y Fernández y Pomarina (El Gaitero), Emilio Martínez (El Gobernador), Poma Áurea (Trabanco), Prau Monga (Viuda de Angelón), Ramos del Valle (Fran) y Solaya (Quelo).

2. Objetivo y presupuesto

El evento pretende motivar a los clientes de los establecimientos a probar sidras naturales espumosas con Denominación de Origen. Se podrán degustar bien por copas o bien por botellas completas. Será una gran oportunidad para despedir el 2022 con Sidras Brut de primera calidad y brindar por un venturoso año 2023, haciendo un guiño a productos asturianos de calidad.

3. Difusión

La celebración del evento será divulgada a través de diversos escritos a todos los medios de comunicación y se realizará una campaña en prensa y radio muy importantes. Todos los establecimientos participantes estarán identificados exteriormente con un cartel del evento. Para las acciones de promoción, se diseñará una creatividad que será la imagen del evento tanto en prensa como en el resto de soportes.

4. Fecha de celebración

Los días de celebración de “ASTURIAS SIDRA BRUT” serán del 2 de diciembre de 2022 al 6 de enero de 2023.

El evento ofrece la posibilidad de participar a establecimientos hosteleros ubicados en el Principado de Asturias que tengan interés en servir sidra espumosa por copas estas Navidades, contribuyendo a promocionar productos asturianos y apoyando nuestra gastronomía y a las empresas de la región.

La cuota de inscripción para los hosteleros es gratuita. Cada local deberá adquirir un mínimo de 24 botellas de la marca elegida.



Todos los establecimientos deben tener como mínimo una Sidra, pero podrán servir tantas sidras participantes como deseen, no existiendo compra mínima para el resto de marcas.

5. Plazo de inscripción

Quedará abierto hasta el 30 de noviembre de 2022. Todos aquellos establecimientos hosteleros que quieran inscribirse, deberán cubrir el boletín de inscripción que se les adjuntará y enviarlo a eventos@gustatio.es o bien entregarlo a personal de los llagares participantes, que nos lo deberán hacer llegar correctamente cumplimentado en tiempo y forma.

6. Condiciones de participación

- El establecimiento participante deberá cubrir el boletín de inscripción que se adjunta.
- Los establecimientos participantes deben disponer de una barra o comedor abierto al público **donde deben comprometerse a tener botellas de la Sidra Brut representada en champaneras ó similar. La visibilidad es importante en este evento, para que la gente pueda ver que se puede degustar sidra por copas y botellas estas Navidades.**

■ Venta:

La organización ha estipulado que el precio de venta sea libre, siendo un posible precio de referencia (solo a modo de orientación) de entre 2 y 2,5 € por copa y entre 12 y 14 € por botella. Cada local es libre de poner el precio que considere adecuado en función del coste y su tipología de establecimiento.

7. Aceptación de las Bases

La inscripción como participante implica el conocimiento y aceptación de su reglamento.
