

## ***Benvinguts a pagès***

### **ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ**

A través de *Benvinguts a pagès* es vol oferir als visitants experiències autèntiques, que puguin gaudir i aprendre del món de la pagesia i conèixer l'origen del que mengem. És molt important per tant la vessant gastronòmica d'aquest cap de setmana.

Participar a *Benvinguts a Pagès* és una oportunitat per donar a conèixer la vostra activitat i els vostre establiment a un gran nombre de persones i alhora una possibilitat de fidelitzar a nous clients.

En aquesta primera edició només hi podrà participar un nombre limitat d'establiments per assegurar un bon servei. Per això, només hi quedaran inclosos aquells que s'adeqüin més als requisits establerts per l'organització.

Els establiments de restauració que vulgueu participar en aquesta primera edició de *Benvinguts a pagès* haureu d'emplenar el corresponent formulari de sol·licitud.

Llegiu els criteris d'adhesió que hi ha a continuació abans de decidir si us hi voleu sumar.

- **Requisits indispensables** de participació dels establiments són:
  - o Disposar de tots els permisos requerits per al normal funcionament de l'activitat.
  - o Oferir el menú *Benvinguts a Pagès* durant aquell cap de setmana (llegir apartat referent a les condicions del menú).
  
- **Punts de valoració** en cas d'excés de sol·licituds en un mateix territori:
  - o La utilització de productes del territori a l'oferta.
  - o La pertinença a col·lectius de cuina o altres associacions o entitats.
  - o Vinculació a rutes i/o paquets turístics.
  - o Guardons i reconeixements de l'establiment.
  - o Oferta de dietes especials (al·lèrgies i altres).
  - o Oferta de menús infantils.

### Condicions del menú *Benvinguts a Pagès*

- El menú ***Benvinguts a pagès*** haurà de ser present a l'oferta de l'establiment durant el cap de setmana del 17-19 de juny de 2016 **tant en el servei del migdia com en el de la nit**, des de divendres migdia fins a diumenge migdia.
- Aquest menú ha de **ser fidel a l'estil i el preu habitual** de cada establiment.
- El més important és que aquest menú incorpori productes dels productors del mateix territori a tots els plats.

### Preu del menú

- Aquest menú podrà tenir un preu similar o igual que el menú que es faci habitualment al restaurant en caps de setmana. En cas de ser un restaurant sense servei habitual de menús, el menú Benvinguts a Pagès haurà de tenir un preu que reflecteixi el tiquet mig de l'establiment.

### Com ha de ser aquest menú?

- L'estructura del menú ha de ser la mateixa en extensió i estil que l'oferta habitual de l'establiment en caps de setmana. En restaurants sense menú, es recomana fer l'esforç de compondre-lo. El més desitjable és continuar amb el menú habitual però indicant a tots els plats l'origen dels **ingredients amb el nom de l'explotació**.
- Es valorarà positivament l'absència d'ingredients fora de temporada.