

FESTIVAL DE TENDÈNCIES GASTRONÒMIQUES VADEFODIES

14 i 15 de juny al Museu de la Pell d'Igualada

Instruccions i recomanacions als restaurants per al 5è Festival de Tendències
Gastronòmiques Vadefoodies 2019

El Festival de Tendències Gastronòmiques és un esdeveniment on s'intenta portar les últimes tendències gastronòmiques a Igualada. Oferirà unes xerrades divulgatives dels diferents corrents i paral·lelament unes parades de menjar relacionades amb cada un dels moviments.

TENDÈNCIES

Enguany se celebrarà la cinquena edició d'aquest Festival, el divendres 14 de juny de 2019 a partir de les 19h i el dissabte 15 de juny de 2019 durant tot el dia i es podrà assistir a les xerrades sobre les tendències següents:

- **Els Fermentats**, amb Magda Carlas, metgessa, dietista i crítica gastronòmica
- **La Cuina Coreana** amb Yum, propietària del restaurant Koryo
- **Els concursos de tast de vins** amb Josep Pelegrin i Ruth Troyano
- **El Món dels Gelats**
- **Els esmorzars de Forquilla** amb Sergi de Meià

El Festival de Tendències Gastronòmiques Vadefoodies és un festival gastronòmic que pretén apropar les tendències dins del món culinari a totes aquelles persones interessades en la gastronomia, siguin professionals o amateurs.

És un festival popular, formatiu i lúdic.

- **Popular.** Totes les xerrades són gratuïtes i el menjar que ofereixen els diferents restaurants és econòmic.
- **Formatiu.** Un festival on s'hi troben xerrades, debats i taules rodones que aporten coneixements a tothom qui estigui interessat en la gastronomia.
- **Lúdic/festiu.** Encara que el principal objectiu del festival és informar no seria un festival sense música, teatre, tallers i parades de diferents restaurants oferint el seu producte per menjar.

INSTRUCCIONS

Inscripcions

	Estand	De 300 F a 600 F	De 601 F a 900 F	De 901 F a 1500 F	De 1501 F a 9000 F
Divendres	50€	-	+50€	+50€	+50€
Dissabte	50€	+50€	+50€	+50€	+50€
2 dies	100€	-	+50€	+50€	+50€

**Aquests preus no inclouen l'IVA*

***El cost de la parada s'haurà d'abonar el dia 10 de maig al núm de compte corrent:*

ES42 0081 0037 9800 0162 7764

Horari

- Aquest any l'*Eat Street* només estarà obert durant divendres 14 i dissabte 15 de juny al vespre, de 19h a 24h.
- Els restaurants que vinguin divendres podran venir a decorar i preparar els estands a partir de les 10 del mateix divendres i s'hauran de tenir a punt a les 19h.
- Els restaurants que vinguin dissabte podran venir a decorar i preparar els estands durant tot el matí de dissabte i s'hauran de tenir a punt a les 18h.

Estands

- Vadefoodies proporcionarà els estands per a les parades donant una imatge d'uniformitat. L'Associació aportarà tota la infraestructura de la parada, una nevera, una taula i cadires però cada paradista es farà càrrec personalment de qualsevol altre estri que hagi d'utilitzar per a l'execució dels seus articles. També disposaran d'un punt de llum. Vadefoodies s'encarregarà de posar els cartells amb el nom de la parada i les tapes a cada parada. Per aquest motiu és important saber quines tapes es vendran, juntament amb el seu preu, el dia 10 de maig com a molt tard.

Menjar

- Els paradistes només oferiran articles de menjar, Vadefoodies es reserva l'exclusivitat de la venda de begudes. S'haurà d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments en vigor i tot el personal haurà d'estar assegurat segons les normatives vigents.

Sostenibilitat

Tot el material que es faci servir de vaixel·la i estris haurà de ser cent per cent orgànic i compostable (en el cas de tenir dificultat per a trobar aquest tipus de material, l'organització els facilitarà l'obtenció d'aquest material, sempre i quan s'hagi anunciat amb un mínim de tres setmanes abans del festival). Així mateix, l'Associació es farà càrrec de posar els contenidors necessaris per a poder reciclar de manera correcte i es farà càrrec de la neteja de tot el recinte una vegada s'acabi el Festival.

L'Associació podrà fer qualsevol canvi en la programació per a causes majors i en cap cas es retornaran els diners del cost de la parada un cop abonats

RECOMANACIONS

- 1)Es recomana als paradistes fer cinc degustacions diferents, es tracta que tothom pugui provar diferents menjars.
- 2)Es recomana que els preus del menjar sigui popular i econòmic i que, per tant, oscil·lin entre 1 i 4 Foodies.
- 3)L'Associació decorarà tots els estands de manera que hi hagi una uniformitat dins del Festival però recomana que cada restaurant hi aporti el seu toc personal.
- 4)L'Associació procurarà i vetllarà perquè el menjar sigui el màxim de diferent i variat entre tots els restaurants.

Nom del restaurant:

Núm	Nom de la tapa	Foodies
1		
2		
3		
4		
5		

El dia 10 de maig serà el darrer dia per presentar les propostes de tapes a l'associació, i enviar firmat aquest document personalment o al correu:

vadefoodies@vadefoodies.cat.

Firmant aquest document s'accepten les condicions que proposa Vadefoodies per a l'ús d'una parada en el Festival de Tendències Gastronòmiques Vadefoodies 2019.

Cinto Llanas

Data

Firma

Associació Gastronòmica i Cultural Vadefoodies

DADES PER FER LA FACTURA

Nom fiscal de l'establiment:

NIF:

Direcció:

Email:

Telèfon: