



ENTIDAD: Mancomunidad de la Subbética.

PROYECTO: II Ruta de la Tapa 5*

ÁMBITO TERRITORIAL: Municipios de Almedinilla, Benamejé, Cabra, Carcabuey, Doña Mencía, Encinas Reales, Fuente Tójar, Iznájar, Lucena, Luque, Palenciana, Priego de Córdoba, Rute y Zuheros.

DESTINATARIOS: Los destinatarios del proyecto en cuestión serán por un lado, los habitantes de los municipios de la Mancomunidad de la Subbética y sus visitantes, y por otro los establecimientos que participen en el concurso y posterior ruta.

OBJETIVO: El objetivo de este proyecto, es la confección de un producto turístico real y tangible en base a la gastronomía de la comarca, por ese motivo será requisito indispensable que durante el periodo que se determine los establecimientos oferten esa tapa en su carta de restaurante. Por su parte la Mancomunidad de la Subbética ofrecerá un curso formativo a los cocineros/as de cada establecimiento que participe y en segundo lugar se encargará de la difusión en redes sociales, webs, folleto engomado y prensa de la ruta ya confeccionada como "producto turístico" formada por estos establecimientos.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: El proyecto estará estructurado en tres fases bien diferenciadas y cada una dependerá de la anterior.

- **Primera Fase: TALLER de elaboración de TAPAS Y CONCURSO PROFESIONAL.** Se impartirá un taller de elaboración de tapas en la Escuela de Hostelería de Lucena, entre los días 20 y 31 de marzo de 2017 (dos días a la semana en mañana o tarde según preferencias del alumnado) integrado por los participantes en la " II Ruta de la Tapa 5*" e impartido por Juan Orellana, renombrado y conocido profesor del sector.

Participar en la Ruta implicará la obligatoriedad de asistencia al taller de elaboración de tapas, ya que podrán obtener unas nociones avanzadas sobre la preparación de las mismas, así como emplatado y presentación. El taller estará reservado a los profesionales de la restauración de los 14 municipios de la Subbética. Por su parte también se incidirá en los productos autóctonos de la comarca como el AOVE, Vino fino Montilla-Moriles, queso de Cabra, etc. El último día del taller se prepararán y fotografiarán las propuestas presentadas.

Por otra parte, ese mismo día se desplazará al curso varios renombrados chefs junto con personal técnico y político de la Mancomunidad, que votarán por la mejor tapa 5 estrellas, de entre todas las propuestas presentadas a concurso (**CONCURSO PROFESIONAL**). Aquella que obtenga una mayor puntuación, será la MEJOR TAPA de esta II edición de la Ruta de la Tapa 5 Estrellas.

- Segunda Fase: “**RUTA SUBBÉTICA DE LA TAPA**”. En base a los establecimientos participantes en el curso se creará “La II Ruta de la Tapa 5* por la Subbética Cordobesa” donde los amantes de la buena gastronomía podrán degustar, sin duda alguna de las mejores tapas de nuestra comarca. La ruta se desarrollará entre el día 2 de junio y 2 de julio de 2017.

Con las tapas de los establecimientos participantes en esta ruta se elaborará un mapa engomado promocional y se actualizará la web www.detapasporlasubbetica.es. La Mancomunidad de la Subbética promocionará durante el periodo de la ruta, todos los establecimientos participantes con el compromiso de éstos, de ofrecer sus tapas durante el tiempo que dure la promoción en las fechas indicadas, viernes, sábado y domingo.

- Tercera Fase: “**CONCURSO DE TAPAS DE LA SUBBÉTICA**”. Abierto a todos los establecimientos de la ruta, donde el público en general podrá votar hasta un máximo de 5 estrellas por tapa, en una APP creada al efecto, a modo de cuestionario, donde las personas votarán su mejor tapa 5 estrellas (votación popular). Para ello se distribuirá en los establecimientos participantes un engomado con la ruta de la tapa completa y a través de un código QR se podrá acceder al establecimiento y votar por su tapa. Finalmente aquella tapa más votada se llevará el reconocimiento con la MEJOR TAPA (VOTACIÓN POPULAR). Se le hará entrega de un azulejo o placa distintiva para ubicar en su establecimiento. Se incentivará el voto de la personas en la web con una cena u almuerzo para dos personas en cualquiera de los restaurantes participantes en la ruta de la tapa.