



Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

XVIII RUTA DEL ATÚN - 2014

DOSSIER INFORMATIVO



Del 9 de mayo al 9 de junio





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

El Ayuntamiento de Conil de la Frontera organiza a través del Patronato Municipal de Turismo de Conil su 18ª edición de “LA RUTA DEL ATÚN DE ALMADRABA” (2014). Nuestro objetivo, como en años anteriores, es dar a conocer la rica Gastronomía local y sus establecimientos, a través de un producto autóctono de renombre culinario, el Atún Rojo de Almadraba.

La almadraba es un arte de pesca milenario y sostenible que se “cala” frente a la costa conileña. “La almadraba” es como un laberinto de redes, cercano a la costa, donde entran los atunes, que van hacia el Mediterráneo.

El atún rojo salvaje, que es el que se pesca aquí, es un producto de altísima calidad, exquisitez culinaria, muy apreciado nacional e internacionalmente, excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, rico en vitaminas A, B y D, y minerales. Con la ventaja que es bajo en grasas saturadas, y tiene un alto contenido de Omega 3 (anti-colesterol). Es pues un inmejorable referente que nos permite cumplir nuestro objetivo de promoción de la Gastronomía local.

Este año convocamos la 18ª edición de la Ruta, en la que participan un total de 34 restaurantes y bares, con platos diversos y exquisitos, de la cocina tradicional y de cocina innovadora. Trabajamos, por tanto, con una altísima implicación de establecimientos tanto en la Ruta en sí como en las actividades que se realizan durante su celebración, que ya cumple los 18 años. Los participantes disponen de una carta específica con información sobre la Ruta, y algunos los platos que figuran en las mismas se muestran en un desplegable con la localización de los establecimientos. La Ruta está pues orientada a promocionar los establecimientos y no el producto en sí, el atún, si bien se vale de su calidad y propiedades para conseguir mostrar las excelencias de la cocina conileña.

Todos los pormenores de la Ruta, desde su fecha de celebración, actos, organización, detalles como diseño de carpas, invitaciones al concurso, organización del propio concurso, actividades promocionales, colaboradores... están consensuados con los restaurantes



participantes, ya que la organización se inicia meses antes de la Ruta, a través de reuniones con los responsables de los establecimientos y el Patronato Municipal de Turismo, que van configurando la organización anual y las





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

posibles modificaciones. Las reuniones comienzan desde el mes de octubre del mismo año de la última Ruta, es decir, muchos meses antes de su celebración, ya que una de las primaras actuaciones es la evaluación de la última Ruta organizada, orientada siempre a mejorar la actividad. La imposibilidad e inadecuación de reuniones con la totalidad de los establecimientos ha derivado en la existencia de dos grupos para la organización, el plenario, con todos los restaurantes y bares que participan, y la comisión, compuesta por 6 o 7 de los participantes, elegidos entre ellos y que se renuevan anualmente por mitad, y el Patronato Municipal de Turismo. La comisión se reúne de manera asidua, intensificándose las reuniones conforme se acerca el evento, y tiene capacidad de decisión sobre muchos aspectos, por delegación expresa de los participantes. Ello nos dota de agilidad a la hora de tomar decisiones inmediatas, y permite que se realicen variaciones y actuaciones no previstas, como ha sido, por ejemplo, la organización de la presentación de la Ruta en la Feria Internacional de Turismo de Madrid, FITUR en este año, o la asistencia, de la mano de la Consejería de Turismo, a la Feria Gastronómica “Andalucía Sabor”, en septiembre de 2013.

Destacamos también que la edición de este año es la primera que se celebra tras la firma del **CONVENIO PARA LA PROMOCIÓN TURÍSTICA DE LA RUTA DEL ATÚN ROJO DE ALMADRABA**, firmado por la Consejería de Turismo y Comercio y los Ayuntamientos de Barbate, Conil y Tarifa. Mediante este convenio la Ruta del Atún de Conil se inserta dentro de la estrategia “**ANDALUCÍA, PAISAJES CON SABOR**”, junto a los otras dos localidades, para crear una ruta turística permanente que contribuya al desarrollo turístico de la zona mediante la puesta en valor turística de productos, elementos, servicios y tradiciones asociados al atún de almadraba.

Imágenes de la presentación en FITUR 2014 de la Ruta del Atún Rojo de Almadraba, en la que se presentó la Ruta del Atún de Conil:





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

ACTIVIDADES:

- RUTA GASTRONÓMICA DEL 9 DE MAYO AL 9 DE JUNIO

Como ya se ha comentado, el eje central de la actividad promocional se centra en la oferta gastronómica de los restaurantes y bares participantes, que previamente han confirmado su participación, y que disponen durante esos días de una carta específica con distintas formas de preparación del atún rojo de almadraba, que previamente han comunicado para su inclusión en un desplegable informativo. Este año han confirmado su participación 34 restaurantes y bares.

Gracias a esta información las personas interesadas en degustar estos platos pueden elegir el sitio, e incluso el plato, junto con su precio, al consultar el plano. Es pues la principal labor de promoción y de difusión dirigida al público en general.

Desde sus primeros años, la ruta ha ido ampliando su duración, prueba ello de su bien resultado, ya que la ampliación siempre ha sido a instancia de los participantes. Inicialmente se trataba de una semana, pasando a quince días posteriormente. En los últimos años se había aplicado en un fin de semana más para acoger la Muestra de la Tapa, de la que después hablaremos y que se instituyó como el día de presentación pública de la Ruta. Y desde el año pasado, se organiza con la duración de un mes, por deseo expreso de los participantes en la ruta. Se inicia con la Muestra de la Tapa el día 9 de mayo (a excepción del concurso gastronómico, del que después se hablará) y finaliza el día 9 de junio.

Una vez en los establecimientos adheridos a la ruta, se ofrece a los clientes la carta específica de la Ruta, que tiene un formato común para la totalidad de participantes para lo cual el Patronato Municipal de Turismo se encarga de coordinarlo. Esa uniformidad dota de cohesión e imagen corporativa a la Ruta, pudiendo identificarse claramente como una campaña de promoción en cada restaurante. Además de esta imagen corporativa en la Carta, los establecimientos dispondrán de un cartel identificativo de la adhesión a la Ruta que colocarán en un lugar visible de su establecimiento.





Patronato Municipal de Turismo

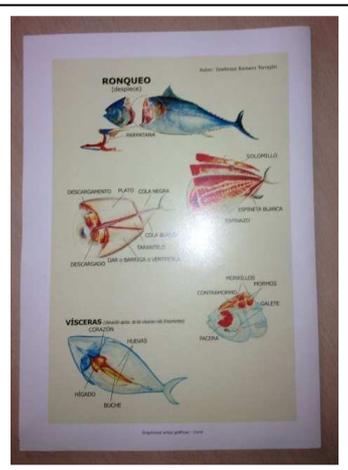
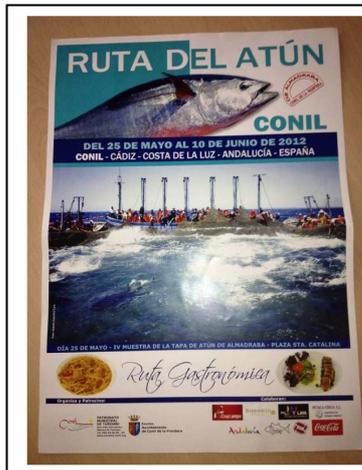
C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible



Una de las muestras más evidentes de la importancia y resultados de esta promoción, es la manifestación que nos transmiten restaurantes participantes en la misma, en el sentido de tener hechas reservas de un año para otro de personas que han acudido a la ruta del año anterior, y en ese momento solicitan reserva para la del año siguiente, así como las innumerables peticiones de información sobre las fechas de su realización que se reciben en la Oficina Municipal de Turismo durante todo el año.

Por cortesía de participantes y colaboradores, las personas que acudan al menos a cuatro restaurantes y pidan uno de los platos de a carta específica, podrán participar en un sorteo en el que se les premiará con una cena en los restaurantes ganadores del concurso, más lotes de productos cedidos por los patrocinadores.

Este año la lista definitiva de participantes es la siguiente:

BAR ANCAR POLLO	C/CARRETERA EL PUNTO 21
REST. ANTONIO	CTRA.NAC. 340, KM. 16,8
REST. BLANCO Y VERDE	C/ ROSA DE LOS VIENTOS, 16
REST. CABO ROCHE	CTRA. PUERTO PESQUERO, S/N.
BAR CADIZ 11	C/ CADIZ, 11
BAR CANARIAS	PLZ NUESTRA SEÑORA DE LAS VIRTUDES, 6
REST. CASA MANOLO	AVDA. DE LA PLAYA, S/N.
GASTROBAR DOÑA LOLA	C/ GABINO ARANDA, 13
REST. EL CHULETÓN	C/ HIJUELA DE LOJO., S/N.
BAR - CAFÉ EL PASAJE	AVDA. DE LA PLAYA, 6
REST. EL REZON	C/ HIJUELA DE LOJO., S/N.
REST. EL ROQUEO	URB. LAS PALMERAS, S/N





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

REST. EL TXIKOTE	C/ VENDIMIADORES, 2,
BAR FEDUCHY LOUNGE	C/ PASCUAL JUNQUERA, 2
REST. FRANCISCO-LA FONTANILLA	C/ CAMINO DE LA FONTANILLA, S/N.
REST. FUENTE DEL GALLO-EL MARINERO	AVDA. DE SEVILLA, 7 (Urb. Fuente del Gallo)
REST. BEACH CLUB HOTEL FUERTE CONIL	AVDA. DE LA MARINA, S/N.
BAR JUAN MARIA	C/ CADIZ, 32
BAR LA ALMAZARA	C/ LAGUNA,5
REST. LA BAHIA	AVDA. DE LA PLAYA. S/N.
TABERNA LA CHANCA	AVDA. DE LA PLAYA, S/N.
REST. LA FONTANILLA	CAMINO DE LA FONTANILLA, S/N.
REST. LA JÁBEGA	P. I. LA ZORRERA, C/ LOS ARTESANOS , 40
BAR LA MEJORANA	C/CADIZ, 10
RESTAURANTE LA PLAZA	C/ HIJUELA DE LOJO, 2
BAR LIGERO	C/ CADIZ, 8
TABERNA LA STRAZZA	C/ LA VIRGEN, 5
REST. LOS CORALES	PASEO DEL ATLANTICO, S/N.
REST. MIRADOR EL ROQUEO	URB. LAS PALMERAS, S/N
RESTAURANTE OASIS	AVENIDA DE LA PLAYA S/N
REST. PLAYA	PASEO DEL ATLANTICO, S/N.
BAR SOPA	C/ CADIZ, 32- A
PARRILLA VENTA EL ANDALUZ	CTRA. NAC. 340, KM. 17,8
REST. VENTA MELCHOR	CTRA. NAC. 340, KM. 18

- CONCURSO GASTRONÓMICO: 6 de mayo

Siendo esta una actuación dirigida a profesionales, la realidad es que con el tiempo (es la XII edición) se ha convertido en un referente gastronómico que no solo congrega e interesa a muchos expertos y medios, sino que revierte en los participantes por la promoción que implica de su cocina.

De hecho se nos ha manifestado por parte de anteriores ganadores la demanda de los platos que se ha generado tras el fallo del jurado, y que ha continuado en el tiempo, no limitándose al periodo concreto de la ruta. Ello ha propiciado que nos pidan que se realice con anterioridad a la ruta, en concreto tres días antes de su inicio, para poder rentabilizar más aún la concesión de los premios, incluyendo en la Muestra de la Tapa, prueba ello de su repercusión. El año pasado se propuso, por ello, que el concurso se realizara días anteriores a la inauguración de la Ruta. Los resultados, evaluados por los participantes, han avalado su propuesta y por ello este año se repite esta organización.





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

Además de las peticiones de clientes de los establecimientos, otra de las constancias del éxito de los resultados del concurso para la promoción de los establecimientos ganadores es la atención que les dedican los medios de comunicación, que acuden en varias ocasiones a lo largo del año para que les muestren la elaboración de los platos con los que consiguieron el premio, entrevistan a propietarios y cocineros, y en general se interesan por el establecimiento.



En la edición de 2014 vamos a conservar la estructura de las últimas ediciones, repitiendo la estructura de división del jurado en dos grupos, de acuerdo con las modalidades a las que se presentan los participantes, y que permite reducir el tiempo de degustación y de votación, evitando las largas esperas que se pusieron de manifiesto años anteriores, a medida que fueron aumentando los concursantes.



PÚBLICO ASISTENTE AL
CONCURSO 2013

La fecha fijada para este año es el 6 de mayo, como se ha dicho previa al inicio de la Ruta, se inaugurará el día 9. Hora de comienzo: 12.00 h.

El lugar de celebración será nuevamente la Escuela de Hostelería de Conil, para acceder a él como visitante se requiere invitación de la organización, al ser un evento dirigido a profesionales de la restauración y el turismo.

Como en años anteriores, el concurso se divide en dos categorías o modalidades: **“Cocina Tradicional”** y **“Cocina Innovadora”**. Nuevamente se manifiesta el interés por su celebración, al contar con el mayor número de participantes desde su inicio. Los participantes,





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

la casi totalidad de los establecimientos de la Ruta, optan por una modalidad u otra y una gran parte se presentan a ambas categorías.

El **jurado** está compuesto por conocidos y reputados expertos procedentes de escuelas de hostelería, periodistas, críticos gastronómicos y consolidados cocineros. Su composición exacta no se hace pública hasta el mismo día del concurso.



JURADO 2014



JURADO COCINA INNOVADORA
2014



JURADO COCINA TRADICIONAL
2014

Los alumnos de la Escuela de Hostelería de Conil, orientados por sus profesores, colaboran en este evento permitiendo no solo la labor del jurado, sino sirviendo a los presentes la degustación de los platos que se presentan a concurso y otros de elaboración propia de la Escuela. Empresas como Petaca Chico, Gadir, Alpataya, Cruzcampo, Barbadillo, Coca-Cola, Oleo Conil, Sancha Pérez Bodega Almazara y la Coop. Nuestra Señora de las Virtudes colaboran activamente en este acto con sus productos.



ALUMNO DE LA ESCUELA
DE HOSTELERÍA
SIRVIENDO PLATOS A
CONCURSO





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible



INTERIOR COCINA CON PARTICIPANTES DEL CONCURSO



PARTICIPANTES CON ALCALDE

Los ganadores de la pasada edición fueron:

PRIMER PREMIO

COCINA INNOVADORA:

- RESTAURANTE: EL ROQUEO
- PLATO: ECLIPSE DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA
- COCINERO/A: JOSÉ SANCHEZ PÉREZ



PRIMER PREMIO

COCINA TRADICIONAL:

- RESTAURANTE: BLANCO Y VERDE
- PLATO: ATÚN EN TOMATE
- COCINERO/A: ANTONIA MORENO RAMIREZ



El jurado optó por conceder segundos y terceros premios en cada categoría, recayendo en los siguientes:





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

SEGUNDO PREMIO COCINA INNOVADORA:

- RESTAURANTE: CONIL PARK
- PLATO: ATÚN ROJO REVOLUTION
- COCINERO/A: BLAS PÉREZ MACÍAS



TERCER PREMIO COCINA INNOVADORA:

- RESTAURANTE: BAR SOPA
- PLATO: ATÚN EN CLAVE DE SOL
- COCINERO/A: MIGUEL GALINDO BRENES



SEGUNDO PREMIO COCINA TRADICIONAL. En este puesto se dio un empate:

- RESTAURANTE: ANTONIO
- PLATO: MILOJA DE SOLOMILLO Y VERDURAS DE LA HUERTA CONILEÑA
- COCINERO/A: AMBROSIO RUBIO (CACIQUE)



- RESTAURANTE PARRILLA VENTA EL ANDALUZ
- PLATO: ESPETO DE ATÚN ROJO
- COCINERO: FRANCISCO ALMAZO AMAYA





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

TERCER PREMIO

COCINA TRADICIONAL:

- RESTAURANTE: EL ROQUEO
- PLATO: TAGARNINAS ESPARRAGADAS CON ATÚN ROJO DE ALMADRABA Y CREMA DE CEBOLLA
- COCINERO/A: JOSÉ SANCHEZ PÉREZ



El jurado quiso además hacer una mención especial a un postre de atún,



por su innovación y originalidad, que presentó el BAR LIGERO, con su cocinero Sebastián Muñoz, PROFITEROLES RELLENOS DE UNA CREMA DE CEBOLLA CAMELIZADA DE ATÚN DE ALMADRABA CON UNA BASE DE CREMA PASTELERA Y BAÑADA EN CHOCOLATE NEGRO.



ALCALDE, DELEGADO PROVINCIAL DE TURISMO, Y CONCEJALA, CON LOS/LA COCINEROS/A PREMIADOS/A



TODOS/AS LOS/LAS COCINEROS/AS PARTICIPANTES

La variedad y calidad de platos presentados a concurso en ambas variedades se puede comprobar en un vistazo a la lista de platos presentados en la convocatoria del pasado año, 2013:





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

ESTABLECIMIENTO	COCINA TRADICIONAL	COCINA INNOVADORA
HOTEL - REST. ANTONIO	MILHOJAS DE SOLOMILLO DE ATÚN Y VERDURAS DE LA HUERTA CONILEÑA	
RESTAURANTE BLANCO Y VERDE	ATÚN EN TOMATE	
BAR CADIZ 11	ATÚN GRATINADO CON CAZUELA DE HORTALIZAS	TATAKI DE ATÚN ENVUELTO ENTRE LA HUERTA DE CONIL Y ALGAS MARINAS CON SALSA DE CHAMPIÑONES
REST. VENTA CABO ROCHE	MORMO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA GRATINADO CON ALIOLI SOBRE LECHO DE CUSCUS Y FÓSIL DE SARDINAS	CANELÓN DE TOMATE RELLENO DE TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE CRUJIENTE DE ALGAS OGONORI
RESTAURANTE CAMPING LA ROSALEDA	IJADA DE ATÚN EN ACEITE CON ALCACHOFAS EN TEXTURAS	TARANTELO DE ATÚN AHUMADO CON CHUTNEY DE CEBOLLA MORADA Y TALLARINES DE CALABACITO
RESTAURANTE "CASA MANOLO"	ATUN EN ESCABECHE	
RESTAURANTE EL REZON	GAZPACHO CALIENTE CON ATÚN DE ALMADRABA	FALSO TOMATE RELLENO DE ATÚN
RESTAURANTE "MIRADOR EL ROQUEO"	ATÚN ROJO CON GUIANTES AL AROMA DEL AZAFRÁN	ROLLITOS DE HOJA DE ARROZ CON ATÚN Y CIRUELAS PASAS
BAR EL TRASTÉVERE	ENSALADILLA RUSA TRAS	ATÚN EN SALSA DE OSTRAS CON ARROZ SALVAJE
BAR FEDUCHY LOUNGE	TACOS DE PARPATANA EN CONSERVA CON COMPOTA DE BERENJENAS Y PIÑONES	BARRIGA DE ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON SALSA DE BREVAS Y TOMATES PRIMOR
RESTAURANTE FUENTE DEL GALLO " EL MARINERO"	ATÚN MECHADO, ACEITE DE OLIVA Y TOMILLO	ATÚN CONFITADO SOBRE TEMPURA DE ALGAS Y CAVIAR DE CENTOLLAS
BAR JUAN MARÍA	EL ATÚN DE MI ABUELA	
BAR LA ALMAZARA	AÑORANZA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA	TARANTELO DE ATÚN SOBRE ESPAGUETIS DE CAMARONES Y NUBE DE AOVE
TABERNA LA CHANCA	VENTRESCA DE ATÚN AL ESTILO "DEL ABUELO"	LOMO DE ATÚN CON ESCAMAS DE ZANAHORIAS SOBRE LECHO DE ESPINACAS Y PASTEL DE PATATAS CON ANCHOAS
RESTAURANTE "LA FONTANILLA"	ATÚN CON PISTO	ATÚN EN TRES VERSIONES Y TEXTURAS
BAR LA MEJORANA	PARPATANA DE ATÚN ROJO EN ESCABECHE DE FRUTOS SECOS Y MANZANILLA	
RESTAURANTE LA JÁBEGA		ATÚN CON CEBOLLA CARAMELIZADA CON MIEL DE CAÑA DE AZÚCAR Y MERMELADA DE NARANJA AMARGA
BAR LIGERO	PEDROSILLOS CON TARANTELO DE ATÚN DE ALMADRABA	PROFITEROLES RELLENOS DE UNA CREMA DE CEBOLLA CARAMELIZADA DE ATÚN DE ALMADRABA CON UNA BASE DE CREMA PASTELERA Y BAÑADA EN CHOCOLATE NEGRO
REST. EL ROQUEO	TAGARNINAS ESPARRAGADAS CON ATÚN ROJO DE ALMADRABA Y CREMA DE CEBOLLA	ECLIPSE DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

BAR SOPA	ATÚN CON FRITADA DE TOMATE	ATÚN EN CLAVE DE SOL
RESTAURANTE- PARRILLA "VENTA EL ANDALUZ"	ESPETO DE ATÚN ROJO	TRES PIEDRAS DE ATÚN ROJO CON UNA OLA DE PUERROS Y UN TOQUE DE ALIOLI DE ALGAS
RESTAURANTE" DOÑA LOLA"		TAR = TUN
REST. GRILL BEACH CLUB	MELOSO DE ARROZ CON TOMATES Y PIMIENTOS CONFITADOS SOBRE BARRIGA DE ATÚN Y CRUJIENTE DE ALGAS	TARANTELO DE ATÚN CON MILHOJAS DE VERDURAS Y SALSA DE ACEITUNAS NEGRAS Y CILANTRO FRESCO
REST.CONIL- PARK	ATUN DEL POBRE (PELLEJO DE ATÚN CON FRITADA DE TOMATE DE LA HUERTA, YEMITAS DE CORRAL Y VINAGRILLOS)	ATÚN ROJO REVOLUTION (VENTRESCA DE ATÚN ROJO CON RISOTTO DE PLACTON, ALI-OLI DE FANGO MARINO, FOIE DE CAÑAILLA Y CAVIAR DE LIMA ELÉCTRICO)
REST. LA PLAZA	ATÚN ROJO DE ALMADRABA EN ESCABECHE CON ALCAUCILES DE LA HUERTA DE CONIL	LA FLOR DEL ATÚN DE LA ALMADRABA EN LA HUERTA DE CONIL

Las recetas ganadoras del año anterior y las presentadas a concurso este año se publican en un libretto específico. Lógicamente, para preservar el anonimato de los autores de cada plato cara a la labor del jurado, la entrega y difusión de su contenido no se inicia hasta terminada la labor del jurado. A partir de ahí esta publicación se convierte en un elemento más de promoción de la Ruta y de sus establecimientos, que no termina al finalizar la propia Ruta, sino que sigue entregándose como material promocional a lo largo de todo el siguiente año, motivo por el cual se realiza un número mayor de ejemplares que los necesarios durante la celebración.





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible



- VI MUESTRA GASTRONÓMICA “TAPA DE ATÚN”: 9 de mayo

En 2009 se introdujo este evento como un medio de presentación pública de la Ruta, de acercamiento a la población, especialmente la local, para dar a conocer la ruta fuera del ámbito profesional, y que de esta manera revierta positivamente en su difusión. Participaron entonces 15 restaurantes, 19 en la edición de 2010 y ampliándose a 29 en 2011, 2012 y 2013 y mediante la instalación de carpas, pudieron ofrecer a los asistentes tapas de atún.

Cada participante aporta un mínimo de 350 tapas, sirviéndose más de doce mil tapas en 2013, que se consumen en un periodo inferior a tres horas.

En esta ocasión participan 31 establecimientos, por lo que la distribución de las carpas variará por ampliación. Además este año sumaremos, al recientemente inaugurado RECINTO DE LA CHANCA, vinculado a las pesquerías de atún desde su construcción en el S.XVI.,

Las carpas se disponen a lo largo de la Plaza Santa Catalina y el recinto de la Torre de Guzmán, y la **presentación de la Ruta** y el ya tradicional **ronqueo** de un atún (cortesía de Petaca Chico S.L.), una exhibición muy demandada que despierta mucha expectación año tras año, se realizará dentro de La Chanca. Desterrado su uso con relación a la almadraba desde el S.XIX, un atún volverá a ese recinto, por lo que estaremos ante un hecho histórico..

Imágenes de la Muestra de la Tapa del pasado año:





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible



Las tapas tienen un precio simbólico de 1,50 €, y las bebidas de 1,00 € (donadas por las entidades colaboradoras, Barbadillo y Heineken-Cruzcampo). Los beneficios irán destinados a asociaciones de solidaridad locales.



Siguiendo una decisión tomada este año, que da respuestas a peticiones de personas que no podían disfrutar de la Muestra de la Tapa al celebrarse un viernes al medio día, y dado que el objetivo de la Ruta no es coincidente con una Feria de la Tapa y por tanto no debe ampliarse más esta inauguración, se mantendrán las tapas ofertadas en cada restaurante y bar participante, por lo que la tapa que ofrecerán será ofertada, según decisión de cada uno, en forma de tapa, media ración o ración, incorporada a su carta.

El emplazamiento está elegido en función de su situación, su accesibilidad, y sobre todo la importancia cultural e histórica que supone para Conil, como ejemplo de la unión entre gastronomía y cultura.





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

Además de acercar la Ruta a la población autóctona, este acto forma parte del programa de enriquecimiento de la estancia para turistas, ya que el reclamo que actualmente supone la celebración de la Ruta y que consta al Patronato de Turismo, por la continua demanda de información que les llega, ha sido ampliado con esta actividad, que llega fácilmente a visitantes alojados en establecimientos hoteleros, gracias a la colaboración de éstos, que además se enriquecerían con esta oferta complementaria.

Este acto requiere el mayor esfuerzo presupuestario de la Ruta, y también un mayor esfuerzo en su difusión. Y esto se justifica, a pesar de su corta duración en el tiempo (horas) por el impacto inmediato que supone de difusión de la Ruta, superando cualquier campaña mediática (aunque estas se continuarán haciendo, dirigidas especialmente a localidades del entorno)

Para contribuir a ello, no se realiza una degustación común de atún, que sin duda promocionaría el producto, pero no el establecimiento, sino que cada uno de los participantes están perfectamente identificados y con su espacio, de forma que el consumidor identifique cada producto y quien lo elabora.

Los participantes de este año y sus tapas son:

REST. "BLANCO Y VERDE"	ATUN ENCEBOLLADO
BAR "CADIZ 11"	PIRULETA CRUJIENTE
REST. CABO ROCHE	CUCURUCHO DE ATÚN CON EMULSIÓN DE ANCHOAS
REST. "CASA MANOLO"	ATUN AL BRANDY
REST. EL CHULETÓN	LOMO DE ATUN MECHADO
BAR - CAFÉ EL PASAJE	ATUN DEL PASAJE
REST. " MIRADOR EL ROQUEO"	LOMO DE ATUN MECHADO EN MANTECA
BAR FEDUCHY LOUNGE	CREMA DE TOMATE CON AGUACATE, MARISCO Y ATÚN MECHADO
REST. "FRANCISCO-LA FONTANILLA"	MONTADITO DE ATUN MARINADO EN RON Y CITRICOS CON SALSA DE AGUACATE
REST. "FUENTE DEL GALLO-EL MARINERO"	HAMBURGUESA DE ATUN ROJO
BAR "JUAN MARIA"	EMBUTIDO DE ATÚN ROJO
BAR LA ALMAZARA	CUCURUCHO DE ATUN ENCEBOLLADO CON TOPPING DE MOJAMA Y GUACAMOLE
TABERNA "LA CHANCA"	TOSTA DE PAN DE PIPAS CON SEMI-MOJAMA Y LACTONESA DE PIÑONES
REST. "LA FONTANILLA"	ATUN EN FRITÁ
BAR LA MEJORANA	PRINGÁITA DE ALMADRABA
REST. LA JÁBEGA	CAPRICHIO DEL PILI
REST. LOS CORALES	ATUN AL KIRIKI
REST. " EL ROQUEO"	TARTAR DE ATUN ROJO DE ALMADRABA
REST. PLAYA	SAQUITO DE ATUN ROJO CON CUOLIS DE TOMATE Y MOUSE DE BERENJENA AHUMADA
BAR SOPA	TOSTA DE ESCALIVADA CON CARPACCIO DE ATUN





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

PARRILLA "VENTA EL ANDALUZ"	COCIDO DE GARBANZOS CON CUELLO DE ATUN Y MORCILLA DE ATUN
REST. "VENTA MELCHOR"	BROCHETA DE ATUN ROJO AL ANDALUSI CON HOJAS VERDES DE CONIL
DOÑA LOLA	DELICIAS DE ATÚN
REST. LA BAHIA	MONTAIDO DE ATUN COCIDO EN ACEITE DE AJO
REST. BEACH CLUB HOTEL FUERTE CONIL	ALBONDIGUILLAS ÁRABES DE ATUN
RESTAURANTE LA PLAZA	TARTAR DE ATUN CON AGUACATE, TOMATE Y SÉSAMO
RESTAURANTE OASIS	ATUN A LA CEBOLLA CAMELIZADA
TABERNA LA STRAZZA	TATACUN CON FRESAS Y MORAS MARINADO EN NARANJA Y AZAHAR
ANCAR POLLO	MI ATÚN ENCEBOLLADO
REST. EL TXIKOTE	SIN HUEVOS NO HAY PARAISO
BAR CANARIAS	PASION DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON MANGO, KIWI Y CALABACÍN

La asociación de cocineros de Conil "Los Borriquetes" colaborará con la ruta con un Show Cooking y ofreciendo una degustación, también en forma de tapa, por lo que el número final de tapas ascenderá a 32.





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

Programa:

13.00 h. Inauguración y presentación de la Ruta a cargo de las autoridades.

Lugar: Recinto de “La Chanca”

13.20 h. Ronqueo del Atún, cortesía de Petaca Chico S.L.

Lugar: Recinto de “La Chanca”

13.30 h. Comienzo de la muestra de tapas. Lugar: Plaza Santa Catalina y Recinto Torre de Guzmán

14.00 h. Show cooking a cargo de la asociación gastronómica

“Los Borriquetes”. Lugar: Plaza de Santa Catalina

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS:

A lo largo del mes de duración de la ruta hay previstas actividades complementarias, además de las mencionadas, que enriquezcan el contenido de las mismas fuera de los restaurantes y bares. No todas han sido cerradas a fecha de elaboración de este dossier, pero destacamos las siguientes, ya confirmadas:

- RUTAS ALMADRABERAS.

Se realizará una visita por los lugares más emblemáticos de Conil y sus almadrabas, tales como el Mesón del Duque. La Torre de Guzmán y la Chanca, para finalizar con una degustación de atún.

Organizada por el Centro de Iniciativas Turísticas y Culturales.

Precio: 8 euros adultos/as y 5 euros niños/as.

Salidas: Todos los viernes de la Ruta tras su inauguración: 16,23 y 30 de mayo, y 6 de junio.

- MENÚ DEGUSTACIÓN DE PLATOS GANADORES.

Los ganadores del concurso gastronómico ofrecerán un menú degustación (6 platos o más, si hay empate) en la Escuela de Hostelería de Conil, con la colaboración de alumnos y profesorado. Se trata de una actividad abierta al público mediante reserva, si bien las plazas son muy limitadas al comedor de la escuela.

Día: 15 de mayo

Lugar: Escuela de Hostelería de Conil

Precio: 30 € mas bebida.

- JORNADAS DEL PESCADO DE DESCARTE.

La asociación de cocineros “Los Borriquetes” organizan una de sus habituales jornadas de intercambio, debate y presentaciones gastronómicas, sobre productos de Conil. En esta ocasión, y con motivo de la Ruta del Atún,





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

han querido elegir como protagonista al pescado de descarte de la actividad almadrabra.

Estas jornadas no están abiertas al público en general, pero sí pueden asistir periodistas, blog gastronómicos, y profesionales de la cocina.

Fecha aún por determinar.

COLABORACIONES:

A través de las distintas ediciones de la Ruta hemos podido contar con diversas empresas y entidades que han colaborado y patrocinado algunos eventos y acciones de la misma. Este año, una vez más, podemos contar con los siguientes:

- Consejería de Turismo y Comercio
- Turismo Andaluz
- Barbadillo
- Cruzcampo / Heineken
- Coca – Cola
- Petaca Chico S.L.
- Almadraba Punta Atalaya S.A.
- Gadir products de almadraba S.L.
- Organización de Productores Pesqueros de Almadraba (OPP 51)
- Escuela de Hostelería de Conil.

Para actos concretos a celebrar durante la Ruta, contamos con la colaboración de productores y servicios locales, como por ejemplo:

- CIT Conil
- Bodega y Almazara Sancha Pérez
- Frutas Ildfonso
- Cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes
- Oleo Conil

Pero sin duda la mayor de las colaboraciones, que en nuestro caso supone en algunos aspectos la coorganización, es la relación que se establece con los restaurantes y bares participantes.





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible



Desde el primer momento la Ruta se planteó como una actuación de enriquecimiento de destino, que partiendo de nuestro modelo turístico debía ser implicativa. No programamos desde el Patronato para los establecimientos. Todo se decide con ellos, aunque el motor del proceso sea el Patronato. Aspectos básicos se debaten en reuniones desde finales de año.

La complejidad que ha adquirido la ruta en los últimos años, junto con el incremento del número de establecimientos participantes, ha hecho que optemos por organizarnos no solo mediante reuniones de plenarios sino a través de una comisión, renovada anualmente y elegida por el “plenario”, donde 5 a 7 participantes asumen la tarea de programar aspectos más concretos junto con el patronato, y con reuniones mucho más ágiles y periódicas. Esta comisión propone actuaciones no solo al Patronato, sino para ejecutar entre ellos, la mayoría dirigidas a la promoción.

IMAGEN CORPORATIVA:

Para el éxito de la Ruta es importante dotar de cierta uniformidad a todas las actuaciones, incluso de año en año, que permita al interesado/a identificar de forma inmediata esa información como procedente de la Ruta. Si bien no se trata de una imagen corporativa estricto sensu, se adopta uniformidad en cartas, delantales, elementos promocionales (plano, folleto, mapas, recetarios...)

Este año hemos introducido un logo o imagen propia, que se repetirá año tras año y formará parte del merchandising. Se trata de un “cambio de imagen” para dotar a la Ruta de un reclamo más atractivo y claramente reconocible. Está diseñado por Iván del Río y es propiedad del Patronato Municipal de Turismo.





Patronato Municipal de Turismo

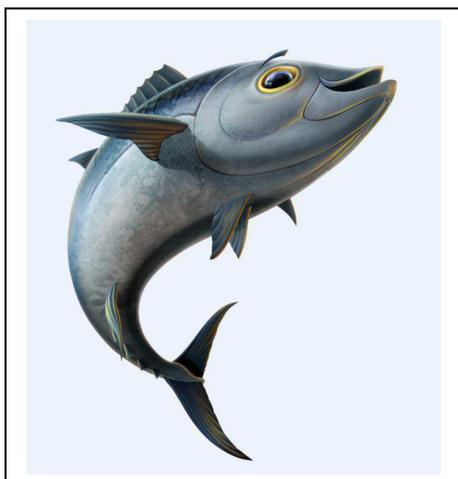
C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible





Patronato Municipal de Turismo

C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: www.turismo.conil.org

e-mail: turismo@conil.org

Fb: www.facebook.es/ConilTurismoSensible

CARTEL EDICIÓN 2014

Ruta del Atún Conil
del 9 de Mayo al 9 de Junio de 2014

ALMADRABA DE ALMADRABA CONIL DE LA FRONTERA

CONIL • CÁDIZ • COSTA DE LA LUZ • ANDALUCÍA • ESPAÑA

XVIII EDICIÓN

INAUGURACIÓN VI MUESTRA DE LA TAPA DE ATÚN DE ALMADRABA
DÍA 9 DE MAYO - PLAZA STA. CATALINA - 13:00 horas

Organiza y Patrocina: Colaboran:

Logos: Conil, Ayuntamiento de Conil de la Frontera, Andalucía, ALMADRABA, BARRABILLO, EL T LAYA, Cruzcampo, Coca-Cola, GADIRA, and others.

