



## Patronato Municipal de Turismo

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

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

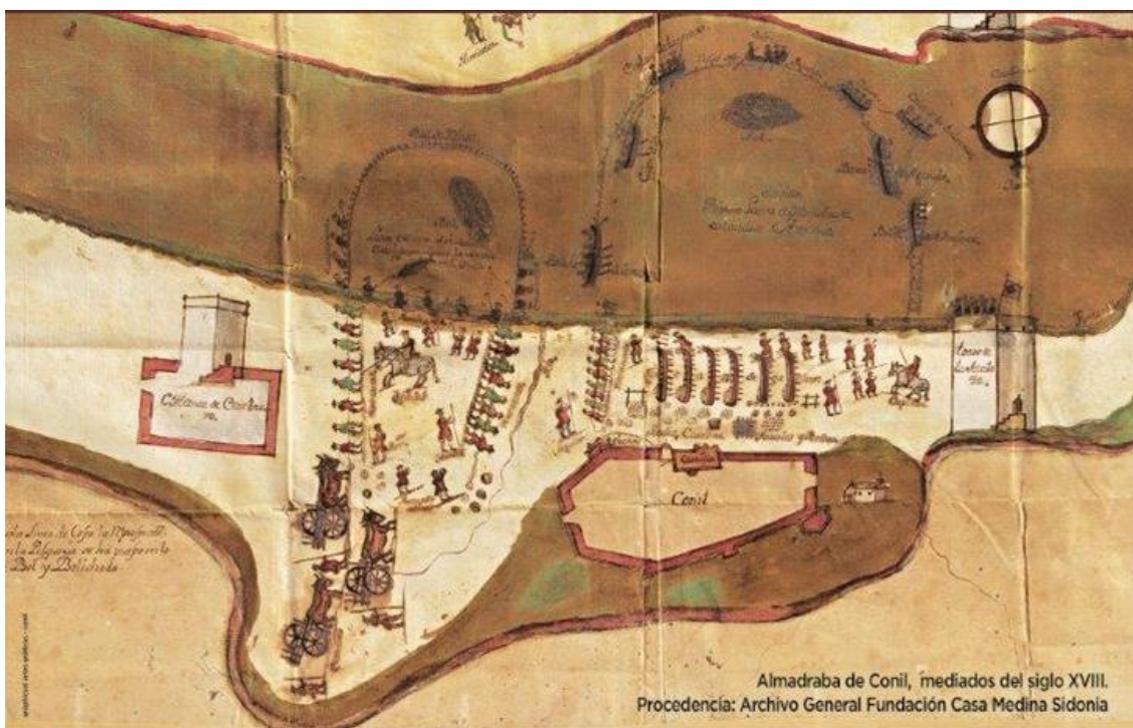
Página web: [www.turismo.conil.org](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

# XIX RUTA DEL ATÚN - 2015

## DOSSIER INFORMATIVO



## Del 8 de mayo al 8 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

El Ayuntamiento de Conil de la Frontera organiza a través del Patronato Municipal de Turismo de Conil su 19ª edición de “LA RUTA DEL ATÚN DE ALMADRABA” (2015). 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 19ª edición de la Ruta, en la que participan un total de 32 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 19 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 posibles modificaciones. Las reuniones comienzan desde el mes de octubre del





# 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

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 Ferias y eventos.

Es necesario hacer mención también a la existencia de una Ruta Turística Gastronómica supramunicipal, la RUTA DEL ATÚN ROJO DE ALMADRABA, que aglutina las iniciativas municipales y empresarios/as turísticos de las poblaciones de Barbate (y Zahara), Conil y Tarifa. Esta ruta se formalizó mediante un **CONVENIO PARA LA CREACIÓN Y 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 insertó 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.

## **ACTIVIDADES:**

### **- RUTA GASTRONÓMICA DEL 8 DE MAYO AL 8 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, dos de cuyos platos han comunicado para su inclusión en un desplegable informativo. Este año han confirmado su participación 32 restaurantes y bares.

Gracias a esta información las personas interesadas en degustar estos platos pueden elegir el sitio, haciéndose una idea del tipo de cocina y precios,





# 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

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 e 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 hace tres, 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 8 de mayo (a excepción del concurso gastronómico, del que después se hablará) y finaliza el día 8 de junio.

Una vez en los establecimientos adheridos a la ruta, se ofrece a los clientes la carta específica de la Ruta, en tres idiomas, 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.

Ejemplo (año 2012):



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





# 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

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:

<b>BAR ANCAR POLLO</b>	C/CARRETERA EL PUNTO 21
<b>REST. "ANTONIO"</b>	CTRA.NAC. 340, KM. 16,8
<b>REST. "BLANCO Y VERDE"</b>	C/ ROSA DE LOS VIENTOS, 16
<b>BAR "CADIZ 11"</b>	C/ CADIZ, 11
<b>REST. VENTA CABO ROCHE</b>	CTRA. PUERTO PESQUERO, S/N.
<b>HOSTAL BAR CAMPITO</b>	C/ PASCUAL JUNQUERA, 10
<b>REST. "CASA MANOLO"</b>	AVDA. DE LA PLAYA, S/N.
<b>BAR - CAFÉ EL PASAJE</b>	AVDA. DE LA PLAYA, 6
<b>REST. "EL REZON"</b>	C/ HIJUELA DE LOJO., S/N.
<b>REST. " MIRADOR EL ROQUEO"</b>	URB. LAS PALMERAS, S/N
<b>BAR FEDUCHY LOUNGE</b>	C/ PASCUAL JUNQUERA, 2
<b>REST. "FRANCISCO-LA FONTANILLA"</b>	C/ CAMINO DE LA FONTANILLA, S/N.
<b>REST. "FUENTE DEL GALLO-EL MARINERO"</b>	AVDA. DE SEVILLA, 7 (Urb. Fuente del Gallo)
<b>BAR "JUAN MARIA"</b>	C/ CADIZ, 32
<b>BAR LA ALMAZARA</b>	C/ LAGUNA,5
<b>TABERNA "LA CHANCA"</b>	AVDA. DE LA PLAYA, S/N.
<b>REST. "LA FONTANILLA"</b>	CAMINO DE LA FONTANILLA, S/N.
<b>BAR LA MEJORANA</b>	C/CADIZ, 10
<b>REST. LOS CORALES</b>	PASEO DEL ATLANTICO, S/N.
<b>REST. " EL ROQUEO"</b>	URB. LAS PALMERAS, S/N
<b>REST. PLAYA</b>	PASEO DEL ATLANTICO, S/N.
<b>BAR SOPA</b>	C/ CADIZ, 32- A
<b>PARRILLA "VENTA EL ANDALUZ"</b>	CTRA. NAC. 340, KM. 17,8
<b>REST. "VENTA MELCHOR"</b>	CTRA. NAC. 340, KM. 18
<b>REST. LA BAHIA</b>	AVDA. DE LA PLAYA. S/N.
<b>REST. BEACH CLUB HOTEL FUERTE CONIL-COSTALUZ</b>	AVDA. DE LA MARINA, S/N.
<b>RESTAURANTE LA PLAZA</b>	C/ HIJUELA DE LOJO, 2
<b>RESTAURANTE OASIS</b>	AVENIDA DE LA PLAYA S/N
<b>TABERNA LA STRAZZA</b>	C/ LA VIRGEN, 5
<b>REST. EL TXIKOTE</b>	C/ VENDIMIADORES, 2, ESQ. ROSA DE LOS VIENTOS
<b>TABANCO PARALELO 38</b>	C/PRIETA, 2
<b>BAR LA PEPA CONIL</b>	C/ ANCHA, 6



## - CONCURSO GASTRONÓMICO: 5 de mayo

Siendo esta una actuación dirigida a profesionales, la realidad es que con el tiempo (es la XIII 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.

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 2015 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.



## 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)



PÚBLICO ASISTENTE AL CONCURSO

La fecha fijada para este año es el 5 de mayo, como se ha dicho previa al inicio de la Ruta, se inaugurará el día 8. Hora de comienzo: 12.30 h.

INAUGURACIÓN DEL CONCURSO 2014: ALCALDE, DIRECTORA GENERAL DE CALIDAD Y FOMENTO DEL TURISMO, Y CONCEJALA DE TURISMO



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, 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 CON ALCALDE, DIRECTORA GENERAL DE CALIDAD Y





# 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.com/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.com/ConilTurismoSensible)



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



INTERIOR COCINA CON PARTICIPANTES DEL CONCURSO



PARTICIPANTES CON ALCALDE



Los ganadores de la pasada edición fueron:

## PRIMER PREMIO COCINA INNOVADORA:

- RESTAURANTE: FEDUCHY LOUNGE
- PLATO: MARE NOSTRUM
- COCINERO/A: ROBERTO SÁNCHEZ UREBA



## PRIMER PREMIO COCINA TRADICIONAL:

- RESTAURANTE: TXICOTE
- PLATO: MORROS DE ATÚN
- COCINERO/A: ANTONIO RAMOS



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

## SEGUNDO PREMIO (empate)

### COCINA INNOVADORA:

- RESTAURANTE: BAR CADIZ 11
- PLATO: ULTIMATUM
- COCINERO/A: JORGE JARAIS ESPADERO



## SEGUNDO PREMIO (empate)

### COCINA INNOVADORA:

- RESTAURANTE: VENTA CABO ROCHE
- PLATO: BOMBONES DE IJADA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA RELLENO, ACOMPAÑADO DE CAVIAR DE CÍTRICOS
- COCINERO/A: DIEGO JESÚS PÉREZ REYES



## TERCER PREMIO (empate)

### COCINA INNOVADORA:

- RESTAURANTE: BAR JUAN MARÍA
- PLATO: MEDALLONES DE MORRILLO CON COSTRA DE FRUTOS SECOS Y MUSELINA DE ERIZOS
- COCINERO/A: ROCÍO FERNANDEZ MORENO



## TERCER PREMIO (empate)

### COCINA INNOVADORA:

- RESTAURANTE: VENTA MELCHOR
- PLATO: TARTAR CON CRUJIENTES DE ESTEROS
- COCINERO/A: PETRI BENÍTEZ SÁNCHEZ



## SEGUNDO PREMIO COCINA TRADICIONAL.

- RESTAURANTE: VENTA MELCHOR
- PLATO: TRONCO DE TARANTELO DE ATÚN ROJO CON TABULET DE SALAZONES
- COCINERO/A: PETRI BENÍTEZ SÁNCHEZ



## TERCER PREMIO COCINA TRADICIONAL:

- RESTAURANTE: VENTA EL ANDALUZ
- PLATO: COCIDO DE GARBANZOS CON MORCILLA DE ATUN Y PARPATANA
- COCINERO/A: FRANCISCO ALMAZO AMAYA



El jurado quiso además hacer una mención especial al plato ATÚN ROJO DE ALMADRABA 2.14, que presentó el BAR LA ALMAZARA, con su cocinero Manuel Jesús Sánchez, por la calidad de sus ingredientes y su exactitud en el punto de elaboración.



## 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)



ALCALDE, DIRECTORA GENERAL DE CALIDAD, Y  
CONCEJALA, CON LOS/LA COCINEROS/A PREMIADOS/A

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, 2014:

HOTEL - REST. ANTONIO	BARRIGA DE ATÚN ENCEBOLLADA AL ESTILO TRADICIONAL	SOLOMILLO DE ATÚN GLASEADO CON AIRE SILVESTRE
BAR LA ALMAZARA	GUIISO DE ATÚN ROJO CON PUERROS	ATUN ROJO DE ALMADRABA 2,14
RESTAURANTE BLANCO Y VERDE	ATUN ENCEBOLLADO	
BAR CANARIAS	ATUN EN COSTRA EARL GREY	PASION DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON MANGO, KIWI Y CALBACÓN
BAR CADIZ 11	MORRILLO A LA SAL CON ESPUMA DE TOMATE	ULTIMATUM
REST. VENTA CABO ROCHE	TACOS DE PARPATANA CONFITADO SOBRE LECHO DE ENCEBOLLADO CONILEÑO	BOMBONES DE IJADA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA RELLENO, ACOMPAÑADO DE CAVIAR DE CITRICO
BAR FEDUCHY LOUNGE		MARE NOSTRUM





# 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

RESTAURANTE "CASA MANOLO"	ATUN ESTOFADO	ATUN MARINADO SOBRE BASE DE AJO BLANCO CON ZUMO DE UVA
RESTAURANTE "LA FONTANILLA"	HUERTA DE ATÚN	MAR DE ATÚN
RESTAURANTE EL REZON	FRITADA DE ATÚN	TATAKI DE ATUN Y PAYOYO EN TEXTURAS
RESTAURANTE "MIRADOR EL ROQUEO"	ATUN ROJO CON GARBANZOS Y ESPINACAS	TATAKI DE ATUN, MELÓN A LA PLANCHA Y ESCABECHE LIGERO DE CÍTRICOS
REST. EL TXIKOTE	MORROS DE ATÚN	SIN HUEVOS NO HAY PARAISO
REST. GRILL BEACH CLUB	ALBÓNDIGAS DE ATÚN EN SALSA DE TOMATE	CANELONES DE ATÚN SOBRE ENSALADA MARINERA Y VINAGRETA DE COQUINAS DE CONIL
BAR LIGERO	PAPAS CON MOSCA (ORÉGANO)Y ATÚN DE ALMADRABA	GRANIZADO DE ATUN DE ALMADRABA
BAR JUAN MARÍA	VENTRESCA DE ATÚN ROJO CON JUGO DE CÍTRICOS	MEDALLONES DE MORRILLO CON COSTRA DE FRUTOS SECOS Y MUSELINA DE ERIZOS
BAR LA MEJORANA	ATUN ROJO DE ALMADRABA CON BABETAS Y ALMEJAS	
REST. LA PLAZA	ATUN ROJO DE ALMADRABA EN ESCABECHE DE ZANAHORIA Y PUERROS CONFITADO	JAMÓN DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA AROMATIZADO CON FLOR DE GARUM
REST. EL ROQUEO	ESTOFADO CONILEÑO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA	EL ORIGEN DE LA VIDA, ATUN ROJO DE ALMADRABA
LA STRAZZA	ATUN CON DOS PIRIÑACAS	MOJITUN CON CHUTNEY DE MANGO
BAR SOPA	MATANZA DE ATÚN	DREAMWORLD DE ATUN
TABERNA LA CHANCA	TORTILLITAS DE ATÚN Y FIDEOS	PLANTON DE SETAS CON ARENAS DE LA BREÑA Y TORO DE ATUN ROJO DE ALMADRABA DE CONIL
RESTAURANTE VENTA MELCHOR	TRONCO DE TARANTELO DE ATUN ROJO CON TABULET DE SALAZONES	TARTAR CON CRUJIENTES DE ESTEROS
VENTA EL ANDALUZ	COCIDO DE GARBANZOS CON MORCILLA DE ATUN Y PARPATANA	CUELLO DE ATÚN CONFITADO EN JUGO DE TUÉTANO DE RETINTO



Los participantes del 2015 no se pueden identificar en elk presente dossier, ya que no son públicos hasta el mismo día del concurso.

Las recetas ganadoras del año anterior y las presentadas a concurso este año se publican en un libreto 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.



## - VI MUESTRA GASTRONÓMICA “TAPA DE ATÚN”: 8 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, y actualmente, en la edición de 2015, serán 32. Cada restaurante dispone de una carpa diferenciada. Ya que aunque se trata de un acto de inauguración promocional de la Ruta, nuevamente se pretende que dicha promoción recaiga sobre los restaurantes y bares participantes.

Cada participante aporta un mínimo de 350 tapas, sirviéndose más de doce mil tapas en 2014, que se consumen en un periodo inferior a tres horas.

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, al igual que el pasado año. Desterrado su uso con relación a la almadraba desde el S.XIX, un atún volvió a entrar en el recinto en 2014, primero en que se realizaba la muestra tras la apertura al público de La Chanca.

Imágenes de la Inauguración, ronqueo y Muestra de la Tapa del pasado año:





# Patronato Municipal de Turismo

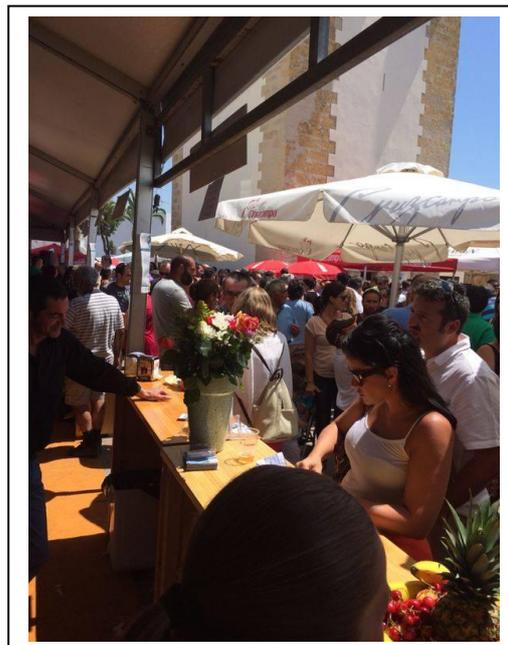
C/Carretera, 1 · 11140 Conil de la Frontera Cádiz

Tel 956 440501 · Fax 956 440500

Página web: [www.turismo.conil.org](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](http://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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)



Las tapas tienen un precio simbólico de 2 €, y las bebidas de 1,00 € (donadas por las entidades colaboradoras, Barbadillo, Heineken-Cruzcampo y





## 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

Coca Cola). Los beneficios irán destinados a asociaciones de solidaridad locales.



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.

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:





# 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

ANCAR POLLO	ATUN RELLENO DE MARISCOS Y ALGAS CON COLCHON DE TOMATES CONCASETT
REST. "ANTONIO"	SOLOMILLO DE ATÚN A LA CASA
REST. "BLANCO Y VERDE"	ATÚN CON TOMATE
BAR "CADIZ 11"	BROCHETA DE ATÚN
REST. CABO ROCHE	SEMIMOJAMA DE ATUN CON ESCABECHE
HOSTAL BAR CAMPITO	TOSTITAS DE ATUN ENCEBOLLADO
REST. "CASA MANOLO"	ATÚN CAMPERO
BAR - CAFÉ EL PASAJE	ROLLITO DE ALMADRABA DE LOS BATELES
REST. EL REZON	ARROZ CON ATUN ROJO
REST. "EL ROQUEO"	TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA
REST. EL TXIKOTE	JOT CAT
BAR FEDUCHY LOUNGE	MINITARTAR DE ATUN EN TEXTURAS
REST. "FRANCISCO-LA FONTANILLA"	TATAKI SOBRE AJO BLANCO
REST. "FUENTE DEL GALLO-EL MARINERO"	FAJITAS DE ATÚN MARINADO, ENSALADA Y MAYONESA DE SOJA
REST. BEACH CLUB HOTEL FUERTE CONIL	ALBÓNDIGAS DE ATÚN CON SALSA NAVARRA
BAR "JUAN MARIA"	VUELTA Y VUELTA
BAR LA ALMAZARA	GUISO DE ATÚN CON PUERROS
REST. LA BAHIA	ATUN EN ESCABECHE
TABERNA "LA CHANCA"	BROCHETIN DE TATAKI CON CULIS DE SANDIA Y NARANJA
REST. "LA FONTANILLA"	MENUDO DE ALMADRABA GADITANA
BAR LA PEPA CONIL	MONTAITO DE ATUN MECHADO DE LA PEPA
BAR LA MEJORANA	TAGLIATA DE ATÚN ROJO SOBRE HUMMUS
RESTAURANTE LA PLAZA	HAMBURGUESITA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON MAYONESA DE TIGRE Y ALGAS
TABERNA LA STRAZZA	PINCHITO MORUNO DE ATÚN CON SEKSÚ DE LIMA Y YERBABUENA
REST. LOS CORALES	LOMITO DE ATUN GRILLE AL ESTILO KIRIKI
REST. "MIRADOR EL ROQUEO"	PERRITO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA
RESTAURANTE OASIS	LOMO DE ATÚN AL PEDRO XIMÉNEZ
REST. PLAYA	TARTAR DE ATÚN SOBRE CANASTILLA DE BRIE Y AJO BLANCO
BAR SOPA	HAMBURGUESITA DE ATÚN
TABANCO PARALELO 38	ATÚN AL MORRÓN
PARRILLA "VENTA EL ANDALUZ"	HOT DOG ANDALUZ
REST. "VENTA MELCHOR"	HOJALDRE RELLENO DE CUCHIFRITO DE ATÚN ROJO





## 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)



### Programa:

12,30 h. Inauguración y presentación de la Ruta a cargo de las autoridades.

Lugar: Recinto de "La Chanca"

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

Lugar: Recinto de "La Chanca"

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





## 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

---

### 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. Estas actividades se organizan también por empresas de oferta turística complementaria a la Ruta Gastronómica, y que son invitadas por el Patronato a sumarse a la misma para reforzarla colaboración público-privada, el apoyo a pequeñas empresas turísticas, y la concepción de la ruta como un evento turístico.

No todas han sido cerradas a fecha de elaboración de este dossier, pero destacamos las siguientes, ya confirmadas:

- **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: 14 de mayo

Lugar: Escuela de Hostelería de Conil

Precio: 30 € mas bebida.

- **TALLER DE COCINA: ATÚN & VINOS DE LA TIERRA**

Taller de cocina y degustación posterior con los platos elaborados maridados con vinos de la tierra. Incluye taller + degustación + vinos.

Fecha: 23 de mayo.

Hora de comienzo: 11.00 h. Duración aproximada: 4 h.

Organiza: UMAMI Showcooking.

Imparte: Cuqui Gonzalez de Caldas, chef de La Mejorana.

Precio: 40 €

Idiomas: Inglés y español.

Lugar: Calle Arrumbadores, 5.

INFORMACIÓN: T: 617179464

E: [umamiconil@gmail.com](mailto:umamiconil@gmail.com)

[www.facebook.com/umamiconil](https://www.facebook.com/umamiconil)

- **PRESENTACIÓN DEL LIBRO “CONIL Y LAS ALMADRABAS EN EL SIGLO XIX. Bicentenario de la Compañía Almadrabra de Conil (1815-1817).**

Escrito por el historiador Antonio Santos García

DIA:28.5.15.





## 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

HORA: 20.00 H.

LUGAR: Sala de la Sal (La Chanca)

### - **PADDLE SURF DE ALMADRABA.**

Visita el entorno del Atún de Almadraba en excursiones en Paddleboard. Salidas en el entorno del muelle de Conil con avistamiento del paisaje. Varias rutas disponibles en función de las condiciones meteorológicas y apto para todos los públicos.

Organiza Waterman School.

Reservas: 650703871. [info@watermanschool.com](mailto:info@watermanschool.com).

Precio: 35 €

### - **RUTA ALMADRABERA – PAISAJE CON SABOR**

Visitas a monumentos relacionados con la huistoria de Conil y las almadrabas. Incluye dos tapas de atún con bebidas.

Días: Viernes 15,m 22 y 29 de mayo

Hora: 18.00 h. Duración: 2 h. aproximadamente.

Precio: 15 € por persona.

Organiza: Centro de Iniciativas Turísticas y Culturales de Conil.

Información y reservas: 956113328 / 633493827

## 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





## 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

- Bodega y Almazara Sancha Pérez
- Frutas Ildfonso
- Cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes
- Oleo Conil
- Waterman School
- Umami Showcooking.

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.



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...). De esa forma se dota de cohesión a la Ruta, fácilmente





## 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

identificable por los interesados/as. Las cartas, recetarios, carteles identificativos de establecimientos adheridos, delantales oficiales de cocineros/as y colaboradores/as, invitaciones, etc... todo sigue un diseño común.

Desde el pasado año se ha introducido un logo o imagen propia, que se repetirá año tras año y forma parte de los materiales de la ruta y el merchandising. 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)



EN ESTA FOTO SE PUEDE APRECIAR EL LOGO, INSERTO EN EL DELANTAL DE LOS PARTICIPANTES EN EL CONCURSO, AL IGUAL QUE LO HACEN EL DIA DE LA TAPA.





# 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](http://www.turismo.conil.org)

e-mail: [turismo@conil.org](mailto:turismo@conil.org)

Fb: [www.facebook.es/ConilTurismoSensible](https://www.facebook.es/ConilTurismoSensible)

**Ruta del Atún Conil**  
del 8 de Mayo al 8 de Junio de 2015

**XIX EDICIÓN**

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

Almadraba de Conil, mediados del siglo XVIII.  
Procedencia: Archivo General Fundación Casa Medina Sidonia

**INAUGURACIÓN VII MUESTRA DE LA TAPA DE ATÚN DE ALMADRABA**  
DÍA 8 DE MAYO - PLAZA STA. CATALINA - 12:30 horas

Organiza y Patrocina: Colaboran:

PATRONATO MUNICIPAL DE TURISMO  
Para más información: Oficina de Turismo  
Tel. 956 44 05 00 - 01 - [www.turismo.conil.org](http://www.turismo.conil.org)

Ayuntamiento de Conil de la Frontera

