

BASES DE LA CONVOCATORIA DE PARTICIPACIÓN EN EL ITINERARIO GASTRONÓMICO, CÓRDOBA SOSTENIBLE 2019

1. INTRODUCCIÓN

El Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba en colaboración con las Asociaciones locales de profesionales de la Hostelería y Restauración propone el Itinerario Gastronómico, Córdoba Sostenible 2019 con el fin de aunar tradición e innovación gastronómica con unos criterios de gestión más sostenibles en los negocios hosteleros de la ciudad, que faciliten su contribución a la adaptación y mitigación de los efectos del cambio climático.

Este evento permitirá mediante la implicación de las y los profesionales de la restauración la promoción de menús sostenibles y la creación de una conciencia colectiva en la ciudadanía acerca de la existencia de otras alternativas de consumo de alimentos más saludables y respetuosas con el medio ambiente.

Este Itinerario Gastronómico tiene como objetivo difundir las claves de la gastronomía sostenible, que se resumen a continuación:

- Apoyar y fomentar el consumo de productos locales o provenientes de cadenas cortas de suministro (de cercanía o de KMO) y de temporada.
- Aumentar la utilización de productos agroecológicos, de agricultura ecológica y de Comercio Justo.
- Informar sobre la importancia de reducir el impacto ambiental del consumo de alimentos apostando por productos de cercanía y temporada, evitando la generación de desperdicios de alimentos, reduciendo la utilización de envases y de plásticos.

Por último, este evento gastronómico permitirá, por un lado, dar visibilidad y poner en valor a aquellos negocios que han apostado desde hace tiempo por trabajar de una forma más sostenible, y por otro, brindar la oportunidad a otros bares, restaurantes y tabernas de Córdoba, de consumir y preparar alimentos incorporando criterios de sostenibilidad.

2. REQUISITOS PARA PARTICIPAR

En el Itinerario Gastronómico podrán participar los establecimientos hosteleros del municipio de Córdoba que cuenten con las necesarias autorizaciones administrativas. Tendrán prioridad aquellos que hayan participado en las sesiones informativas sobre promoción de menús sostenibles en la restauración y aquellos en cuya gestión ya estén incluyendo criterios de sostenibilidad, tales como la utilización en la confección de sus menús de ingredientes de temporada, locales o de cercanía, agroecológicos o de Comercio Justo.

- Para participar en el itinerario gastronómico los establecimientos deben diseñar y ofertar al menos DOS elaboraciones (tapas, platos, raciones, postres, etc.). Cada elaboración debe contener al menos 2 ingredientes de km0, o local y de temporada. Se valorará la incorporación de un ingrediente de agricultura ecológica, agroecológico o de Comercio Justo.
- Todos los envases/vajilla que se utilicen para el emplatado será reutilizables o compostables (en ningún caso se podrán servir en recipientes de plástico).
- La oferta de recetas sostenibles deberá ser adecuadamente difundida y comunicada mediante una estrategia de comunicación externa de la incorporación de criterios de sostenibilidad a través de diferentes recursos (folleto informativo, pizarra, tablón, carteles, etc.) y sobre todo a

través del personal de sala, que debe comprometerse a informar a la clientela sobre esta forma de trabajar con objeto de concienciarla.

- La definición del precio de las tapas/platos ofertadas será libre.

Durante la celebración del Itinerario Gastronómico, Córdoba Sostenible 2019, el establecimiento de hostelería participante se compromete a:

- Exponer de forma visible el distintivo de participación en el Itinerario y la oferta de platos/tapas sostenibles especificando claramente información relativa a los criterios de sostenibilidad tenidos en cuenta para su elaboración:
 - Indicación del origen de los principales ingredientes.
 - Indicación de la estación en la que se producen de forma natural los principales ingredientes frescos de la receta.
 - Productos agroecológicos y/o de Comercio Justo
 - Reutilización de envases para el emplatado.
- En el caso de modificar la oferta de tapas/platos propuesta en la solicitud de participación deberá ser sustituida por una de características similares.
- Informar a la clientela sobre las claves de la gastronomía sostenible.
- Informar a la clientela sobre la posibilidad de llevar a casa las posibles sobras de las elaboraciones que han degustado.
- Servir agua de grifo cuando la clientela lo solicite.
- Evitar al máximo la utilización de plásticos.
- Mantener la oferta de las elaboraciones presentadas en el Itinerario Gastronómico, Córdoba Sostenible 2019 hasta finales de diciembre del presente año con el fin de dar continuidad y poner en valor una forma de cocinar más saludable y sostenible.

2

3. INSCRIPCIONES

EL ITINERARIO GASTRONÓMICO, CÓRDOBA SOSTENIBLE 2019 SE CELEBRARÁ DESDE EL MIÉRCOLES 27 DE NOVIEMBRE HASTA EL MIÉRCOLES 04 DE DICIEMBRE.

El plazo de inscripción para entrega de solicitud de participación y propuesta de recetas sostenibles, será desde el 04 al 17 de noviembre. Los formularios de inscripción debidamente cumplimentados serán enviados al correo electrónico medioambiente@ayuncordoba.es

Las inscripciones son gratuitas y se presentarán en el formato diseñado que se adjunta en este documento. Se presentará una inscripción por cada establecimiento y solo serán admitidas aquellas que estén debidamente cumplimentadas y cumplan los requisitos descritos anteriormente. El Ayuntamiento de Córdoba hará la correspondiente difusión de las elaboraciones ofertadas por cada uno de los establecimientos participantes.

A cada establecimiento incluido en el itinerario se le entregará un distintivo de participación para facilitar la identificación por parte de las personas que deseen realizar la degustación de las tapas/platos ofertados en el itinerario. Además, se entregarán en los establecimientos folletos informativos sobre las claves de la gastronomía sostenible y un mensaje que invite a la clientela a compartir la experiencia en las redes sociales mediante el uso del Hashtag #MenusosteniblesCórdoba.

4. COMPROMISOS DEL AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA

La Delegación de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba llevará a cabo la selección de un máximo de 40 establecimientos para participar en este Itinerario Gastronómico, de entre los que presenten su solicitud de inscripción y cumplan los requisitos mencionados. En caso de resultar un número de establecimientos superior a 40 que cumplan los requisitos, se seleccionarán por orden riguroso de recepción de la solicitud.

El Ayuntamiento de Córdoba se compromete a:

- Informar a los negocios de hostelería sobre los requisitos para participar en el evento.
- Realizar la difusión del evento gastronómico en la web, redes sociales, radio y prensa escrita.
- Entregar a cada establecimiento el distintivo de participación en el Itinerario Gastronómico.
- Distribuir folletos informativos para dar a conocer a la ciudadanía las características de este evento, así como los locales que participan en los diferentes distritos de la ciudad.
- Verificar el cumplimiento de los criterios de sostenibilidad establecidos durante los días de celebración del itinerario gastronómico.

3

5. PROCESO DE DISEÑO DEL ITINERARIO GASTRONÓMICO Y COMUNICACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN EN DICHO EVENTO.

Recibidas las solicitudes de participación en el Itinerario Gastronómico, Córdoba Sostenible 2019, el equipo de coordinación y el personal técnico del Centro de Educación Ambiental revisarán las propuestas y diseñarán el itinerario, que se hará público con antelación a la celebración del evento gastronómico.

A cada establecimiento incluido en la ruta diseñada se le entregará un distintivo de participación en el Itinerario Gastronómico, Córdoba Sostenible 2019 para facilitar la identificación por parte de las personas que deseen realizar la degustación de las tapas o platos sostenibles ofertados.

6. CONDICIONES GENERALES

La persona solicitante, en representación del bar, taberna, mesón, cafetería o restaurante participante:

- Manifiesta su conformidad con las bases de la convocatoria y AUTORIZA al Ayuntamiento de Córdoba a comprobar su domicilio padronal.
- Da su consentimiento para la realización de una verificación del cumplimiento de los criterios de participación en este evento durante la celebración del itinerario gastronómico.
- Autoriza al Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba que se reproduzca su receta en los medios de comunicación y en las publicaciones que puedan derivarse de la celebración de este evento. El Centro de Educación Ambiental del Ayuntamiento de Córdoba se reserva el derecho de uso de las recetas sostenibles para materiales y campañas de sensibilización y comunicación citando siempre al autor/a de la misma, y al establecimiento al que pertenece, así como indicando el contexto en que se realizó la receta, es decir, el "Itinerario Gastronómico, Córdoba Sostenible 2019".
- Acepta que los datos personales de contacto serán tratados con la máxima confidencialidad y de conformidad con las disposiciones de las leyes de protección de datos personales.
- Acepta la publicación de su nombre, del nombre del establecimiento, de las recetas ofertadas y de las imágenes tomadas durante la celebración de la ruta.