

RUTA DE LA MORCILLA DE LEÓN 2022



OCTUBRE
2022

SAN FROILAN

INTRODUCCIÓN

Hostelería de León presenta un proyecto para el desarrollo de RUTA DE LA MORCILLA DE LEÓN, SAN FROILAN 2022 que se desarrollará del 1 al 17 de octubre.

Hostelería de León es la asociación de hostelería de la provincia activa desde el 2018 que representa al sector de la restauración y turismo. Uno de sus objetivos es la elaboración de proyectos en equipo buscando la máxima eficiencia y calidad.

Establecida en León mantiene su actividad en la totalidad del territorio provincial, presentamos en este caso un proyecto para la ciudad de León coincidiendo con la festividad de San Froilán

OBRUTA DE LA MORCILLA DE LEÓN 2022

SAN FROILAN

ANTECEDENTES

En 2019 organizamos la FERIA DE LA MORCILLA, estableciendo una carpa de productos típicos en la Plaza Mayor de León acompañada de un amplio cartel de conciertos

FERIA DE LA MORCILLA

PROGRAMACIÓN

27	SEPT 19:00 INAUGURACIÓN 21:00 TRIBUTO A JULIO IGLESIAS		
28	SEPT 14:00 BORJA & DIEGO (FOLK) 21:00 THE MORGANS		
29	SEPT 14:00 XURDE Y LUIS 21:00 MONTBASSA		
30	SEPT 21:30 VERMUZAZO	04	14:00 TABOR + 21:30 JINETE ELECTRICO
01	OCT 21:30 TRIBUTO THE BLUES BROSS	05	14:00 LILAINA 21:30 LOS BLUE YEYES
02	OCT 21:30 MAD MARTIN	06	14:00 SARTAINA 21:30 HAVANA VIEJA
03	OCT 21:30 TRIBUTO ARETHA FRANKLIN		

Organizadores: Colaboradores: SEÑORIO DE NAVA Don Suero VALJUNCO

En 2021 dada la situación de restricciones impuestas a los establecimientos consideramos oportuno cambiar el modelo de la feria de la morcilla a una RUTA DE LA MORCILLA que dio a conocer la versatilidad de la morcilla a través de algo tan representativo de León como es la Tapa en los propios establecimientos hosteleros.



RUTA DE LA MORCILLA

SAN FROILÁN 2021

1 AL 24
OCTUBRE
LEÓN

MÁS INFORMACIÓN:
GERENCIA@HOSTELERIADELEON.COM

SI ERES UN ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA
Y QUIERES FORMAR PARTE DE LA RUTA
ESCANEA EL QR.





DATOS PERSONALES

Nombre: _____

Apellidos: _____

Mail: _____

Teléfono: _____

Autorizas a Asociación de Hostelería León para que utilice la información que proporcionas en este formulario para participar en la Ruta de la Morcilla San Froilán 2021. En cualquier momento puedes ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición, portabilidad, limitación al tratamiento y supresión de los datos objeto de tratamiento remitiendo un escrito indicando el derecho ejercido a la dirección postal C/ Padre Isla N5, 11. CP 24002 León o al siguiente correo: gerencia@hosteleriadeleon.com.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

- **BAR ALTAR** - Morcilla con manzana caramelizada y piñones - C/ Platerías, 2
- **BAR EL ROMÁNTICO LEÓN** - San Frojeto - C/ El Cid, 18
- **BAR LA ALPARGATA** - Sashizazaro - C/ Anselmo, 6
- **BAR RESTAURANTE EL CALECHO** - Tiramisú de morcilla, manzana y avellanas - Plaza de San Martín, 9
- **CAFÉ ÁGORA** - Peccado de morcilla - C/ Alcalde Miguel Castaño, 17
- **CAFÉ BAR BAZEA** - Spring Roll de morcilla con manzana caramelizada y salsa agri dulce casera - C/ Penón de Isaza, 6
- **CAFÉ BAR DOMUS LEGIO** - Preñado de morcilla de León, con chupachus de tomate sobre cremoso de patata con castañas - Plaza Conde de Rebolledo, 11
- **CAFÉ BAR RUA 11** - Tarta Pajar de morcilla - C/ Rúa, 11
- **CERVECERÍA OFF** - Cappuccino de morcilla - Plaza San Marcelo, 12, 8
- **DELIRIOS Y TAPAS** - Morcicao - C/ Ramón y Cajal, 5
- **EL LEONES** - Mousse de morcilla con salsa de hongos y pimiento amarillo - Avd. José María Fernández, 2
- **ENTREVOSOS** - Peccado de morcilla - C/ Ramón y Cajal, 3
- **FERECOR EL BAR** - Revuelto de morcilla San Esteban - Avd. del Padre Isla, 130
- **GENARIN** - Bombón de Genarín - C/ Los Osorios, 6
- **LA ENCOMIENDA** - Hamburguesa de morcilla - C/ Lepas Castrillón, 1
- **LA PARRALA VINOTECA** - Talipa leonesa - C/ Misericordia, 16
- **PICOS PARDOS** - Peccado de morcilla - Calle El Cid, 8
- **RESTAURANTE LA BODEGA DEL HÚMEDO** - Peruco relleno de morcilla de León con su reducción - C/ de las Platerías, 8
- **RUANOVA** - Pimiento relleno de mousse de morcilla en salsa de chalota - C/ Renueva, 27
- **SEVILLA** - León-Sevilla - C/ la Rúa, 6
- **TABERNA BAR CUERVO** - Tarta a la Virgen - C/ Sal, 6
- **VERMUTERÍA CERVANTES 10** - Morcilla a la taza - C/ de Cervantes, 10

RUTA DE LA MORCILLA

SAN FROILÁN 2021

1 AL 24
OCTUBRE
LEÓN

ORGANIZA



COLABORA



Debido al grado de satisfacción tanto de hosteler@s como de clientes mantenemos el formato RUTA DE LA MORCILLA 2022

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta ruta será crear un evento que repercuta directamente a la recuperación económica del sector, atrayendo público, generando negocio para los hosteleros comercio local e incrementar las ventas. Todo ello intentando lograr repercusión de la festividad de San Froilán a nivel nacional.

Con el desarrollo de este evento se pretende dar un gran salto de imagen y diferenciar la oferta gastronómica que habitualmente se sirve en los locales de hostelería de la ciudad, dándole protagonismo a la morcilla como elemento de identidad de la zona. Para poder mejorar las propuestas culinarias es necesario orientar y asesorar a los hosteleros en el diseño, escandallo y elaboración, así como en la promoción de su tapa o plato con morcilla.

COMIENDO PAN Y MORCILLA, NADIE TIENE PESADILLA

Todo esto hará que la oferta sea la adecuada para la creación y asentamiento de una ruta que se convertirá en referencia nacional. Así conseguiremos poder cobrar lo adecuado por las tapas, y sobre todo poder diferenciarse de otras líneas poco rentables y otras jornadas. Porque festividades hay muchas, pero "San Froilán" solo hay uno.

Todo este trabajo previo junto con una promoción adecuada hará que León y esta **ruta sea un referente a nivel nacional** y despertará la curiosidad entre los amantes de la gastronomía tanto locales como visitantes

DESARROLLO DEL EVENTO

La ruta de la morcilla San Froilán podría constar de tres pilares.

- Por un lado la "Ruta de la Morcilla", En la "Ruta de la Morcilla" podrán participar bares y restaurantes de toda la ciudad que quieran ofrecer a sus clientes tapas elaboradas con morcilla.

Se ofrece al consumidor disfrutar de elaboraciones con este producto en León, a un precio de 2,50€ la tapa del 1 al 17 de octubre. Las inscripciones se abrirán del 10 al 20 de septiembre.

- Por otro lado el concurso, figura clave y que permite una difusión nacional de León, involucrando al cliente a probar y votar.

Se dispondrá de flyers informativos de los establecimientos participantes y una cartilla para sellar en la casilla cada vez que el cliente pruebe una tapa. Con 5 sellos diferentes se podrá votar las dos categorías.

El concurso se celebrará el día 18 de Octubre con el recuento de los votos de las cartillas que estén correctamente selladas que los clientes depositarán en urnas dispuestas en los establecimientos.

Habrá dos categorías, "Mejor tapa morcilla tradicional" y "Mejor tapa morcilla innovación".

Bajo nuestro punto de vista, simplificamos innovación y tradición, porque analizando las propuestas de los establecimientos hay platos que participarán como clásicos y otros que trabajarán el producto para ofrecer algo completamente diferente convirtiendo un clásico en una tapa de lo más innovadora.

Cada categoría recibir  un premio económico y para fomentar la participación del cliente en cuanto al voto se sortearán 10 lotes de productos (morcilla y vino do León)

- Y en tercer lugar una serie de actividades paralelas que se desarrollarán en los diferentes barrios (conciertos, actividades infantiles, Showcooking de cocineros leoneses, formaciones a los hosteleros...)



PLAN DE MEDIOS ORIENTATIVO

DIARIO DE LEÓN

Se publicará un faldón 2x5 y una página especial LA NUEVA CRÓNICA

- Se publicará un faldón 2x5 y una página

LEONOTICIAS

- Banner informativo de las tapas participantes en el diario digital una semana previa al evento y en la duración del mismo

COPE, SER, ONDA CERO

- **2 cuñas diarias**

987 LIVE

- Entrevistas retransmitidas desde los establecimientos participantes explicando su elaboración,

Esperamos que esta propuesta sea de su agrado.

Reciba un cordial saludo.

En León, a 1 de Septiembre de 2022



Fdo. OSCAR GARCIA MARTINEZ

Presidente Hostelería de León.

