

@clubdeorodelamesaandaluza

CAPITAL DE ORO

Es un evento gastronómico anual diseñado para destacar la riqueza culinaria de nuestras ciudades y pueblos, promoviendo su economía, atrayendo el turismo a través de la gastronomía y dando visibilidad de carácter único al Club de Oro.



OBJETIVO PRINCIPAL

Convertir cada edición en el epicentro gastronómico de la región, donde los socios del Club de Oro puedan exhibir sus creaciones de culinarias y dar a conocer su talento.

BENEFICIOS

- Promoción del turismo gastronómico.
- Impulso a la economía local.
- Creación de redes de colaboración entre hosteleros
- Potenciación de la identidad culinaria de cada ciudad.
- Posicionamiento del Club de Oro como referente gastronómico andaluz.





CONCEPTO DEL EVENTO

En primer lugar, se designa una capital de manera arbitraria y en cumplimiento con un orden rotatorio.

Una vez designada la capital o ciudad anfitriona, tendrá desarrollo en un espacio acomodado dentro de las plazas, lugares emblemáticos o recintos que alberguen la capacidad para su realización.

- Duración: De 2 a 3 días
- Participantes: Socios del Club, productores locales, patrocinadores y autoridades turísticas
- Acceso: Entrada libre para el público, con zonas exclusivas para catas y degustaciones.



FORMATO

- Acceso libre.
- Sistema de Tickets en taquilla.
- Definición de precios consensuada por todos los participantes.
 - Precio de tapa.
 - Precio de tapa gourmet.
 - Precio de ración.
- Barra de bebidas centralizada y gestionada por proveedores locales.
- Puntos de venta de productos locales.
 - Bodegas.
 - Producto nacional.
 - Artesanías.
- Stands informativos de proveedores.
- Escenario principal para actividades.



ACTIVIDADES DE ALTO IMPACTO

- Exhibición culinaria en stands individualizados: Cada participante podrá dar a conocer sus últimas novedades.
- Showcooking & Talleres: Ponencias de expertos y demostraciones en vivo, desarrollado en el escenario principal.
- Degustaciones & Maridajes: Espacios para probar productos locales y potenciar la relación con el sector vinícola.
- Zona de Promoción & Redes: Creación de contenido digital en tiempo real.
- Actividades culturales de la zona: Visitas guiadas, conciertos en directo, espectáculos en la calle, etc.





PRESUPUESTO

BASADO EN EL
IV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO
DEL ALTIPLANO
DE GRANADA

BAZA, RECINTO FERIAI - MARZO / ABRIL 2025

La Asociación de Empresarios Altiplano de Granada, tras el éxito de las tres ediciones anteriores, organizará en 2025 la cuarta edición del Encuentro Gastronómico Altiplano de Granada en Baza.

Objetivo:

- Promover la gastronomía local.
- Potenciar el turismo gastronómico.
- Consolidar el evento como un referente del norte de Granada.

Participantes: Restaurantes del altiplano, bodegas y productores locales.

Asistencia esperada: Más de 20.000 visitantes, superando las cifras de las ediciones anteriores.

OFERTA GASTRONÓMICA Y PRODUCTOS DESTACADOS

- Gastronomía basada en productos locales: legumbres, verduras, hortalizas y aceites virgen extra.
- Productos estrella: Cordero Segureño, jamón, embutidos, quesos, encurtidos y frutos secos.
- Degustaciones: Restaurantes del Altiplano ofrecerán platos elaborados con ingredientes de la comarca.
- Maridajes y catas: Enólogos y expertos guiarán degustaciones de vinos y cervezas.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y CULTURAL

- Clases de cocina para niños.
- Masterclass impartidas por chefs reconocidos.
- Catas de vinos y degustaciones de cervezas.
- Zona especial dedicada al Cordero Segureño.
- Actividades turísticas en Baza: visitas a museos, Baños Árabes y otros monumentos.
- Horarios extendidos en comercios y bares locales.

- Ubicación: Recinto Ferial de Baza.
- Carpa principal con moqueta para resguardo y comodidad.
- Zona de Restaurantes: stands individuales identificados.
- Barra de bebidas: cervezas, refrescos y cócteles.
- Sistema de tickets: Compra centralizada y canje en stands.
- Zona infantil: Castillos hinchables y actividades.
- Música ambiental y eventos en vivo.
- Parking público con horarios ampliados.

PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN

Estrategia de comunicación:

- Redes sociales: Instagram, Facebook, Twitter, YouTube y página web.
- Campaña en radios autonómicas y locales.
- Cobertura en prensa escrita: El Comarcal, El Norte, Ideal.
- Cartelería y publicidad física: flyers, lonas, pancartas y roll-ups.
- Entrevistas y cobertura en medios audiovisuales.

APORTACIONES Y LOGÍSTICA

Aportación del Ayuntamiento:

- ✓ Carpa central.
- ✓ Instalaciones de agua y electricidad.
- ✓ Permisos y medios publicitarios.
- ✓ Financiación parcial.

Aportación de cada participante:

- ✓ Personal propio para su stand.
- ✓ Equipamiento (electrodomésticos, utensilios, platos).
- ✓ Extintor en vigor.

Aportación desde la caja central:

- ✓ Servicio de seguridad 24 horas.
- ✓ Seguro de responsabilidad civil.
- ✓ Servicio de limpieza.
- ✓ Moqueta y mobiliario.
- ✓ Personal de apoyo (camareros y taquilleros).

PRESUPUESTO ESTIMADO

Concepto

- Seguridad 24h -3.000 €
- Moqueta -3.000 €
- Imprenta y cartelera - 600 €
- Programa informático de ventas - 1.000 €
- Servicio de limpieza - 500 €
- Seguro de responsabilidad civil - 300 €
- Personal del evento - 5.000 €
- Cableado y suministro eléctrico - 2.000 €
- Publicidad en radio - 1.500 €
- Publicidad en prensa escrita - 2.000 €
- Publicidad en redes sociales - 500 €
- Alquiler de equipos de sonido y música - 2.000 €
- Masterclass infantil - 500 €

- TOTAL - 21.900 €

Nota: El presupuesto puede ajustarse según el número de participantes y necesidades.