

DECÁLOGO PARA EL USO DE PRODUCTOS LOCALES EN HOSTELERÍA



CATÁLOGO DE PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS Y ARTESANÍA DE LA SIERRA DE GATA Y LAS HURDES



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



JUNTA DE
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES

1



La carta es uno de los instrumentos más importantes para un restaurante, puesto que **es el medio de comunicación entre el establecimiento y el cliente**, el cual permite dar a conocer la oferta de platos con los que cuenta dicho establecimiento.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



JUNTA DE
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES

2



Unai CAMPO

Unai Campo es el jefe de cocina, después de trabajar en reconocidos asadores de Bizkaia y Gipuzkoa se puso al frente del local, especializándose en producto fresco de temporada a la brasa (carnes, pescados, verduras...).

Su secreto está en la selección de la materia prima, producto de temporada adquirido en el caserío, a los aldeanos, a los arrantzales (pescadores) e incluso las hortalizas, cítricos y aromáticas son de una pequeña explotación propia en Bakio. La suya es una cocina fusión que combina la gastronomía vasca de temporada con creatividad y novedosas ideas.

Al inicio de la carta o del menú **indica tu apoyo a los productos locales y de km0 y el beneficio que aportan:** ayuda al mantenimiento de la economía de las comarcas con un precio justo para los productores, mayor frescura y calidad para quien come en vuestro establecimiento y mayor sostenibilidad al reducir la huella de carbono de vuestra actividad.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



JUNTA DE
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES

3

En un lugar visible **añade los logotipos de las marcas locales y denominaciones de calidad** que utilizas en la elaboración de tus platos. Si es posible, junto a ellas incluye un código QR que pueda dirigir a la persona comensal a la web de dicha empresa productora o denominación de calidad.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



JUNTA DE
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES

4

Si es posible, **pon un mapa de la comarca y señala** con un punto **dónde está tu establecimiento** y con puntos de otro color **de dónde son los proveedores.**



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



JUNTA DE
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES



5

Ofrece platos típicos o tradicionales de la zona, elaborados con productos locales de proximidad, que reflejen la cultura y la historia gastronómica del lugar. Puedes incluir una **breve descripción o una historia sobre el origen o la elaboración de cada plato**, para crear una **conexión emocional** con la clientela.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



JUNTA DE
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES



6

Junto a la descripción de cada plato **indica los nombres o marcas locales y/o de proximidad que incorpora**. Utiliza para ello símbolos y logotipos que certifiquen las características y cualidades de determinados productos: DOP, IGP, Slow Food, comercio justo, km0...



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



JUNTA DE
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES



7

Si hay algo realmente único en el menú, **destácalo en negrita o cursiva** (si la carta está hecha a una sola tinta), **en otro color** (si la carta está hecha en varios colores), **recuádralo**, ponle un **fondo...**
Sitúa los platos más destacados **en la parte superior derecha.**



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



JUNTA DE
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES



De la huerta al plato



Del bosque a la mesa

Utiliza **expresiones que identifiquen los platos** que contienen productos locales de proximidad, como por ejemplo «Km 0», «Producto de Las Hurdes/Sierra de Gata», «De la huerta al plato», «Del bosque a la mesa».



9

Usa pictogramas:

- Un **círculo verde** con el número 0 en el centro, que indica que el producto es de kilómetro cero.
- Un **hito kilométrico** con la leyenda km0 en su interior.
- Un **corazón** con la leyenda km0 en su interior.
- Una **flecha circular** con la leyenda km0 en su interior.
- Una **etiqueta** con la leyenda Las Hurdes o Sierra de Gata en su interior.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



JUNTA DE
EXTREMADURA



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES



El personal de sala y cocina del restaurante deben **tener información sobre los productos de proximidad** que utilizan para poder explicar a las personas clientes sobre su procedencia, características diferenciales, etc.

Plan de Sostenibilidad Turística Sierra de Gata – Las Hurdes “100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



**Plan de Sostenibilidad Turística en
Destino Sierra de Gata – Las Hurdes
“100% Cultura e Identidad y Ecoturismo”**

