

cocina española, judía y del Rif, posicionándola como un activo estratégico en la proyección de Melilla como destino de excelencia gastronómica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Revalorizar la cultura gastronómica melillense: Difundir su patrimonio culinario como un símbolo de convivencia cultural y como parte integral de la identidad de la ciudad.
2. Impulsar el turismo gastronómico: Convertir la cocina local en un atractivo esencial de la oferta turística de Melilla, diferenciándola en el panorama nacional e internacional.
3. Fortalecer el tejido hostelero y económico: Generar nuevas oportunidades para restaurantes, chefs y productores locales, fomentando el consumo y la promoción de productos locales.
4. Mejorar la percepción de Melilla: Proyectar una imagen renovada y positiva de la ciudad más allá de su importancia estratégica, destacando su riqueza cultural y su potencial como destino turístico de referencia.
5. Asegurar la sostenibilidad cultural: Conservar y transmitir las tradiciones culinarias locales, fomentando su conocimiento y preservación para generaciones futuras.

ACCIONES QUE SE LLEVARAN A CABO:

1. Investigación y recopilación de recetas tradicionales con la colaboración de chefs, expertos y población local.
2. Documentación fotográfica y audiovisual para ilustrar el recetario.
3. Diseño editorial del libro, con una presentación moderna y atractiva de 80 páginas estucada de 135 gr. En color.
4. Validación del contenido por parte de instituciones locales y expertos en gastronomía.
5. Promoción y lanzamiento del libro en eventos y redes gastronómicas, con las siguientes actuaciones:
 - Publicidad segmentada en redes sociales orientada a públicos interesados en turismo, gastronomía y cultura.
 - Espacio online dentro de la web de turismo de Melilla para descarga o compra de la guía.
 - Publicidad en diferentes organismos, como Campus de Hostelería de España (CEHE), Confederación de Empresarios de España, CEHAT y en Cámaras de Comercio nacionales (Ceuta, Badajoz, Jerez de la Frontera, Sevilla, etc.).
 - Radios y periódicos locales para alcanzar a la población de Melilla y cercanías
 - Presentación en ferias gastronómicas y turísticas, con jornadas culinarias para promocionar la guía y generar interés mediático local.
 - Creación de un breve video mostrando la riqueza cultural y recetas del libro.
 - Envío en formato digital recetario e información a las Escuelas de Hostelería de España con un alcance de 40.000 alumnos/as y a 45.000 usuarios que han participado en los diferentes ejercicios formativos de instituciones públicas y privadas, también será enviado alrededor de 80.000 empresas intersectoriales de ámbito nacional.
 - A nivel internacional será introducido en diferentes colaboradores de iniciativas comunitarias que la patronal hostelera está ejecutando.
6. Organización de unas jornadas de promoción gastronómica:

Celebración de un evento especial con la participación de un cocinero de renombre, que ayudará a visibilizar la riqueza gastronómica de Melilla, atrayendo atención mediática y profesional hacia el recetario y su contexto cultural:

 - Duración: Jornada de un día (aproximadamente 5-6 horas).
 - Showcooking (Demostración en vivo): El cocinero de renombre preparará 3 platos emblemáticos de la gastronomía melillense, explicando los ingredientes y técnicas utilizados.
 - Cata gastronómica: Los asistentes podrán degustar los platos preparados.
 - Mesa redonda o entrevista: El chef, junto con expertos locales (historiadores, cocineros melillenses, productores), discutirá el valor cultural y turístico de la gastronomía melillense.
 - Interacción con el público: Espacio para preguntas y respuestas entre el público y los participantes.
 - Firma de libros o fotografías con los cocineros y cocineras que han elaborado el recetario.
 - Exposición de productos locales: Pequeños stands con productos locales que los asistentes puedan comprar (aceites, especias, dulces típicos, etc.).

Entre los gastos justificables se encuentran:

PRESUPUESTO DESGLOSADO:

1. Investigación y redacción – 12.200 €
 - Recopilación de recetas, entrevistas a chefs y expertos locales.
 - Redacción de contenidos culturales, históricos y gastronómicos.
 - Coordinación editorial, validación de contenidos y revisión de estilo.
 - Documentación gráfica preliminar, reuniones técnicas y asesoría fiscal/laboral.
2. Diseño gráfico y editorial – 9.500 €
 - Maquetación profesional de la guía (80 páginas).
 - Diseño de portada y elementos gráficos especiales .
 - Edición de imágenes y tratamiento fotográfico.