

**RAÍZ CULINARIA**  
CASTILLA - LA MANCHA

**RAÍZ CULINARIA  
CASTILLA-LA MANCHA  
PLAN ESTRATÉGICO GASTRONOMÍA 2020 / 2023\***

## **Índice**

### **1. PUNTO DE PARTIDA**

- 1.1. Objetivos
- 1.2. Punto de partida
- 1.3. Principio básico
- 1.4 .Qué queremos contar
- 1.5. Nuestros embajadores

### **2. ÁMBITOS DE ACTUACIÓN**

- 2.1. Plataformas propias
- 2.2. Formación
- 2.3. Presencia en el sector
- 2.4. Potenciando la gastronomía de Castilla-La Mancha
- 2.5. Nuestras iniciativas

### **3. CALENDARIO DE ACTUACIÓN**



PLAN ESTRATÉGICO GASTRONOMÍA 2020/2023

***1. PUNTO DE PARTIDA***

Este plan estratégico de acciones se ha puesto en marcha en enero de 2020 para impulsar la gastronomía de Castilla-La Mancha a través del sello gastronómico Raíz Culinaria. Un ambicioso plan, cuyo objetivo es convertir Castilla-La Mancha en un referente gastronómico mundial.

“Raíz Culinaria Castilla-La Mancha” representa la cocina de raíz que identifica a la región. Rinde tributo de manera honesta a la tradición y el origen. Una cocina auténtica y con carácter. Una gastronomía al servicio del tiempo de extraordinaria riqueza y diversidad.

Firme defensora de la excelencia de la materia prima poniendo de relieve no solo el producto, sino técnicas ancestrales autóctonas que han traspasado fronteras, y que han sido el germen de otras muchas cocinas del mundo. La raíz culinaria castellano manchega se extiende por los cinco continentes y es base de platos y técnicas ancestrales que hoy en día son patrimonio culinario de la humanidad.



Raíz Culinaria es un plan de acciones que representa la historia de la gastronomía de la región: se pondrán de relevancia los cuatro territorios gastronómicos que definen la región: Castilla, la Mancha, la Serranía y la Alcarria.

Se pretende poner el valor la esencia e identidad de la cocina castellano-manchega, como una cocina de Raíz que rinde tributo de manera honesta a la tradición y el origen. Una cocina auténtica y con carácter. Firme defensora de la excelencia de la materia prima.



**1.1.**

**¿CUÁLES SON NUESTROS OBJETIVOS DE ESTE PLAN ESTRATÉGICO?**

DESARROLLAR ACCIONES PROPIAS EN GASTRONOMÍA QUE PERMITAN PONER EN VALOR LA GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN

INTENSIFICAR LA PRESENCIA EN EL SECTOR A TRAVÉS DE INTERACTUACIÓN CON ACCIONES YA EXISTENTES EN EL SECTOR

VISIBILIZAR LA COCINA DE LA REGIÓN Y LAS PERSONAS QUE LA HACEN POSIBLE

POSICIONAR A CASTILLA-LA MANCHA COMO DESTINO GASTRONÓMICO DE PRIMER ORDEN EN EL PANORAMA NACIONAL

DOTAR A CASTILLA-LA MANCHA DEL PRESTIGIO GASTRONÓMICO QUE MERECE, DADAS SUS RAÍCES, SU TRADICIÓN Y EL VALOR DE SUS PRODUCTOS, PLATOS Y CHEFS

## 1.2.

### **¿CUÁL ES NUESTRO PRINCIPIO BÁSICO PARA LLEGAR A RAÍZ CULINARIA?**

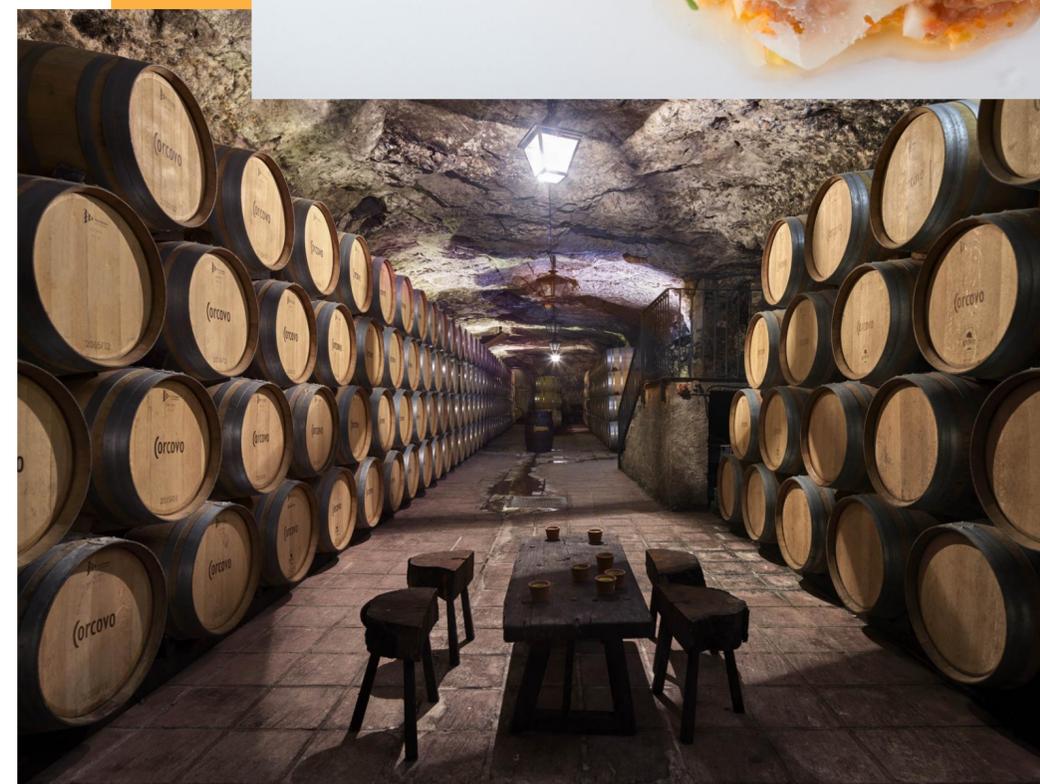
Esta marca incluye y representa los diferentes territorios de la región, sus influencias y peculiaridades en el entorno gastronómico. También el vínculo a producto y temporada. Así como a nuestros productores y cocineros.

Con el objetivo de impulsar la gastronomía de la región desde la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha hemos creado este nuevo sello que representa la auténtica cocina que nos define.

Castilla-La Mancha es cocina de Raíz. Con ella rendimos tributo de manera honesta a la tradición y el origen. Una cocina auténtica y con carácter. Una gastronomía al servicio del tiempo de extraordinaria riqueza y diversidad.

### 1.3. ¿QUÉ QUEREMOS CONTAR? LO QUE NOS DEFINE

Tenemos unas peculiaridades únicas en nuestra gastronomía, productos propios, un modo de hacer restauración basado en esos productos, nuestros proveedores, nuestras técnicas ancestrales... que nos conectan al mismo tiempo con el mundo, por ello hemos creado un discurso que defina todo lo que hacemos.



#### **1.4.**

#### **¿A TRAVÉS DE QUIÉN LO VAMOS A HACER?**

#### **CONTANDO CON TODO EL SECTOR, NUESTRAS ACCIONES Y NUESTROS EMBAJADORES**

Queremos que todo el sector se sienta parte de este plan, pueda colaborar en las acciones que se desarrollen e interactuar en ellas.

Como punto de partida hemos seleccionado a 7 embajadores para el arranque de esta propuesta. Ellos son nuestros 7 chefs de los restaurantes destacados con estrella Michelin en la actualidad dentro de la región, pero nuestro objetivo es ir incluyendo más nombres dentro de nuestros embajadores en los próximos años, ya que todos los que contribuyen a nuestra gastronomía lo son de igual manera.

## NUESTROS EMBAJADORES 2020



Fran Martínez  
Maralba, 2 estrellas Michelin  
Almansa, Albacete



Pepe Rodríguez  
El Bohío, 1 estrella Michelin  
Illescas, Toledo



Iván Cerdeño  
Restaurante Iván Cerdeño,  
1 estrella Michelin  
Toledo

Jesús Segura  
Trivio, 1 estrella Michelin  
Cuenca



Enrique Pérez  
El Doncel, 1 estrella Michelin  
Sigüenza, Guadalajara



Javier Aranda  
Restaurante Retama, 1 estrella Michelin  
Torrenueva, Ciudad Real



Samuel Moreno  
Restaurante Molino de Alcuneza, 1 estrella Michelin  
Sigüenza, Guadalajara



PLAN ESTRATÉGICO GASTRONOMÍA 2020/2023

## ***2. ÁMBITOS DE ACTUACIÓN***

## ÁMBITOS DE ACTUACIÓN



A stylized, dark grey graphic of a tree with several branches extending downwards and outwards, positioned on the left side of the page.

PLAN ESTRATÉGICO GASTRONOMÍA 2020/2023

## ***2. ÁMBITOS DE ACTUACIÓN***

### ***2.1. Plataformas propias***

## NUEVA PLATAFORMA PARA WEB RAÍZ CULINARIA

Contar con un espacio online propio, solo para este proyecto y para dar a conocer los proyectos gastronómicos de la región. Poniendo el foco en este contenido, hemos creado una página web, que integre nuestros objetivos, nuestros restaurantes nuestras celebraciones vinculadas con gastronomía, información sobre nuestros productos, rutas para foodies... queremos ser desde esta plataforma a través de la cual compartimos este plan de acciones un canal directo de comunicación para nosotros y para quienes desde fuera quieren conocernos.

## GUÍA GASTRONÓMICA ONLINE

La web contempla una guía de restaurantes destacados de la región, que han sido reconocidos por diferentes vías dentro del entorno gastronómico. Una manera rápida de tener una visión de nuestra gastronomía más reconocida.

Además de esta selección, el total de restaurantes de la región están también recogidos en esta plataforma redirigiendo al listado que contempla la página web de Castilla-La Mancha >  
[www.turismocastillalamancha.es/gastronomia](http://www.turismocastillalamancha.es/gastronomia)

## **PRESENTACIONES A NIVEL NACIONAL**

Llegar más allá de nuestras fronteras con nuestra gastronomía es uno de los ejes de este plan, por lo que se pondrán en marcha presentaciones de todos los proyectos que se lleven a cabo, tanto a nivel regional, como fuera de la comunidad, haciendo la presentación de nuestra hoja de ruta en gastronomía en Madrid por ejemplo (enero 2020) de forma anual y también en aquellas ciudades donde se celebren otros encuentros de los que formemos parte.

El replanteamiento online de estos encuentros es lo que también se trabaja en la actualidad para tener distintas fórmulas.

## **LIBRO GASTRONÓMICO**

Recoger en un libro aquello que define nuestra gastronomía. Nos hemos apoyado para ello en estudios documentales literarios y hay mucho que contar sobre el origen de recetas históricas de nuestra región que han sido base para otras cocinas a nivel nacional e internacional.



PLAN ESTRATÉGICO GASTRONOMÍA 2020/2023

## ***2. ÁMBITOS DE ACTUACIÓN***

### ***2.2. Formación***

## **APUESTA POR LA FORMACIÓN I JORNADA DE FORMACIÓN RAÍZ CULINARIA Comunicación y Marketing gastronómico para chefs**

La ayuda en formación para todas las personas que forman el sector de la hostelería en Castilla-La Mancha es una de las apuestas clave de esta plan de actuación.

Dando respuesta a este objetivo, ya se ha desarrollado el 2 de marzo de 2020 una primera jornada de formación en Comunicación y Marketing que contó con nombres como el chef Jesús Sánchez del restaurante Cenador de Amós, 3 estrellas Michelin; Paco Morales, Noor, 2 estrellas Michelin; José Carlos Capel, periodista y crítico gastronómico de El País; Benjamín Lana, presidente de la división gastronómica de Vocento; Mayte Carreño, ex directora comercial de Michelin; o Carme Chaparro, periodista, escritora y experta en formación de portavocía.

Se prevé la celebración de otros cursos en esta línea formativa.

## **ESCUELAS DE HOSTELERÍA**

La colaboración con ellas será otro de los ejes de actuación, tanto apoyando contenidos que hablen de lo regional, como dimensionando sus cursos fuera de nuestros límites.

## **SUMMIT EN COLABORACIÓN CON REVISTA GASTRONÓMICA DE REFERENCIA**

Con la propuesta de organizar un encuentro basado en uno de los pilares que definen la cocina de la región, la identidad.





PLAN ESTRATÉGICO GASTRONOMÍA 2020/2023

## ***2. ÁMBITOS DE ACTUACIÓN***

### ***2.3. Presencia en el sector***

## FORMAR PARTE DE LOS ENCUENTROS MÁS RELEVANTES A NIVEL NACIONAL PARA GASTRONOMÍA

Se está trabajando para poder formar parte o estar involucrados como región con los principales encuentros gastronómicos celebrados en España. Michelin, Guía Repsol, Basque Culinary Action, Gastroactitud o Terrae, que reúnen a los nombres más relevantes del sector y dentro de los cuales también podemos hacer grandes aportaciones.



## I CONCURSO NACIONAL DE ESCABECHES RAÍZ CULINARIA CASTILLA-LA MANCHA EN MADRID FUSIÓN

En esta línea ya se ha puesto en marcha la primera edición de este concurso, dentro del marco del mayor congreso gastronómico internacional que se celebra en nuestro país. Haciendo difusión del escabechado, una de nuestras técnicas culinarias ancestrales.

Miguel Carretero, del restaurante madrileño Santerra, chef de Toledo, se hizo con el primer premio en 2020 por su receta de escabeche de perdiz de tiro y zanahorias crudas y encurtidas. Y la intención de Raíz Culinaria es mantener este concurso en ediciones futuras para contar con un espacio para Castilla-La Mancha en este encuentro.



## PROGRAMA ANUAL DE GASTRONOMÍA

### SOUL FOOD NIGHTS

Más allá de la gastronomía, conectamos con el mundo de la moda a través de esta, para llegar a un nuevo perfil. Soul Food Nights es un evento solidario celebrado en colaboración con Acción Contra El Hambre, que reúne a algunos de los chefs más prestigiosos a nivel nacional. En 2020 se celebra la séptima edición.





PLAN ESTRATÉGICO GASTRONOMÍA 2020/2023

## ***2. ÁMBITOS DE ACTUACIÓN***

### ***2.4. Fomentando la gastronomía de Castilla-La Mancha***

## **TAPEO DE PRODUCTO DE CASTILLA-LA MANCHA POR MADRID**

Tapear por barrios de Madrid poniendo en valor productos, tapas o guisos de Castilla- La Mancha. Traslado de parte de la gastronomía de la región a otros lugares de España.

## **SUMMIT EN COLABORACIÓN CON REVISTA GASTRONÓMICA DE REFERENCIA**

Con la propuesta de organizar un encuentro basado en uno de los pilares que definen la cocina de la región, la IDENTIDAD.



## MADREAT MARKET

Para dar a conocer fuera de nuestras fronteras la gastronomía de la región y hacerlo además en un formato diferente, participaremos en Madreat Market, punto de encuentro gastronómico pionero que se consolidó como el arranque del movimiento street food nacional en 2014. En la actualidad hay cerca de 40 propuestas gastronómicas en cada edición.





PLAN ESTRATÉGICO GASTRONOMÍA 2020/2023

## ***2. ÁMBITOS DE ACTUACIÓN***

### ***2.5. Nuestras iniciativas***

## **ORIGEN CASTILLA-LA MANCHA**

Castilla-La Mancha Origen es una cita anual itinerante (cada año se celebrará en una provincia) cuya temática será además diferente en cada edición teniendo en cuenta la zona en la que se celebre y poniendo de relieve la singularidad gastronómica de la misma. Al tiempo que se impulsa la formación de diferentes actores del sector gastronómico regional.

Con el objetivo de generar visibilidad sobre la diversidad y riqueza de la cocina de Castilla-La Mancha, a nivel de producto, técnicas y profesionales.

Una cita en la que se hable de origen, de producto, de innovación, de tradición, de diversidad; agrupando a los profesionales del sector gastronómico en la región y a aquellos líderes a nivel nacional que puedan aportar conocimiento.

## **RAÍZ CULINARIA, CONGRESO INTERNACIONAL GASTRONÓMICO DE CLM**

Sobre la base del congreso ya celebrado anteriormente, Culinaria, puesta en marcha de un Congreso con carácter internacional que ayude a potenciar la visibilidad de la gastronomía de Castilla-La Mancha fuera de la región y de España.

La cocina de Castilla-La Mancha ha sido siempre una cocina de territorio, de origen, de raíces, tradiciones y costumbres, unida a la caza, a los pastores, al bosque bajo, a las llanuras llenas de viñedos. La puesta en valor de una cocina cercana pero muy rica, la de km cero, que hoy está de moda en todo el mundo, es uno de los objetivos fundamentales de nuestro proyecto.

Un Congreso Internacional de cocineros centrado en esa cocina de producto y de bosque, cocina de caza y otoño, la cocina que conforma las raíces de la región.

Pero también queremos abrirnos al mundo y establecer una relación con otros países que son productores queseras, por ejemplo, o de otros productos, con quienes nuestras tradiciones tienen también mucho que ver. Será una fórmula para aportarles y para aprender al mismo tiempo.

La gastronomía es un lenguaje universal de intercambio y de riqueza, de cultura y conocimiento y desde Castilla-La Mancha, con toda nuestra tradición, estamos empezando a poner en valor este idioma universal.

## **PRESENCIA EN PLATAFORMAS GASTRONÓMICAS PROPIAS FENAVIN & FERCATUR**

Con contenido alternativos que den visibilidad a nuestros grandes profesionales.

Contando con sumilleres de restaurantes destacados de la región que lideren ponencias o seminarios del programa sobre vinos y maridajes creados para tapas que se degusten durante esas catas, también elaboradas por chefs embajadores.

O bien realización de workshops de la mano de chefs embajadores que pongan en valor el producto a nivel gastronómico.

## **PREMIOS RAÍZ CULINARIA**

Nuestra marca ha de ser garantía de calidad, por ello los restaurantes de la región que muestren su calidad en diferentes ámbitos serán reconocidos a través de estos premios, cuyas características concretas se darán a conocer más adelante.



PLAN ESTRATÉGICO GASTRONOMÍA 2020/2023  
**3. CALENDARIO DE ACTUACIÓN**

## **CALENDARIO DE ACTUACIÓN 2020/2023**

El presente plan estratégico comprende un período de desarrollo de cuatro años, siendo el primero el 2020 y el último 2023.

Debido a la circunstancia especial que se está produciendo a nivel mundial provocada por la expansión del COVID-19, las fechas concretas de desarrollo de cada una de las acciones propuestas, tal y como estaban planificadas en un primer momento, están siendo modificadas en la actualidad, por lo que el calendario de actuación definitivo se dará a conocer en cuanto las condiciones lo permitan.

*Mayo de 2020*

# RAÍZ CULINARIA

CASTILLA - LA MANCHA

Mayo de 2020

CASTILLA - LA MANCHA  
RAÍZ  
CULN  
-AR A

