

SOLICITUD Y BASES ASESORAMIENTO TÉCNICO PERSONALIZADO POR CHEFS DE PRESTIGIO DE LA PROVINCIA DE JAÉN

El Ayuntamiento de Martos pone en marcha un programa de asesoramiento gastronómico dirigido a los restaurantes del municipio, en el que chefs de prestigio con Estrella Michelin o Soles Repsol ofrecerán formación y acompañamiento técnico para la creación de un menú especial con motivo de la Fiesta de la Aceituna. Esta iniciativa tiene como finalidad poner en valor el aceite de oliva virgen extra (AOVE) como eje central de la identidad culinaria marteña, mejorar la calidad de la oferta gastronómica local y reforzar la marca “Martos, Cuna del Olivar”. El proyecto forma parte del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino (PSTD) “Martos. Naturaleza, Gastronomía y Aceite”, financiado por la Unión Europea a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia – NextGenerationEU, en el marco del Plan Territorial de Sostenibilidad Turística de Andalucía 2023.

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

Los restaurantes de Martos interesados en participar deberán presentar solicitud aplicándose los siguientes criterios objetivos de selección:

- Cada restaurante podrá presentar una única solicitud.
- Los restaurantes deberán estar ubicados en el término municipal de Martos y contar con licencia de apertura en vigor.
- Se valorará de forma preferente a aquellos restaurantes que acrediten experiencia en la elaboración de menús o cartas que incorporen el aceite de oliva virgen extra.
- Se fomentará la participación equilibrada de restaurantes gestionados o codirigidos por mujeres, como medida de impulso de la igualdad de género en el sector gastronómico.
- En caso de empate, se aplicarán criterios de igualdad de oportunidades y, en última instancia, el orden de presentación de las solicitudes.
- El número máximo de restaurantes seleccionados será de cinco
- Las solicitudes se harán llegar a turismo@martos.es como fecha máximo 10 de noviembre de 2025.

OBLIGACIONES DE LOS RESTAURANTES DE MARTOS

Los restaurantes seleccionados en el programa de asesoramiento gastronómico con chefs de prestigio en el marco de la fiesta de la aceituna de Martos asumen las siguientes obligaciones:

1. Participación activa en el programa

- Colaborar de forma comprometida en todas las fases del asesoramiento técnico y tutorización culinaria.
- Asistir a las sesiones prácticas en el restaurante del chef tutor, según el calendario acordado.

2. Diseño y aplicación del menú

- Participar en la creación de un menú exclusivo basado en el aceite de oliva virgen extra (aove) como ingrediente protagonista.
- Ejecutar fielmente el menú diseñado y validado durante el programa, garantizando su disponibilidad en carta a partir del 29 de noviembre, coincidiendo con la Fiesta de la Aceituna.
- Mantener la calidad, presentación y coherencia del menú con las directrices acordadas con el chef tutor.

3. Imagen y comunicación

- Incorporar en la difusión de su participación (cartelería, redes sociales, menús, etc.) la marca “Martos, Cuna del Olivar” y la referencia al PSTD MARTOS. NATURALEZA, GASTRONOMÍA Y ACEITE.
- Autorizar el uso de su nombre, imagen y material audiovisual generado (fotografías y vídeos) en las acciones promocionales del ayuntamiento de Martos y del programa.
- Colaborar en la presentación pública del proyecto durante la Fiesta de la Aceituna, participando en el evento institucional o en acciones de comunicación asociadas.

4. Logística y disponibilidad

- Coordinar internamente la participación de su equipo de cocina y sala en las actividades de asesoramiento.
- Cumplir con los plazos establecidos. El menú debe estar disponible en sus cartas desde el día 29 de noviembre hasta pasada la Fiesta de la Aceituna.

5. Cumplimiento normativo

- Acreditar que el establecimiento cumple con toda la normativa sanitaria, de seguridad alimentaria y laboral vigente.
- Contar con licencia de apertura en vigor durante todo el proceso.
- Respetar los principios de igualdad de oportunidades y fomento de la participación femenina en el ámbito gastronómico local.

6. Comunicación con el ayuntamiento

- Por parte del Excmo. Ayuntamiento de Martos habrá una persona de contacto que actuará como interlocutor con el área de turismo y cultura del ayuntamiento de Martos para el seguimiento del programa.
- El ayuntamiento informará puntualmente sobre cualquier incidencia que afecte a la correcta ejecución de las acciones previstas.

SOLICITUD

Nombre del restaurante:

Razón social:

Nombre gerente:

Nombre cocinero/a:

Dirección:

Teléfono y correo electrónico:

**Breve explicación sobre experiencia previa en la incorporación del AOVEs
como elemento diferenciador de su carta**

Fecha y firma: (la solicitud implica la aceptación de las bases)