



I Ruta
Gastronómica
2017
Morón de la Frontera
26, 27 y 28 de Mayo



Morón de la Frontera

Morón de la Frontera, municipio situado al sur de Sevilla, fue en tiempos pasados asentamiento de civilizaciones como la romana, visigoda o musulmana. Algunas edificaciones y restos arqueológicos encontrados en este territorio demuestran su paso por este lugar.

Para conocer Morón y su patrimonio, es recomendable visitar la Iglesia de San Miguel, la Casa de la Cultura, la Iglesia de San Francisco de Asís (tres monumentos declarados Bien de Interés Cultural) la Ermita de la Cañada o el Paseo del Gallo. Pero si lo que le apetece es pasear por calles típicas de nuestra ciudad no debe olvidar hacer un recorrido por La Carrera, Pozo Nuevo, San Sebastián, Fernando Villalón o las Siete Revueltas.

Cerca de estos lugares se sitúan la mayoría de bares, mesones y restaurantes para degustar nuestra tradicional gastronomía. De esta forma, además de disfrutar de nuestro patrimonio, podrá deleitarse, junto a sus amigos y familiares, de una gran variedad de tapas y platos típicos de Morón muchos de ellos elaborados con nuestro espléndido aceite de oliva o si lo prefiere, acompañado con diferentes clases de aceitunas producidas en Morón (morona, verdial...)



Para los amantes de la repostería, Morón de la Frontera dispone de numerosas pastelerías, además de los conventos de Santa Clara y Santa María, cuyas especialidades le dejarán un dulce sabor de boca.

A través de este enlace, las personas o entidades interesadas pueden visualizar de una forma audiovisual la esencia de Morón de la Frontera. Se trata del programa emitido en Canal Sur TV, "Este es mi pueblo" dedicado a nuestra ciudad: <https://www.youtube.com/watch?v=0VMgx4YR5K4>

Nuestros barrios

Morón de la Frontera no reúne las condiciones recogidas en la Ley de Medidas para la Modernización del Gobierno Local, por lo que no existe una división oficial de la localidad en barrios y/o distritos. Las más destacadas son:



Alameda I

Está situada en la parte más occidental de la localidad, al sur de la carretera A-360 y del paseo homónimo. Se trata de un sector residencial con una tipología arquitectónica basada en viviendas unifamiliares y zonas ajardinadas. Está delimitada por el paseo de la Alameda, la barriada El Llanete, el polígono industrial El Fontanal y la Carretera de Montellano.

Centro



Es el núcleo originario de Morón. En ella se encuentran las principales vías comerciales del municipio y el ayuntamiento, así como el mercado de abastos o la Iglesia de San Miguel. La morfología se caracteriza por calles estrechas de trazado morisco, que se adaptan topográficamente al terreno y una tipología de viviendas de estilo regionalista andaluz. Tradicionalmente se ha tratado de una barriada habitada por los estratos superiores de la sociedad moronera. Está delimitada por las barriadas El Llanete, La Victoria, Puerta Sevilla, Santa María y el monte sobre el que se halla el castillo árabe.

Puerta Sevilla

Los orígenes de esta barriada se remontan al siglo XVI, cuando se edifica un arrabal en la entrada de la ciudad desde el camino de Sevilla, de aquí el nombre de la barriada. La tipología arquitectónica la componen en su mayoría viviendas unifamiliares de dos plantas con patio interior. La vía principal es la avenida de la Asunción. Limita con el Centro, La Victoria, el parque industrial de CEMGSA, El Pantano y El Rancho.

Santa María

Se trata de una de las barriadas más antiguas de la localidad sevillana. Presenta un entramado de callejuelas estrechas y un plano irregular, siendo sus edificios viviendas unifamiliares de estilo arquitectónico típico andaluz. Está situada en la zona este de la ciudad, separada del resto por el monte del castillo. Se trata de la barriada más pequeña de Morón, con dieciocho hectáreas.

En definitiva, la pertenencia de Morón durante años a la frontera afecta de manera importante a su estructura urbana. Siendo una fortaleza defensiva, sus primeras calles se construyen junto al castillo — situado en una roca en el lomo de un monte — y a la antigua mezquita, dentro del recinto amurallado; se trata del actual casco antiguo de la ciudad, un laberinto caótico de calles entrelazadas y estrechas, alrededor de las murallas.⁵³ Tras la reconquista, la población va creciendo y la expansión inicial se produce fuera del recinto amurallado durante los siglos XVI y XVII, siendo la barriada de Santa María el primer barrio extramuros. El núcleo urbano tiene que ir ajustándose a la fisonomía del terreno, alternando importantes núcleos rocosos con llanuras. A partir del siglo XX, se produce el ensanche hacia la parte oeste en torno a la carretera de Sevilla y hacia el norte, adaptándose a terrenos más llanos.



La gastronomía de Morón de la Frontera

Para disfrutar del buen comer y beber, en el entorno de Morón de la Frontera encontrará productos silvestres como los espárragos que se utilizan para hacer guisos, sopas, tortillas, los cardillo con los que prepara un rico salpicón o las tagarninas. También muy apreciadas resultan las espinacas con garbanzos y las migas de Morón, económicas y sencillas de realizar. El huevo es también relevante en nuestra gastronomía y utilizado de mil formas para hacer tortillas, revueltos e incluso cuajados en guisos.

La caza menor es muy practicada en los parajes naturales de Morón de la Frontera, y proporciona piezas para cocinar el exquisito arroz amarillo con conejo y la perdiz encebollada o a la castellana, por ejemplo.

La repostería moronense está muy bien representada por las exquisitas pastaflores, capuchinas, milhojas, piononos San Marcos...que sin duda dejarán satisfecho al paladar mas exigente. En el Convento de Santa Clara, las monjas elaboran frutitas de almendra, pestiños, crema de batata...y el Monasterio de Santa María hacen tocinos de cielo, tortas de desayuno o de polvorón...entre otras especialidades.

Durante la Navidad, en Morón, podrán degustar nuestros polvorones, alfajores o Roscón de Reyes, o si lo prefieren en Semana Santa, declarada de Interés Turístico de Andalucía, podrán deleitarse con nuestras deliciosas torrijas. Por último, debemos citar las sabrosas gachas, cuya antigua receta es todavía muy utilizada en hogares y restaurantes moronenses.

Con todo esto, ¡ESPERAMOS QUE DSFRUTEN DE NUESTRA GASTRONOMÍA, DE NUESTRO PATRIMONIO Y DE LA ESENCIA MORONERA!!



2. PRESENTACIÓN

Antecedentes

La línea de trabajo sobre gastronomía se enmarca en el Plan Turístico 2014-2015 que establece el Marco de Referencia para el Desarrollo Turístico de Morón de la Frontera, y que constituye el documento base de trabajo para esta Delegación en materia de turismo.

Este Plan marca los cinco principales Recursos turísticos que ofrece Morón y que son los que justifican las distintas líneas de trabajo en este sector. Estos recursos son: el Patrimonio Histórico, Artístico, Cultural y Natural, el Flamenco, la Cal de Morón, la Gastronomía y las Fiestas Populares.

Línea de trabajo: GASTRONOMÍA

Objetivo general

El objetivo general en esta línea de trabajo es poner en valor la gastronomía local y tradicional como elemento dinamizador de actividades e iniciativas relacionadas con el turismo, reconociendo las singularidades locales propias de la gastronomía al objeto de establecer una referencia denominada "Gastronomía Moronera".

Otros posibles y futuros programas de actuación en la línea gastronómica vinculados y complementarios al proyecto de la I Ruta Gastronómica.

GASTRONOMÍA Y FIESTAS POPULARES

En este proyecto se tratará de relacionar la gastronomía Moronera con las principales fiestas populares, llevando a cabo actividades que proporcionen valor añadido a los eventos.

Gastronomía y Carnaval

- Potenciar la celebración de la Tagarniná colaborando con la organización del evento.
- Propuesta: editar un folleto donde se recoja información sobre el evento y referencias tanto botánicas de la planta tagarnina como referencias culinarias, recetas, curiosidades, etc.
-

Gastronomía y Semana Santa

- Promover algún proyecto para potenciar el valor de la repostería cofrade en Morón.
- Buscar la implicación de las empresas reposteras y de las Hermandades.
- Contar con los colectivos que ya realizan alguna actividad: concurso de postres cofrades, venta de pastelería conventual, etc.
-

Gastronomía y Flamenco

- Investigar la relación de algunos aspectos de la gastronomía con el Flamenco (platos, guisos, etc.) para diseñar actividades que relacionen los dos mundos de forma directa.
- Potenciar el gazpacho como elemento gastronómico en el marco del Festival Flamenco del Gazpacho que se celebra anualmente en Morón.

GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO (Ruta monumental, Ruta del Flamenco, Ruta sobre iconografía religiosa, Ruta Morón en Navidad, otras rutas)

Establecer una Ruta Gastronómica ligada a las diferentes Rutas turísticas que se ofertan a los visitantes en el marco del convenio entre el Ayuntamiento y la Asociación de guías turísticos Moroneando. Para ello se ha de contar con la colaboración de las empresas del sector.

Os presentamos la *I Ruta Gastronómica de Morón 2017*. Esta actividad se enmarca en la línea de trabajo que sobre gastronomía venimos desarrollando dentro del Plan de promoción turística para Morón.

Nuestra gastronomía constituye un recurso turístico de indudable valor que necesita de una labor de promoción y difusión, tanto interna como externa y que contribuye también a promocionar Morón como ciudad turística.

La Ruta Gastronómica 2017 está diseñada de una forma muy abierta donde se concibe el núcleo urbano, y sus lugares más representativos de concentración hostelera, como el escenario global donde celebrar el evento.

Con esta nueva fórmula se potenciará la oferta de gastronomía a través de la red de establecimientos existentes facilitando su participación en el evento al hacerlo desde su propio establecimiento, con sus medios materiales, técnicos y humanos habituales.

1) La idea

Se trata de dar un cambio al concepto de Feria de la Tapa que se ha venido desarrollando hasta la fecha con varios objetivos fundamentales:

- Promocionar Morón de la Frontera como ciudad turística tanto a nivel local como comarcal y provincial.
- Favorecer la participación de los hosteleros de la localidad, facilitando su incorporación al evento al hacerlo desde su propio establecimiento, con sus medios materiales, técnicos y humanos habituales.
- Minimizar los costes de organización, tanto para el Ayuntamiento como ente promotor, como para los hosteleros de la localidad.
- Concebir el núcleo urbano y sus lugares más representativos de concentración hostelera como el escenario global en el que se celebraría el evento.

2) Duración y fechas

La Feria se celebrará durante un fin de semana.

Fechas: 26, 27 y 28 de mayo de 2017

Horario:

- Viernes 26: de 10.00 h. a 24.00 h.
- Sábado 27: de 12.00 h. a 24.00 h.
- Domingo 28: de 12.00 h. a 22.00 h.

3) Estructura general de la Ruta Gastronómica

Los establecimientos que han deseado participar en la *I Ruta Gastronómica* se han inscrito en el tiempo y forma que han establecido las "Bases Reguladoras"

Algunos aspectos fundamentales reflejados en estas Bases Reguladoras son:

- Solo tendrían cabida los hosteleros del municipio de Morón de la Frontera cuyos negocios estuvieran activos con antelación a la convocatoria del evento, no pudiendo ceder derechos a terceros, tanto de fuera como de la localidad.
- Los establecimientos que deseaban participar debían cumplir unos requisitos mínimos relacionados con la oferta gastronómica y su actividad durante todo el año (existencia de cocina, carta de tapas o platos, etc.)
- Sería de uso obligatorio la oferta de una serie de tapas que vendrían recogidas en las Bases Reguladoras. Estas tapas se han clasificado en tres categorías.

- *Tapa Tradicional* (obligatoria): receta o plato de honda tradición histórica en la cultura gastronómica andaluza.
- *Tapa moronera* (obligatoria): receta de la cocina tradicional moronera elaborada con productos locales.
- *Tapa Innovación* (opcional): receta o plato de nueva creación.

- Cada establecimiento opta a concurso con las tapas de cada categoría en la que participe.
- Se establecen premios para las mejores tapas en cada categoría.
- Para la concesión de los premios se establece un sistema mixto en el que colaboren un jurado profesional y el público participante.
- Entre los asistentes que hayan completado en su cartilla (sistema de casillas selladas) un mínimo de establecimientos con al menos una tapa por establecimiento, se sortearán tres premios:

* **Primer premio:** Un viaje de fin de semana para dos personas.

* **Segundo premio:** Un cheque regalo de 30 euros de cada uno de los establecimientos ganadores en las dos categorías obligatorias. En caso de recaer en el mismo establecimiento los dos premios en las dos categorías, la cuantía sería de 50 euros para un solo establecimiento.

* **Tercer premio:** Un lote de productos de empresas patrocinadoras o colaboradoras (que también podrían colaborar en los costes relativos a la animación del evento con publicidad en las cartillas de participación del público y/o con publicidad estática en los diversos escenarios repartidos por la ciudad.



- Para el público en general, que haya completado el número mínimo de establecimientos, recibirá como regalo una consumición (bebida y tapa) gratis al recibir el último sello, en dicho establecimiento, bajo el lema "ahora invito yo".

4) La colaboración con la Escuela de Hostelería y Turismo del Morón

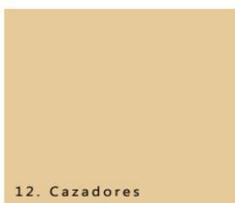
Para la planificación y puesta en marcha de este proyecto contamos como entidad colaboradora con la Escuela de Hostelería y Turismo del IES Fray Bartolomé de las Casas, con quienes se ha establecido un acuerdo de colaboración.

Esta colaboración nos aportará una visión más profesional de todo lo relacionado con el sector de la Gastronomía y hará que el ámbito académico y de la formación esté presente en el proyecto contando con la participación de los alumnos y alumnas de esta escuela como futuros profesionales del sector.

5) Bares, restaurantes y tapas propuestas.

A continuación se muestran las rutas definidas con los bares que conformarían dichas rutas. Existen dos:

11. Mentidero



Ruta Norte

1. Bar Salguero C/ Veleiro 2

Tapa Tradición: Garbanzos con bacalao
Tapa Moronera: Flamenquín de puchero
Tapa Innovación: Langostinos con panceta

2. Bar Casa Juan Avenida de la Asunción 20

Tapa Tradición: Croquetas Casa Juan
Tapa Moronera: Sopa de tomates
Tapa Innovación: Guisante con ibéricos

3. Restaurante Los Amigos Avenida del Pantano 8

Tapa Tradición: Salmorejo con helado de aceite de oliva

Tapa Moronera: Solomillo con jamón y bacon con salsa de Bourbon

Tapa Innovación: Flor de alcachofas con foie sobre mermelada de albaricoque

4. Bar El Colmao Tapas Avenida del Pantano 6

Tapa Tradición: Pavía de merluza

Tapa Moronera: Tira de vaca asada al PX

Tapa Innovación: Hojaldre de foie y boletus

5. Bar Rayos X Plaza de España 13

Tapa Tradición: Cabrillas

Tapa Moronera: Caballito de jamón

Tapa Innovación: Queso rebozado

Premios

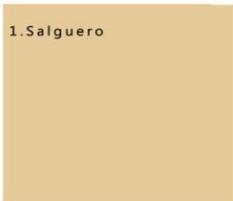
1º premio: Viaje de fin de semana para dos personas

2º Premio: Cheque regalo de 30 euros de cada uno de los bares ganadores

3º Premio: Lote de productos de empresas locales

Ruta Norte

1. Salguero



2. Casa Juan

3. El Colmao



4. Los Amigos

5. Rayos X

A partir de 6 casillas selladas en los bares puedes participar en el concurso.
Deposita la cartilla sellada con tus datos en el buzón de la Oficina de Turismo

Nombre:

Teléfono:

Email:



Ruta
Gastronómica
Morón de la Frontera
2017
26, 27 y 28 de Mayo



Bares y Tapas Ruta Centro

1. Bar La Tertulia Calle Romana 55

Tapa Tradición: Bacalao a la vizcaina

Tapa Moronera: Bonito con salmorejo

Tapa Innovación: Medallón de solomillo con queso de cabra y cebolla caramelizada, pasas y nueces

2. Peña Flamenca Calle Calzadilla 6

Tapa Tradición: Pollo frito

Tapa Moronera: Revuelto de espárragos

Tapa Innovación: Bacalao con virutas de la huerta

3. Kiosco La Carrera Jardines de la Carrera

Tapa Tradición: Calamares fritos

Tapa Moronera: Gazpacho con guarnición de tierra y mar

4. Carrera 23 C/ La Carrera 23

Tapa Tradición: Menudo de ternera

Tapa Moronera: Cabrillas

5. Retamares C/ La Carrera 21

Tapa Tradición: Tartar de atún

Tapa Moronera: Salmorejo de Retamares

6. Peña Sevillista C/ Rojas Marcos 14

Tapa Tradición: Higaditos de Pollo al ajillo

Tapa Moronera: Conejo en su jugo

Tapa Innovación: Triángulo de queso frito con tomate natural

7. Bar Miguelito C/ Pozo Nuevo 26

Tapa Tradición: Espinacas con garbanzos

Tapa Moronera: Guiso de espárragos con huevo de codorniz

Tapa Innovación: Calabacín con carne de pollo y sésamo

8. Casa Castilla C/ Pozo Nuevo 25

Tapa Tradicional: Sangre con tomate

Tapa Moronera: Revuelto de tagarninas con Bacalao

Tapa Innovación: Atún encebollado con vinagreta de miel de caña

9. Las Tinajas C/ Pozo Nuevo 10

Tapa Tradición: Albóndiga de choco y gambas con salsa de almendras

Tapa Moronera: Croquetas de tagarninas esparragás

Tapa Innovación: Pastel de Berenjena al ali oli

10. Restaurante Villalón C/ Plaza del Polvorón 1

Tapa Tradición: Arroz meloso con tagarninas y espárragos.

Tapa Moronera: Hamburguesa de carrillada ibérica al vino tinto con mayonesa de sus jugos

11. El Mentidero C/ Capitán Cala 3

Tapa Tradición: Ensalada andaluza sobre crepes

Tapa Moronera: Mini tostas de atún en Manteca

Tapa Innovación: Umpa Lumpa

12. Los Cazadores C/ Fuensanta 29

Tapa Tradicional: Carrillada

Tapa Moronera: Cabrillas en salsa

Tapa Innovación: Papas de la casa

Ruta Centro

1. La Tertulia

2. Peña Flamenca

3. Kiosco La Carrera

4. Carrera 23

5. Retamares

6. Peña Sevillista

7. Miguelito

8. Casa Castilla Casino

9. Las Tinajas

10. Rte. Villalón

Con este díptico (1º imagen parte exterior y 2º imagen parte interior del mismo) se presenta las dos rutas de forma atractiva, visual, y atrayente hacia los diferentes sectores del público en la que se muestran no solo las rutas establecidas, sino además, sus tapas características y clasificadas en cada una de las categorías definidas (tradicional, moronera, e innovación), además del sistema de casilleros para la participación de todos los ciudadanos o visitantes en el concurso de la "Mejor Tapa".



6) Programación

Como la idea trata de concebir todo el núcleo urbano como lugar para la celebración de la Ruta Gastronómica, las diferentes actividades de animación quedarán repartidas por los principales puntos de concentración hostelera participante. En estos puntos de mayor concentración hostelera participante, se situarán los escenarios para los espectáculos artísticos y musicales, que rotarán dentro del marco temporal de la Ruta. Para ello se establecerá un horario de actuaciones que permitiera su disfrute en todos los escenarios seleccionados, pudiendo coincidir varios espectáculos en el tiempo. Además a esta información se le añade otro pequeño folletín más donde se refleja a través de un mapa sencillo la ubicación exacta de los diferentes establecimientos y sus respectivas actividades culturales, favoreciendo así una mayor accesibilidad para todos aquellos participantes y comensales de la Ruta Gastronómica.

Establecimientos participantes y Rutas

Ruta Centro

1. Bar la Tertulia C/ Romana 55
2. Peña Flamenca C/ Calzadilla 6
3. Kiosco la Carrera Jardines de la Carrera sn
4. Carrera 23 C/ La Carrera 23
5. Retamares C/ La Carrera 21
6. Peña Sevillista C/ Rojas Marcos 14
7. Bar Miguelito C/ Pozo Nuevo 26
8. Casa Castilla (Casino) C/ Pozo Nuevo 25
9. Bar Las Tinajas C/ Pozo Nuevo 10
10. Restaurante Villalón Plaza del polvorón sn
11. Bar El Mentidero C/ Capitan Cala 3
12. Bar Los Cazadores C/ Fuensanta 29

Ruta Norte

1. Bar Salguero C/ Velero 2
2. Bar Casa Juan Av de la Asunción 20
3. Restaurante Los Amigos Av El Pantano 8
4. Bar El Colmao Tapas Av El Pantano 6
5. Bar Rayos X Plaza de España 13

#RutagastroMoron

Programación

Viernes 26

- 10.00 h **Presentación.** Espacio Santa Clara.
- 10.30 h **Desayuno andaluz.** Jardines de la Carrera
- 12.00 h **Master class, Besana tapas.** Jardines de la Carrera
- 14:00 h **Grupo Flamenco.** Bar El Mentidero
- 18.30 h **Visita guiada** gratuita al Paseo del Gallo.
Salida Espacio Santa Clara
- 21.00 h **Rock, Grupo Sándalo.** C/ Pozo Nuevo
- 21.00 h **Taller municipal de guitarra flamenca.** Bar Rayos X
- 21.00 h **Flamenco, Siete revueltas.** Bar Salguero
- 21.00 h **Cata dirigida.** Vinos de la Frontera. Peña sevillista

Sábado 27

- 11.00 h **Ludoteca nutricional infantil.** Plaza del Polvorón.
Inscripciones en la Oficina de Turismo
- 13.30 h **Taller municipal de guitarra flamenca.**
Bar La Tertulia
- 13.30 h **Flamenco, Nuevos aires.** Bar los Cazadores
- 13.30 h **Grupo flamenco.** Bar Casa Juan
- 13.30 h **Flamenco, Algo nuevo.** Peña sevillista
- 21.00 h **Cata dirigida.** Vinos de la Frontera.
Bar Los Cazadores
- 21.00 h **Semifinal VI concurso de cante para jóvenes**
"Ciudad de Morón". Peña Flamenca
- 21.00 h **Grupo Azotea.** Jardines de la Carrera
- 21.00 h **Rock, Grupo SK.** Parque Borujas

Domingo 28

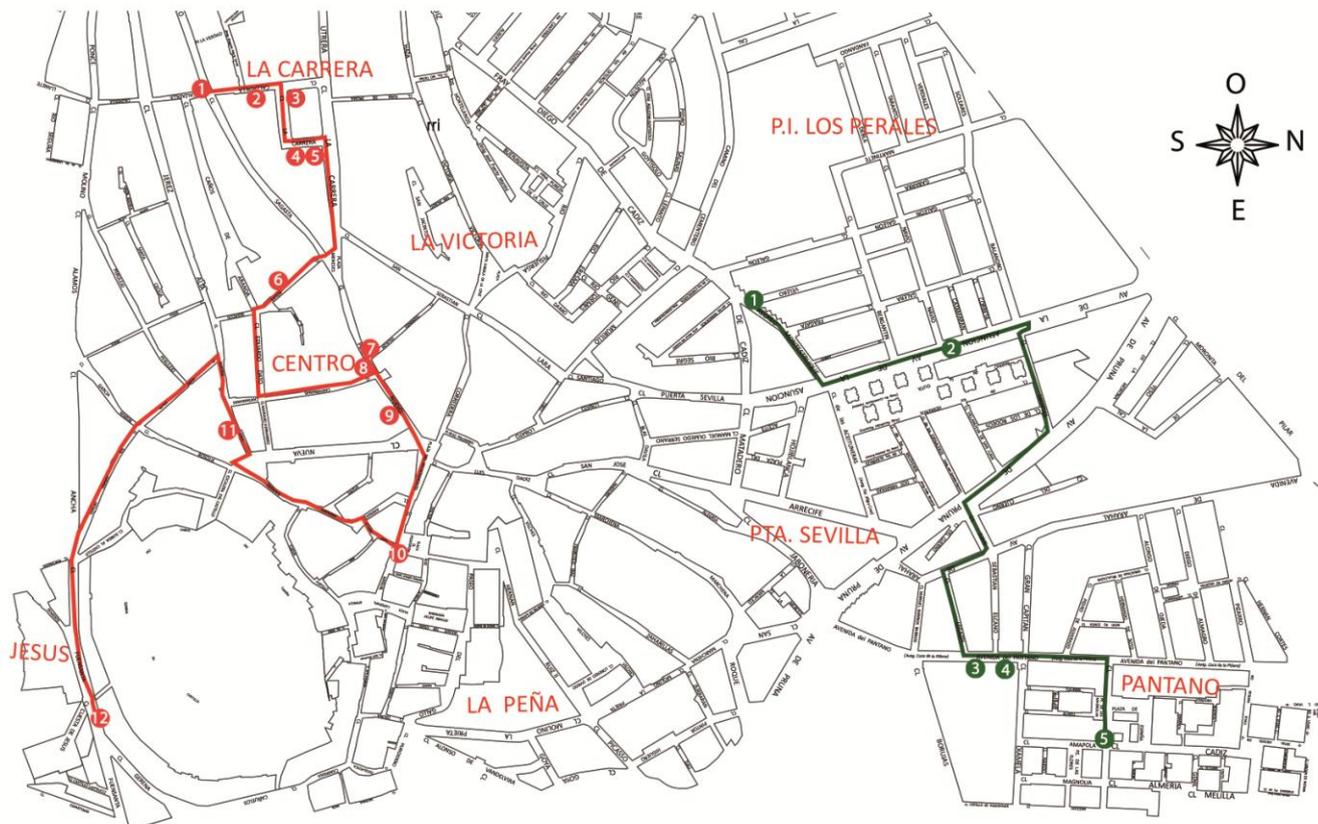
- 12.30 h **Tapas de cuentos y canciones tontas para un momento.** Salvador Atienza.
Plaza del Polvorón. A partir de 3 años
- 13.30 h **Taller municipal de baile flamenco.** Parque Borujas
- 13.30 h **Big Band de Morón.** Peña Flamenca

Durante todo el fin de semana

- **Exposición Sobre lo desechado.** Ángeles Cadel
(ProjectARTE17). Espacio Santa Clara



Ruta
Gastronómica
Morón de la Frontera
2017
26, 27 y 28 de Mayo



7) Otras observaciones

Para facilitar la movilidad de los ciudadanos y visitantes, se podrá contar con el transporte público urbano (mayores, discapacitados, etc.) y el establecimiento de un servicio ex profeso (trenecito) para el evento. También se podrán contemplar medidas excepcionales de peatonalización eventual de las áreas de máxima concentración (puntos seleccionados donde se ubicarían los escenarios).

Coral López
Dpto. de Comunicación
Tlf: 955852040/670436586
Delegación de Cultura y Turismo