

# RUTA DE LA TAPA

## BARRIO DE FÁTIMA

### BASES DEL CONCURSO

**PARTICIPANTES** Se establecen dos modalidades de participantes:

- Todos los establecimientos gastronómicos inscritos.
- Público en General.

### CONCURSO

\* El Público decidirá el establecimiento ganador mediante votación a través de un Tapaporte en el que anotarán su tapa preferida llevada a concurso.

\* Cada Tapaporte deberá tener el sello de al menos 5 establecimientos participantes, justificante de haber probado una tapa diferente por establecimiento.

\* Se facilitarán los Tapaportes en todos los establecimientos participantes.

\* Una vez cumplimentado el Tapaporte con los sellos de cada uno de los establecimientos participantes, se depositará este en la urna que a tal efecto se colocaran en los distintos establecimientos adheridos.

### PREMIOS

A los **Establecimientos** participantes:

\* Mediante la votación del público participante (con voto válido) se concederá un premio a la tapa más votada. Se concederá una placa certificando que dicho establecimiento ha sido el ganador a la mejor Tapa de la edición de este año, además se le obsequiará con una Cesta de Productos de COMERCIO JUSTO.

Premio para los **participantes**:

\* Entre todos los tapaportes correctamente entregados, se sortearán 3 premios:

- Una cena para dos personas gentileza del establecimiento ganador.
- Una cesta de productos de COMERCIO JUSTO, gentileza de IDEAS Comercio Justo.
- Un JAMÓN gentileza de la Asociación de Vecinos.



Tapaporte



TAPA 1,50€

# SUCULENTOS PREMIOS POR PARTICIPAR EN LA RUTA

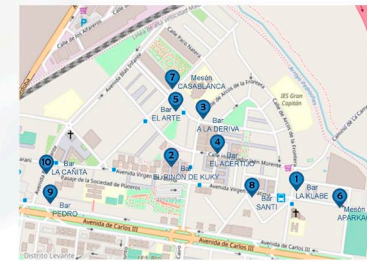
SIENTE ORGULLO DE SER  
DE FÁTIMA  
TU BARRIO

Noviembre  
22 - 23 - 24

# RUTA DE LA TAPA

## BARRIO DE FÁTIMA

# Sella tu TAPA



### Fátima, barrio por el comercio justo y una economía solidaria

La Asociación vecinal Amanecer de Fátima y la Cooperativa de Comercio Justo IDEAS, junto con 10 bares del barrio y el apoyo del Área de Cooperación y Solidaridad del Ayuntamiento de Córdoba os invitamos a disfrutar de la PRIMERA RUTA DE LA TAPA DEL BARRIO DE FÁTIMA.

Una ruta de la tapa muy especial ya que se combinan las TAPAS más tradicionales DE AQUÍ, de nuestra tierra, de nuestro barrio; con ingredientes de ALLÁ, de lugares y continentes que evocan sabores, olores y realidades muy diferentes.

Ven a la ruta y descubre por qué esos ingredientes son tan especiales. Por qué apoyan la justicia social y su consumo supone una mejora en la calidad de vida de las personas que los producen y del medio ambiente. Ven y descubre los principios del comercio justo y la economía solidaria disfrutando de las mejores tapas de nuestros bares del barrio. ¿se puede pedir más?...

Pues sí, por si eso fuera poco: Ayúdanos a decidir cuál es la mejor tapa y entra en el sorteo de succulentos premios.

**Instrucciones de uso de la ruta de la tapa:**  
1. Queda con familiares y amistades para venirte de ruta. Tenemos tres días por delante y la buena comida en buena compañía se disfruta más.

2. Empieza por donde quieras y no olvides tu TAPAPORTE. Todos los bares que participan en la ruta tienen a tu disposición los tapaportes y la información que necesites sobre la ruta. No te cortes y pregunta.

3. ¿Qué es un tapaporte? Buena pregunta. En este díptico verás que están enumerados los bares y las tapas que participan en la ruta. Cada vez que pruebes una tapa solicita al bar que te firme o selle su lugar. ¡Este es tu tapaporte! Cuando tengas 5 sellos podrás participar en la votación de la mejor tapa y en el sorteo de premios.

4. Y la tapa ganadora es.... Tras probar al menos 5 tapas te pedimos que nos cuentes cuál es la que más te ha gustado. Para ello rellena abajo el número de establecimiento y mejor tapa. Rellena tus datos para que podamos contactar contigo si ganas el sorteo y deposita tu tapaporte en una de las urnas instaladas en todos los bares que participan.

5. Disfruta, comparte y practica un consumo responsable para construir un futuro más justo y sostenible.

Nombre:

Teléfono móvil:

Número establecimiento y mejor tapa:

sello



10  
Bar  
LA CAÑITA



CARRILLADA LIONESA Y ARROZ ECOLÓGICO INTEGRAL HOM MALI (\*)



9  
Bar  
PEDRO



BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE FLORES DE MÉXICO (\*)



8  
Bar  
SANTI



MAZAMORRA SOBRE TOSTAS ECOLÓGICAS CON SESAMO Y ANACARDOS (\*)



4  
Bar  
EL ACERTIJO



CALLOS ACOMPAÑADOS DE ARROZ HOM MALI ECOLÓGICO DE TAILANDIA (\*)



3  
Gastrobar  
A LA DERIVA



POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO Y BOLETUS DE ECUADOR (\*)



2  
Bar  
EL RINCON DE KUKY



RABO DE TORO CON AROMA DE PIMIENTA NEGRA DE KERALA (\*)



6  
Mesón  
APARKAO



ABANICO CON CEBOLLA CARAMELIZADA CON AZÚCAR ECOLÓGICO INTEGRAL (\*) Y PAERMENTIER



7  
Mesón  
CASABLANCA



VENAO CON QUINOA (\*)



5  
Bar  
EL ARTE



CHOLONDRÓS (Lomo en salsa de anacardos(\*) condimentada con Pimienta roja de Sri Lanka(\*) )



1  
Bar  
LA KLABE



CARRILLADA EN SALSA CON CUSCUS (\*)

(\*) APORTADO POR EL PROYECTO BARRIOS POR EL COMERCIO JUSTO, ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA