



El 22 de octubre, en 17 países

## El Ministerio de Industria, Energía y Turismo organiza la primera edición del Día Mundial de la Tapa

- Están previstas 127 acciones de comunicación, presentaciones y degustaciones de tapas con la colaboración de 300 restaurantes en el mundo con motivo de este día.
- Según la Encuesta Egatur, 9,5 millones de turistas que nos visitaron en 2014 realizaron algún tipo de actividad gastronómica (alta gastronomía, visita bodegas, etc.).
- Las tapas son un estilo de “comer bebiendo y compartiendo” que forma parte de la dieta mediterránea y de un estilo de vida muy español

20.10.15. Turespaña, a través de su red de Oficinas Españolas de Turismo en el exterior, organiza el próximo día 22 de octubre en 17 países, la primera edición Internacional del Día Mundial de la Tapa con la programación de 127 actividades de promoción de este producto esencial de la gastronomía española.

El objetivo es crear un evento a nivel mundial que sirva para comunicar y destacar la tapa como seña de identidad de la gastronomía y de la hostelería española y un atributo diferenciador del destino España.

Las actividades previstas por las oficinas que tendrán lugar, en esta primera edición, en 17 países, incluyen degustaciones de tapas, presentaciones gastronómicas, *show cookings* con la participación de algunos grandes cocineros españoles, jornadas y presentaciones a prensa y público local en mercados locales, etc.

Desde cada una de las Oficinas Españolas de Turismo en estos países se ha conseguido igualmente asociar a esta conmemoración a 292 restaurantes locales, que durante este día o, en algunos casos, durante toda la semana, servirán en sus establecimientos platos de tapas. Todo ello será acompañado de diferentes acciones de promoción y marketing dirigidas a público final y de campañas de comunicación en redes sociales.

## ¿Por qué la tapa?

Porque la tapa es una seña de identidad de España. Tanto por su elaboración singular, en pequeñas y variadas porciones, como por la forma de consumirlas, habitualmente de pie y en grupo, compartiendo un mismo plato. Hechos que comunican los valores positivos de convivencia, diversión y forma de vida que nos identifican como país. Además es un hábito de toda la nación.

La gastronomía es un elemento esencial de la oferta turística en España. El propio término “tapa” es un concepto que nos identifica internacionalmente. No solo atrae al creciente segmento gourmet de la demanda, sino que enriquece la marca destino para cualquier tipo de turistas. Según los datos de la Encuesta Egatur que elabora la Subdirección General del Conocimiento y Estudios Turísticos del Ministerio de Industria, Energía y Turismo, 9,5 millones de los turistas que viajaron a España en 2014 declaran que realizan algún tipo de actividad gastronómica (alta gastronomía, visita bodegas, etc.).

## Estrategia de Promoción de Turespaña

El turismo gastronómico es un elemento clave en la estrategia de promoción internacional del turismo, ya que constituye un producto prioritario y transversal del Plan Operativo anual de Turespaña. En 2014 las Oficinas Españolas de Turismo en el exterior realizaron 150 actividades exclusivamente dedicadas a la promoción del turismo gastronómico y otras 830 acciones transversales en las que la gastronomía era uno de los productos principales.

De cara a 2015 está previsto realizar 133 actividades exclusivas de producto gastronómico y otras 1.050 en las que la gastronomía es eje transversal de las mismas.

Con la conmemoración internacional del Día Mundial de la Tapa se pretende también reivindicar la tapa como seña de identidad de la hostelería española, así como la importancia de los productos agroalimentarios españoles. Por este motivo colaboran en esta acción con Turespaña, el ICEX, la Denominación de Origen Vinos de Rioja y muy especialmente

“Saborea España”, entidad que integra a 19 destinos gastronómicos asociados, entidades locales, la Federación de Hostelería y Restauración y las asociaciones de cocineros Eurotoques y Facyre, que aportará, además, la colaboración de varios de sus cocineros en las presentaciones y *show cookings* previstos en varios países.