Se celebrará en España y más de 20 países de forma simultánea

Turespaña y *Saborea España* presentan el Día Mundial de la Tapa 2016 en Fitur

- **El Día Mundial de la Tapa se celebrará, por primera vez, en España y en más de 20 países de forma conjunta el próximo 16 de junio.**

- **El objetivo es crear un evento internacional que sirva para comunicar al gran público la potencialidad de la tapa como seña de identidad de la gastronomía española, convirtiéndose en un evento anual de repercusión internacional.**

- **La gastronomía tiene un creciente peso en la demanda turística: más de 9,5 millones de turistas internacionales que viajaron a España en 2015 realizaron actividades gastronómicas.**

- **Reconocidos cocineros españoles han elaborado la Tapa Oficial del Día de la Tapa: Pedro Larumbe, Mario Sandoval, José Luis Esteban, Íñigo Lavado, Luis Bonastre o la Escuela Le Cordon Blue entre otros.**

25.01.16. Turespaña y *Saborea España* presentaron el pasado 22 de enero el Día Mundial de la Tapa 2016 en el stand de Turespaña, en Fitur. La principal novedad de este año es que ambas han acordado organizar por primera vez las ediciones nacional e internacional del Día Mundial de la Tapa de forma conjunta en una misma fecha, el tercer jueves de junio de cada año, con lo que en 2016 será el 16 de junio. El objetivo de la celebración del Día Mundial de la Tapa es que se convierta en un evento anual de repercusión internacional referido al Destino España.

La gastronomía española, por su acusado carácter y diversidad está en uno de sus mejores momentos y es un elemento esencial de la oferta turística de nuestro país. No sólo atrae al creciente segmento gourmet de la demanda, sino que enriquece la marca destino para cualquier tipo de turista. Tiene un potencial extraordinario y constituye un producto prioritario y transversal del Plan Operativo Anual de Turespaña.

La gastronomía española es un elemento clave en la estrategia de promoción internacional del turismo por:

- Su creciente peso en la demanda turística: se calcula que más de 9,5 millones de turistas internacionales que viajaron a España en 2015 realizaron algún tipo de actividad gastronómica (alta gastronomía, visita a bodegas, etc.)
- Se trata de un elemento dinamizador de la economía española con un fuerte impacto en el sector de la hostelería.
- Es un atributo diferenciador de la Marca España con un gran prestigio y reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.

¿Por qué la tapa?

La tapa es una seña de identidad de España y ha sido elegida como protagonista del día mundial porque la cocina en miniatura que es la tapa, es al mismo tiempo objeto de atención de nuestros cocineros más innovadores y porque *tapa* es una palabra que reconocen los hablantes de las principales lenguas.

- Por su elaboración singular, en pequeñas y variadas porciones.
- Porque se consume en toda la nación.
- Por la forma de hacerlo: habitualmente de pie y en grupo, compartiendo de un mismo plato, hechos que comunican los valores positivos de convivencia, diversión, forma de vida.

Desde 2010 *Saborea España* ha organizado el Día Mundial de la Tapa en nuestro país. La fecha elegida ha sido el 29 de septiembre. En 2015 tomaron parte más de 40 ciudades españolas donde se organizaron diferentes rutas de tapas. Ese mismo año, Turespaña impulsó la primera edición internacional del Día Mundial de la Tapa, celebrada el 22 de octubre en 17 países. Se realizaron 127 acciones de comunicación, presentaciones y degustaciones de tapas con la colaboración de 292 restaurantes.

Edición nacional e internacional

En el Día Mundial de la Tapa, durante las cuatro ediciones celebradas, se han desarrollado distintas acciones, como Rutas y ferias de tapas, para conseguir el reconocimiento de la tapa, en un formato asequible, como seña de identidad de la hostelería y la gastronomía de nuestro país.

Reconocidos cocineros españoles han colaborado para elaborar la Tapa Oficial del Día de la Tapa; Pedro Larumbe, Mario Sandoval, José Luis Esteban, Íñigo Lavado, Luis Bonastre o la Escuela Le Cordon Blue entre otros.

A nivel internacional, se han organizado distintas eventos gastronómicos en restaurantes en el extranjero así como rutas de tapas. También se realizan acciones de promoción y marketing dirigidas al público final. En este punto destacar el concurso de fotografía *"Saborea tu Tapa"*, cuyo objetivo es conseguir plasmar en una instantánea momentos del tapeo.

La edición internacional del Día Mundial de la Tapa se articulará en 2 niveles:

1. Celebración del Día Mundial de la Tapa a través de restaurantes en el exterior, seleccionados por las Oficinas Españolas de Turismo de Turespaña (OETs).
2. Eventos gastronómicos especiales ofrecidos en colaboración con las Embajadas de España y destinados a profesionales del turismo, periodistas relevantes, creadores de opinión.

Las actuaciones dirigidas al público final, son las que darán mayor sentido de marketing turístico a la acción; el segundo contribuirá a aumentar la repercusión y el prestigio de la iniciativa.

La acción al público comprenderá varios elementos comunes:

- Nombre y lema: *Dia Mundial de la Tapa. Viaje al Sabor de España / World Tapas Day. Journey to the Flavors of Spain*
- Logo y cartel
- Microsite, en colaboración con Segittur: destinado al consumidor final, se creó un modelo general adaptable a cada mercado, donde se daba información a público final sobre el Día (establecimientos participantes, etc.)
- Concursos

Para más información:
Saborea España
María Durán- maria.comunicacion@febr.es (91 352 91 56 ext.118