

20, 21 y 22 de mayo de 2024

CONGRESO SABOREA EXTREMADURA

GASTRONOMÍA & TURISMO



saboreaextremadura.com

Saborea Extremadura



AYUNTAMIENTO **ALMENDRALEJO**



El pasado día nos encontramos en FITUR 23, en el Pabellón de Extremadura, en donde nos hemos reunido con el Sr. D. José María Ramírez, Alcalde de Almendralejo y el sr. D. Saúl del Amo, Responsable de Ferias y Eventos en FEVAL / Concejal de Turismo, en Ayuntamiento de Almendralejo, junto a nuestra compañera Dña. Patricia Agúndez, directora de Saborea Extremadura y nuestro CEO D. Álvaro Amaya.

En esta reunión, se ha llegado a un acuerdo para colaborar en este gran proyecto gastronómico, para potenciar la gastronomía de "Km.0" de los productos extremeños.

Saborea Extremadura..., 20, 21 y 22 de mayo de 2024!!! ✓ 🗺

Texto de Instagram @saborea_extremadura

Saborea Extremadura

INDICE

1.	FUNDAMENTOS DEL CONGRESO	4
2.	PRESENTACIÓN A LOS MEDIOS	7
3.	CONGRESO SABOREA EXTREMADURA	8
4.	¿QUE NOS HACE ÚNICOS?	11
5.	PONENCIAS, MESA REDONDA	12
6.	CATAS MAGISTRALES GOURMETS	15
7.	LUGAR DE EMPLAZAMIENTO	16
8.	EL CONGRESO - INSTALACIONES	17
9.	STANDS PERMANENTES	18
10.	PLANO STANDS Y ACCESO AL EVENTO	19
11.	I CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN	21
12.	PREMIOS SABOREA EXTREMADURA	22
13.	CENA DE GALA “THE LUXURY DAY”	23
14.	MARKETING Y COMUNICACIÓN	24
15.	SABOREA TV / EMISIÓN STREAMING	25
16.	COLABORADOR AFUEGOLENTO.COM	28
17.	PATROCINADORES	29
18.	CARTEL EMBAJADORES	30

1. FUNDAMENTOS DEL CONGRESO

INFORMACIÓN GENERAL. ANTECEDENTES

En los últimos años, la gastronomía ha comenzado a tener cada vez más peso en el desarrollo de nuestra Extremadura, tanto en los lugares tradicionales como en los nuevos destinos que busca imponer la industria turística.

- La temporalidad, la economía sumergida y el paro, tareas pendientes para el gobierno de Extremadura.

En el año 2020, marcado por la pandemia de la COVID-19 a nivel mundial, la Autoridad Independiente de Responsabilidad Fiscal (AIReF) señaló que el PIB de Extremadura se contrajo un 4,6%, por debajo de la media nacional (-9,1%). Respecto a las previsiones, BBVA Research (2021) estima que la actividad en Extremadura podría crecer un 4,2% en 2021 y un 7% en 2022. Esto sucedería si se da una serie de circunstancias tales como el avance de la vacunación, la recuperación de la demanda europea, el dinamismo del consumo de los extremeños, el aprovechamiento de la capacidad productiva en la industria y el acceso a los fondos europeos Next Generation EU (NGEU). En esta previsión, los autores del informe señalan que la economía de Extremadura llegaría a crear 16.000 nuevos empleos en el periodo 2019-2022.

Según el informe anual económico de Extremadura 2019 (Junta de Extremadura, 2020), en relación a la estructura productiva y sectores económicos, la región en 2019 registró un descenso de la agricultura (del 7,5% en 2018 al -3,8% en 2019), a diferencia de la industria (crecimiento del 0,8% tras el descenso del 3,5% del año anterior) y de la construcción (aumento del 4,8%, superior en tres décimas al del año anterior). El sector servicios mejoró también en 0,2 puntos porcentuales hasta el 2,2%. Al compararlo con el de España, en la región destaca la mayor participación de la agricultura, la construcción y los servicios públicos y la menor de la industria, el comercio y del resto de servicios.

Importancia de la gastronomía en la actividad turística

La gastronomía va tomando forma y adquiriendo fuerza dentro del turismo y desde ambas industrias se busca desarrollar una oferta gastronómica más interesante. En muchas ocasiones el rol de la gastronomía consiste en atraer clientes a un determinado lugar y luego complementar esta oferta con otros servicios turísticos.

Muchos lugares de nuestro país se han convertido en polos gastronómicos alrededor del cual se han ido sumando diversas propuestas para recibir a los turistas los fines de semana o los días de fiestas.

Para que la gastronomía tenga peso dentro del proyecto turístico es importante aportar originalidad, elaborando una propuesta lo más diferenciada posible; manteniendo siempre las costumbres y tradiciones del lugar. Muchos establecimientos han optado por ofrecer comida casera, pero con un toque de ingenio y estilo para sobresalir del estilo clásico y cotidiano.

Otro punto que determina la importancia de la gastronomía en el turismo consiste en que muchos turistas toman la gastronomía como una motivación para decidir el destino de sus vacaciones o escapadas de fin de semana. Según los números que arroja la industria turística, más de un tercio del gasto que realiza el turista está destinado a la gastronomía y alimentación. A partir de ello podemos afirmar que la gastronomía determina en gran medida la calidad de la experiencia vacacional.

La importancia tan marcada de la gastronomía en el turismo ha llevado a las empresas de viajes a diseñar rutas gastronómicas, en las cuales se busca combinar las comidas típicas con los lugares de interés histórico y las principales atracciones turísticas de la región.

Como podemos ver la relación entre turismo y gastronomía ofrece muchos beneficios, sin embargo, para que esta relación sea exitosa se requiere de otros factores como la buena

Saborea Extremadura

atención, la originalidad y que los productos sean tanto nobles como accesibles para el público en general.

Es bien sabido que, hoy en día, la gastronomía es considerada un producto turístico de primera necesidad, siendo un aporte importante a la economía del país y un importante generador de fuentes de trabajo debido a que cada día los turistas demandan servicios más especializados y con altos estándares de calidad.

A nivel general, autoridades, población y turistas, han tomado conciencia de que la gastronomía es parte importante del patrimonio cultural de las sociedades, y que la misma refuerza las bases de la identidad gracias a sus tradiciones o expresiones heredadas y transmitidas por nuestros antepasados.

El proyecto “**SABOREA EXTREMADURA 2024**” nace de la inquietud, no sólo de dar a conocer el patrimonio gastronómico de Extremadura de la mano de profesionales, profesionales autóctonos, auténticos conocedores de nuestra cultura.

Pretende ser un punto de encuentro global para los profesionales de la hostelería y turismo de Nuestra Comunidad Extremeña, con el fin de propiciar un acercamiento a la diversidad, creatividad y riqueza culinaria de Andalucía, que la han convertido en un referente del sector hostelero en España y demás países internacionales. Pretende convertirse en un espacio de integración y exposición comercial del sector gastronómico en nuestra Comunidad.

Los intercambios de mercancías son sustanciales en materia de importación y exportación, como también las remesas de productos autóctonos que se envían desde Extremadura al resto de España y a otros países. Esto conforma unas relaciones bien consolidadas, que van más allá de las estrictamente económicas.

En nuestra propuesta la difusión se realizará mediante los siguientes recursos:

- **STANDS:** Disponemos de más de 70 Stands, para que su empresa se vea representada en este gran congreso.
- **18 PONENCIAS.** Charla-Coloquio de 45

minutos, en donde profesionales y empresas tendrán la oportunidad de ponerse al día del marco y situación actual del sector, con la posibilidad de realizar un intercambio de conocimientos, **más 3 Catas Gourmets.**

- **MESA REDONDA.** Contará con los chefs más representativos del congreso y críticos gastronómicos, para ver y desarrollar la tendencia de la nueva y antigua gastronomía Andaluza.

Nuestra misión será hacer ver a los participantes el hecho de que promover integralmente la gastronomía Andaluza, nos posiciona nacionalmente e internacionalmente, generando una plataforma de productos internacionales.

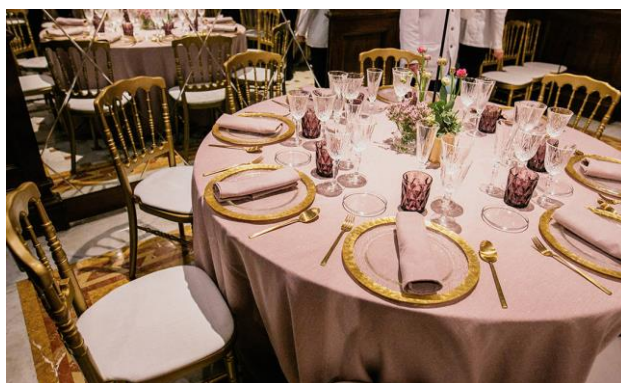
- **I CONCURSO DE CORTADORES DE JAMON “SABOREA EXTREMADURA”** Contaremos con 6 finalista al mejor cortador.

- **FIRMA DE LIBROS.** Contaremos con la firma de libros de los chefs más representativos del congreso.

- **PREMIOS “SABOREA EXTREMADURA”.** Entregaremos los premios a la fuerza y entrega en la gastronomía extremeña.

- **CENA DE GALA:**
El 29 de mayo de 2024 por la noche, a partir de las 9:00 p.m., se ofrecerá la oportunidad de degustar los sabores de la cocina tradicional durante una cena basados en los platos más tradicionales de la cultura extremeña. Al finalizar la cena contaremos con la colaboración y degustación de unos cocteles acompañado de música en directo, con un grupo de éxito,

La duración aproximada de 4 horas.



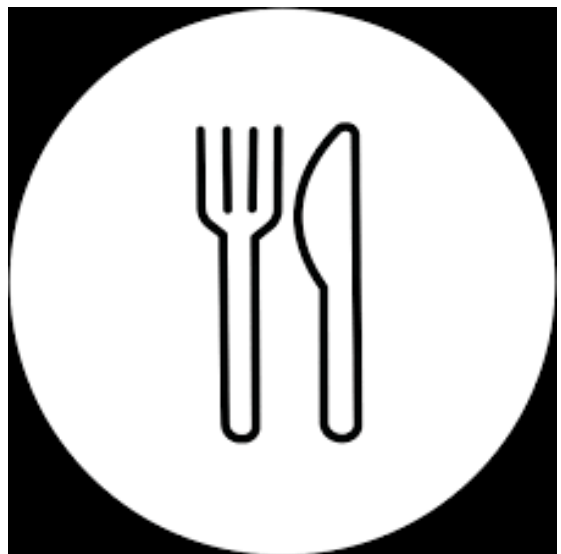
Saborea Extremadura

OBJETIVOS

Las jornadas “**SABOREA EXTREMADURA 2024**”. tienen como principales objetivos:

- Fortalecer el vínculo turístico entre Extremadura, España y Países internacionales.
- Conocer de primera mano las tendencias gastronómicas autóctonas y productos extremeños a través de recursos audiovisuales y mediante actividades orientadas al mejor entendimiento de su gastronomía y sus productos: degustaciones, ponencias, cenas, Masterclass con los chefs.
- Posicionar a Extremadura a nivel nacional como destino Gastronómico Indispensable, incluyendo las nuevas tendencias y sus productos a nivel Internacional.
- Apostar por la promoción de la gastronomía, como elemento relevante en el espacio gastronómico tanto de España como a nivel Internacional.
- Obtener toda la información de la oferta comercial especializada existente en el mercado bajo un mismo techo y concentrado en tres días de trabajo.
- Visualizar nuevos productos, recetas tradicionales, recetas ancestrales, técnicas, instrumentos y/o costumbres existentes en el sector hostelero con la idea de incorporarlos a nuestra oferta gastronómica nacional.
- Iniciar, continuar o cerrar negociaciones, acuerdos y procesos de compra con los distribuidores presentes en “**SABOREA EXTREMADURA 2024**”.
- Agendar reuniones y construir un **NetWorking de trabajo** con los colaboradores de “**SABOREA EXTREMADURA 2024**”.

- Fortalecer relaciones comerciales con proveedores españoles presentes en el evento, ya establecidas previamente a distancia, teniendo la posibilidad de hacerlo de manera física y directa, creando un vínculo persona a persona.
- Buscar y conocer novedades, productos y servicios, con la posibilidad de analizar y comprobar directamente las características de estos y de posibles nuevos proveedores.
- Cerrar acuerdos de distribución de productos/servicios directamente de los colaboradores allí presentes.
- Ofrece la información necesaria para evaluar las posibilidades de una participación futura con expositores y resto de participantes.



2. PRESENTACIÓN A LOS MEDIOS

Lunes 08 de abril de 2024

Se diseñará una estrategia de comunicación eficaz ante los medios.

La comunicación es indispensable en la estrategia de visibilidad del evento, siendo un gran altavoz a sus miles de seguidores.

Para ello se realizarán distintas acciones:

*** NOTA DE PRENSA:** Presentación escrita del encuentro Gastronómico a la prensa.

Pieza básica de comunicación con los medios, mediante envío vía e-mail de la información básica del evento:

- Prensa escrita
- Radio
- Televisión
- Empresarios
- Marcas / Patrocinadores
- Chefs

Junto a la nota de prensa se les hará llegar material adicional, mediante un enlace con acceso a los recursos de vídeo e imágenes (logos) de los que disponemos.

*** RUEDA DE PRENSA**

Se convocará a la prensa especializada y empresas para la presentación del congreso ante los medios.

Asunto: Presentación 1er. Congreso Gastronómico "SABOREA EXTREMADURA 2024".

Fecha: Lunes día 08/04/2024 a las 10:00 am

Lugar: Museo del Vino (Almendralejo)

Aforo: 100 personas Máximo.

*** KIT DE PRENSA:** Enlace con acceso a los recursos gráficos del congreso.

Contendrá un dossier principal del evento, fotografías y vídeos, así como el contacto con la persona o el equipo que atenderá a los periodistas. Incluirá cartelería y varios diseños del logo del evento, para que el medio pueda hacer uso de él en su posterior difusión.



3. SABOREA EXTREMADURA

INFORMACIÓN GENERAL

EVENTO:	SABOREA EXTREMADURA 2024
REGIÓN AUTÓNOMA:	Extremadura
SECTOR:	Gastronomía, Turismo & Cultura
TEMÁTICA:	Gastronomía Regional
ACCESO:	Acceso a profesionales & Amateurs: Días 20, 21 y 22 de mayo de 2024.
JORNADAS:	3 días a profesionales totalmente gratuita (Bajo Registro)
HORARIO:	Inicio de actividades: 10:00 a.m. Cierre de puertas Salón: 19:00 Horas.
FECHA:	20, 21 y 22 de mayo del 2023
LUGAR:	Palacio del Vino y la Aceituna (Almendralejo)

Las Jornadas Gastronómicas “**SABOREA EXTREMADURA 2024**” se han concebido como un Congreso Gastronómico Cultural que nace con el objetivo de potenciar nuestros productos y sabores autóctonos a nivel mundial.

En este congreso gastronómico estarán presentes una selección de las empresas más representativas de Extremadura, son una iniciativa que tiene como principal objetivo fomentar la gastronomía extremeña, el conocimiento y consumo de sus productos.

IMAGEN



Saborea Extremadura

EXTREMADURA

Extremadura es una comunidad autónoma española situada en el centro-oeste de la península ibérica. Está compuesta por las dos provincias más extensas del país: Cáceres y Badajoz, cuyas capitales son sus dos ciudades más pobladas. La región, cuya población asciende a 1 059 501 habitantes (INE 2021), tiene su capital en Mérida.

La región está delimitada al norte por el sistema Central, donde se encuentra el punto más elevado de la comunidad autónoma, el Calvitero (2405 m), y al sur por las estribaciones occidentales de sierra Morena, con la mayor parte de su superficie formando parte de las cuencas hidrográficas de los ríos Tajo y Guadiana, separadas por los montes de Toledo. El clima es cálido en el sur y templado en el norte. Por el oeste hace frontera con Portugal.

El reino de León, bajo el mandato de Alfonso IX de León conquistó la taifa de Badajoz en 1230. Tras la formación de la Corona de Castilla por la unión de ambos reinos en 1230, la provincia de Extremadura se creó en 1371. Extremadura es cuna de los más famosos conquistadores del Nuevo Mundo: Francisco Pizarro y Hernán Cortés, conquistadores de los imperios incaico y azteca, respectivamente, y de Pedro de Valdivia, conquistador de Chile, además de otros como Pedro de Alvarado, Vasco Núñez de Balboa y Hernando de Soto.

El Día de Extremadura se celebra el 8 de septiembre, que coincide con la fiesta católica de la Virgen de Guadalupe, patrona de Extremadura.



Saborea Extremadura

Gastronomía

La gastronomía de Extremadura es el conjunto de platos y tradiciones culinarias de la región. La apertura de la Vía de la Plata ha hecho que la cocina extremeña se haya divulgado por otras regiones influyendo también en la española, mientras que al mismo tiempo la cocina extremeña se ha visto influenciado por otras cocinas. La existencia de numerosos monasterios, como el de Yuste o el de Guadalupe, ha dado lugar a un esplendor culinario de recetas que han provenido de sus cocinas. Extremadura no da al mar, y los platos que ofrece son fundamentalmente cárnicos y compuestos de hortalizas diversas. Varias comidas, especias o frutas tienen denominación de origen protegida.

En el terreno de la carne cabe destacar la gran producción de subproductos del cerdo como pueden ser los embutidos y la chacinería en general. La producción porcina tiene en esta región unas altas cuotas de calidad, debido a que crían la razas ibéricas alimentadas de las abundantes bellotas. Una de las zonas de mayor producción porcina es las comarcas de Montánchez, se cuenta como leyenda que los buenos jamones (Jamón de Montánchez) de esta tierra se deben a la persecución que hacen los cerdos de las víboras. Los chorizos extremeños tan abundantes en ajo y en pimentón de la Vera. Uno de los platos representativos es la cachuela extremeña, la chanfaina, etc. Como Extremadura es tierra de pastoreo cabe destacar platos con cordero: caldereta de cordero, el frite extremeño.

La caza es abundante y cabe destacar la caza menor una de los platos de caza más conocidos son las perdices al modo de Alcántara debido a una historia con las tropas francesas. Entre los pescados, cabe destacar las diversas recetas elaboradas con bacalao en salazón, sobre todo aquellas que contienen la denominación de vigilia: potaje de vigilia. La torta del Casar es un queso extremeño con denominación de origen protegida de ámbito europeo. También hay que destacar el tradicional plato de las Migas extremeñas, en el que se utilizan productos como el Pimentón de la Vera y el chorizo extremeño.



Morcón ibérico



Patatera dulce



Pimentón de la Vera



Tortas del Casar



Jamón Ibérico



Migas Extremeñas

4. ¿QUE NOS HACE ÚNICOS?

- Somos un congreso que cree en el valor de las personas y que crea vínculos cercanos y duraderos entre ellas.
- Acercamos el mundo a Extremadura y abrimos Extremadura al mundo.
- Aportamos valor, conocimiento, pluralidad e innovación a la comunidad y a todos sus ciudadanos.
- Somos la ventana al extranjero del talento gastronómico extremeño.
- Somos una plataforma que une y reúne, por eso damos cabida a todos los actores del sector: grandes marcas, profesionales, instituciones, estrellas Michelin, estudiantes, medios de comunicación, pequeños emprendedores, productores regionales y locales...
- Apoyamos, reconocemos y difundimos la labor de las marcas, instituciones, profesionales y emprendedores que se unen a nosotros.
- En nuestro ADN hay: trabajo, lealtad, esfuerzo, dedicación, innovación, solidaridad y hermandad.
- Nos preocupamos por atender y apoyar a los sectores más desfavorecidos de la región, dotándolos de formación y herramientas tecnológicas que puedan impulsar su carrera profesional.
- Creemos en un modelo gastronómico basado en la salud, la sostenibilidad y la solidaridad.



5. PONENCIAS / MESA REDONDA

Lunes 20 de mayo de 2024

Escenario Principal

10:00 – 10:45 horas

PONENCIA: **Pendiente**
SECTOR: **Hostelería**
PONENTE: **FexBarest**

11:00 – 11:45 horas

CATA GOURMETS: Cata de Queso Extremeño
SECTOR: **Lácteo**
MARCA: **Pendiente**
PATROCINA: **Pendiente**

12:00 – 12:45 horas

PONENCIA: **El cabrito extremeño**
SECTOR: **Cocina**
PONENTE: **Alejandro Hernández**

13:00 – 13:45 horas

PONENCIA: **El Cava + maridaje dulce**
SECTOR: **Sumiller**
PONENTE: **Daniel Sánchez Lospitao**

16:00 – 16:45 horas

PONENCIA: **El producto extremeño en la
Cocina Contemporánea**
SECTOR: **Cocina**
PONENTE: **Víctor Corchado**

17:00 – 17:45 horas

PONENCIA: **La pastelería de hoy**
SECTOR: **Pastelería**
PONENTE: **Manuel Jara**

18:00 – 18:45 horas

PONENCIA: **El pan artesanal**
SECTOR: **Panadería**
PONENTE: **José Roldán**



Saborea Extremadura

Martes 21 de mayo de 2024

Escenario Principal

10:00 – 10:45 horas

PONENCIA: **Pendiente**
SECTOR: **Hostelería**
PONENTE: **FexBarest**

11:00 – 11:45 horas

PONENCIA: **El jamón Ibérico y su corte**
SECTOR: **Cárnico**
PONENTE: **Raquel Acosta**

12:00 – 13:30 horas

**I CONCURSO DE CORTE DE PALETA
“SABOREA EXTREMADURA”
FINAL**



13:45 – 15:00 horas

CATA GOURMETS: Cata de Jamón
SECTOR: **Cárnico**
MARCA: **Pendiente**
PATROCINA: **Pendiente**

16:00 – 16:45 horas

PONENCIA: **Pendiente**
SECTOR: **Café**
PONENTE: **Sebastián Sebarista**

17:00 – 17:45 horas

PONENCIA: **Pendiente**
SECTOR: **Pendiente**
PONENTE: **Pendiente**

18:00 – 18:45 horas

PONENCIA: **Pendiente**
SECTOR: **Pendiente**
PONENTE: **Pendiente**



Saborea Extremadura

Miércoles 22 de mayo de 2023

Escenario Principal

10:00 – 14:00 horas

CATA GOURMETS: Cata de Vinos Extremeños

SECTOR: Vitivinícola

MARCA: Pendiente

PONENTE: Jesús Flores Téllez

PATROCINA: Pendiente



14:30 – 15:15 horas

PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pastelería

PONENTE: Álvaro Holgado

16:00 – 16:45 horas

PONENCIA: El vino y su maridaje salado

SECTOR: Sumiller

PONENTE: Daniel Sánchez Lospitao

17:00 – 17:45 horas

PONENCIA: El mundo de las Tapas

SECTOR: Cocina

PONENTE: Koldo Royo

18:00 – 19:00 horas

MESA REDONDA: Chefs & Críticos gastronómicos

TEMÁTICA: La mujer en los fogones

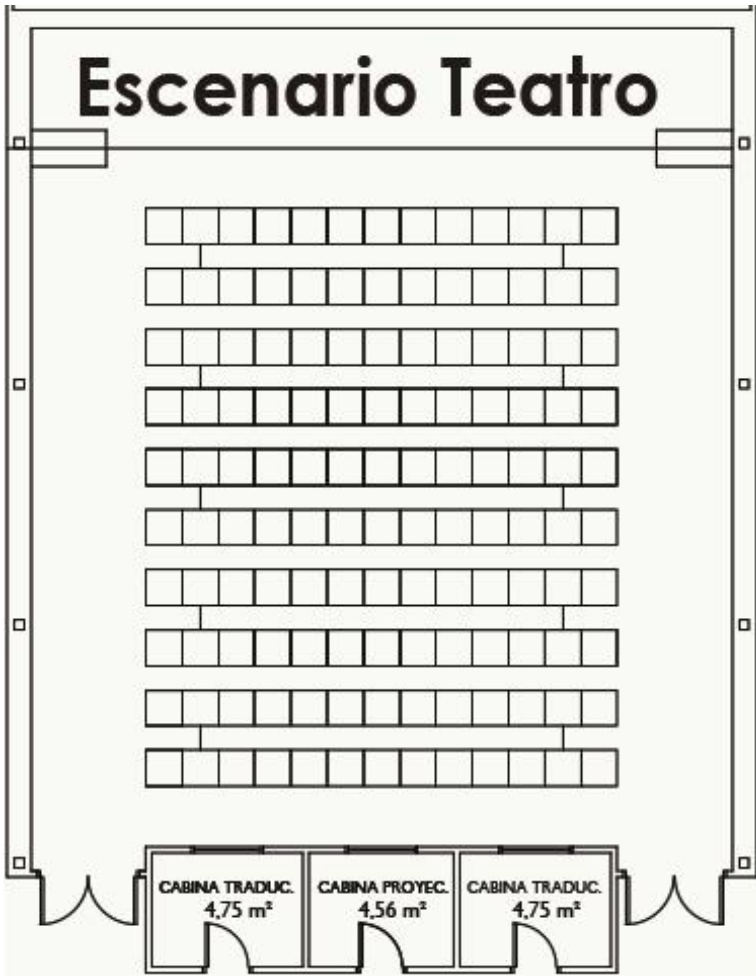
19:00 horas – a cierre.

Entrega de premios Saborea Extremadura
A la Gastronomía y Concursos – Clausura



6. CATAS MAGISTRALES GOURMETS

Jamón – Vinos – Quesos



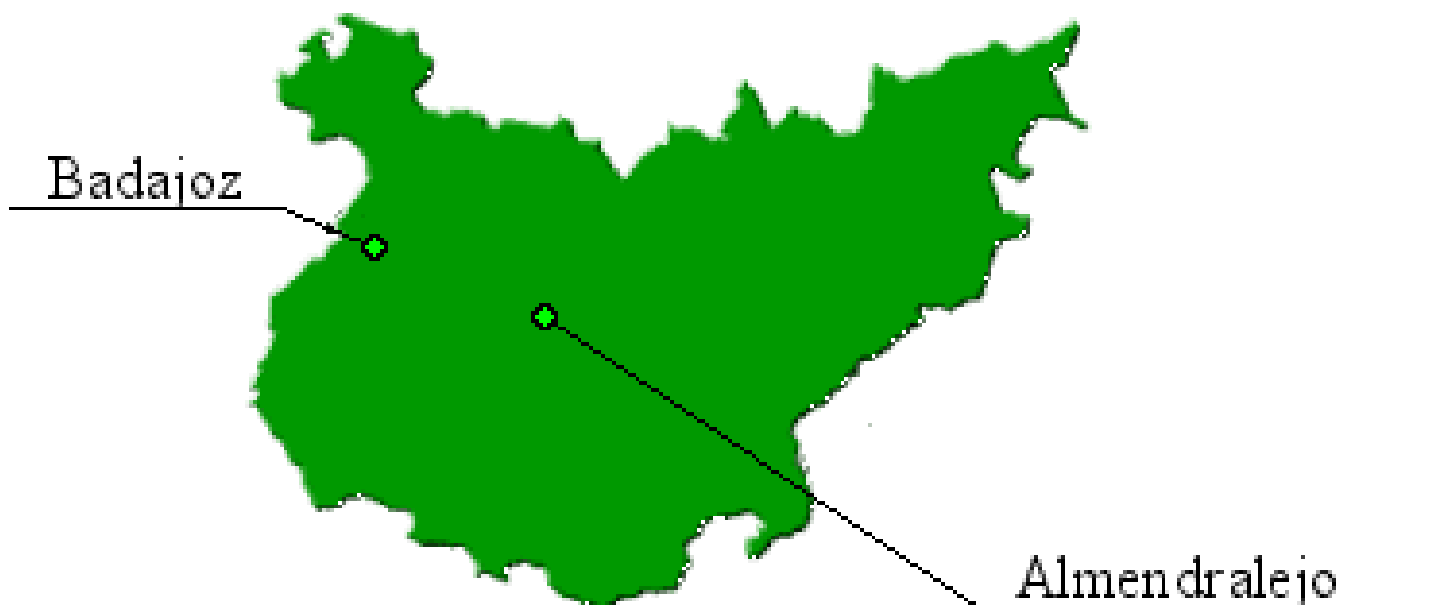
7. LUGAR / EMPLAZAMIENTO

El primer emplazamiento sede del Encuentro Gastronómico “**SABOREA EXTREMADURA 2024**” no podía ser otro que ..., **ALMENDRALEJO**.

Almendralejo es un municipio y ciudad española de la provincia de Badajoz, en la comunidad autónoma de Extremadura. Su población en 2021 era de 33 741 habitantes según el INE. Es cabecera del partido judicial homónimo y capital de la comarca de Tierra de Barros.

El núcleo inicial de la población se formalizó en torno a la iglesia parroquial y la Casa de la Encomienda de la Orden de Santiago que se situaba enfrente, configurando una trama que, en el siglo XVI, quedaba formada por la calle Real y su prolongación en la actual calle Mérida y otras inmediatas. En el siglo XVII se prolongaba ya hasta el Altozano, Mártires y Caño. El crecimiento siguiente fue muy destacado, extendiéndose hasta casi los caminos de Aceuchal y Villafranca en el siglo XIX.

Tiene una extensión de 15 563 hectáreas y su clima es bastante seco, de inviernos templados y elevadas temperaturas en verano. Sus suelos fértiles por su riqueza en nutrientes, la han convertido en una de las más importantes zonas productoras de vinos de todo el territorio nacional. Desde la década de 1980 la ciudad ha adquirido cierta tradición como centro productor de cava. Almendralejo es también conocida como «Ciudad del Romanticismo» por ser el lugar de nacimiento de dos principales poetas de este movimiento literario, José de Espronceda y Carolina Coronado.



8. EL CONGRESO - INSTALACIONES

EL PALACIO DEL VINO Y LA ACEITUNA

El Palacio del Vino y la Aceituna es un espacio localizado en la calle Juan Campomanes s/n de la bonita ciudad de Almendralejo, en Badajoz. Se trata de un amplio recinto ferial que es a su misma vez un gran centro de negocios donde se reúnen empresas privadas, profesionales, compradores nacionales e internacionales e instituciones públicas.



Disponemos de dos pabellones con casi 2000 metros cuadrados, para abarcar a todos los sectores gastronómicos de la comunidad.



AYUNTAMIENTO
ALMENDRALEJO

9. STANDS PERMANENTES

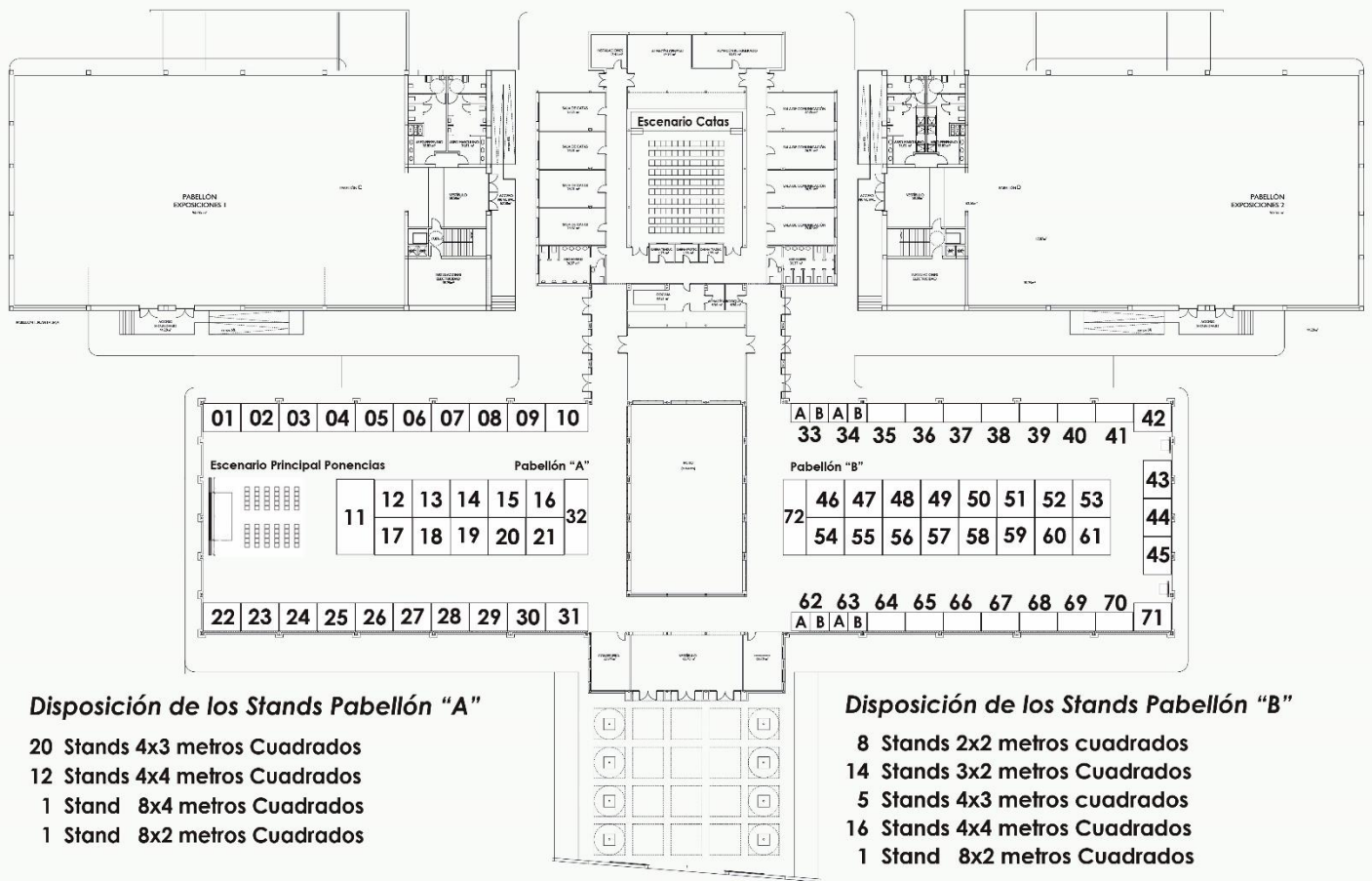
Durante las tres jornadas, los colaboradores pueden contratar más de **44 espacios disponibles** para darse a conocer, vender su servicio o producto, afianzar su imagen de marca o establecer alianzas que les beneficien en el futuro, dispondrán de una serie de stands posicionados en la zona habilitada dentro del Salón Saborea Andalucía.

Este tipo de eventos dan una oportunidad excepcional de mostrar lo que su empresa tiene que ofrecer, hacer negocios y estrechar lazos estratégicos que pueden resultar enormemente productivos.

El horario de apertura al público de la zona de stands será: 09:30 a.m. a 19:00 p.m.



10. PLANO STAND



ACCESO AL EVENTO

El acceso durante las jornadas del encuentro tendrá un coste para los profesionales y amateurs de los sectores gastronómicos, excepto invitaciones de las marcas.

Tienen prioridad al recinto (Según aforo), los expositores, los alumnos asistentes a la Masterclass, los ponentes y los que hayan reservados plaza para la cena, a partir de ahí, la entrada se completará hasta finalizar el aforo.

La entrada al recinto, tendrá derecho a permanecer en el recinto las horas que permanezca abierto, visitando y degustando los productos y sabores, pudiendo estar presente en las 18 ponencias, Concurso de Jamón, firmas de libro y 1 mesa redonda.

Saborea Extremadura

Este congreso estará enfocado a profesionales de los sectores:

- Empresas distribuidoras
- Autoridades y Diputaciones
- Marcas Gastronómicas
- Productores Gastronómicos
- Herramientas para la Gastronomía
- Maquinarias de uso en Cocina / Pastelería
- Empresas de Pescados y sus derivados
- Productos Vitivinícolas
- Productores
- Banca y Seguros



11. I CONCURSO DE CORTADORES DE PALETA DE JAMÓN “SABOREA EXTREMADURA”

En el desarrollo del Concurso, el Jurado puntuará sobre los siguientes aspectos:

Los miembros del jurado se harán públicos una hora antes del comienzo del concurso. Este jurado estará formado por cortadores profesionales y personas relacionadas con el mundo del corte y gastronomía.

Se calificará de 1 a 10 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

1. Vestimenta del Cortador.
 2. Estilo del cortador, según las sensaciones que transmita (Colocación, manejo de útiles, manipulación, postura...)
 3. Limpieza Inicial y perfilado de la paleta
 4. Grosor y tamaño de la loncha.
 5. El plato creativo de presentación
 6. Emplatado general.
 7. Rectitud horizontal de los cortes de las diferentes partes de la paleta
 8. Orden limpieza y colocación en el puesto de trabajo
 9. Creatividad del plato de presentación de la paleta (Plato artístico).
 10. Valoración de los 5 últimos platos presentados
 11. Se premiará a la mejor mesa creativa.
 12. Peso y despojo.
 13. Remate de la pieza.
 14. Se podrá emplear cualquier plato, loza... para las presentaciones, pero se hace costar que se evaluará la ejecución de dichos platos y no por el hecho de que un plato sea más llamativo que otros por su forma, pero teniendo en cuenta que habrá un premio especial a la mesa más creativa por la conjunción de la presentación.
- En caso de empate, se valorará la puntuación más alta en los apartados 4, 5,7. Finalizado el concurso, todos los miembros del jurado valorarán en común todos los términos anteriores. El presidente del jurado levantará el acta y hará públicos los resultados del concurso, procediendo a la entrega de los premios.

Las bases están depositadas en nuestra página web www.saboreaextremadura.com



PATROCINAN



El Corte Jamonero dirigirá la organización del concurso y **Raquel Acosta** será la presidenta del jurado de este prestigioso concurso.



Raquel Acosta será la presidenta del jurado de este concurso. Natural de Burgos, es una de las mujeres, pioneras en el mundo del jamón. Empezó en 2013 trabajando en una Jamonería en la ciudad de Salamanca, con los mejores cortadores de jamón de España y de allí salto al mundo de los concursos de cortadores de jamón profesionales.

12. Premios “Saborea Extremadura”

El Reconocimiento a la Gastronomía Extremeña

Los Premios Saborea Extremadura son los máximos galardones que se otorgan en el sector gastronómico en nuestra Región.

Son concedidos por Saborea Extremadura y reconoce, a través de ellos, la labor de los mejores profesionales vinculados a nuestra cultura Gastronómica.

Se otorgarán los siguientes premios

Las **categorías premiadas son Siete:**

- **Mejor jefe/a de Cocina**, que premia al profesional de cocina que haya desarrollado la labor anual más destacada en un restaurante radicado en Extremadura.
- **Mejor director/a de Sala**, que premia al profesional de sala que haya desarrollado la labor anual más destacada en un restaurante radicado en Extremadura.
- **Mejor Sumiller**, que premia al profesional de sumillería que haya desarrollado la labor anual más destacada en un restaurante radicado en Extremadura.
- **Mejor Pastry Chef**, que premia al profesional de cocina dulce que haya desarrollado la labor anual más destacada en un restaurante o una pastelería radicado en Extremadura.
- **Mejor Panadero/a de Andalucía**, que premia al profesional de panadería que haya desarrollado la labor anual más destacada en una panadería radicado en Extremadura.
- **Mejor Comunicación Gastronómica**, que premia al mejor profesional, empresa o proyecto de comunicación o difusión gastronómica desarrollado en Extremadura o que haya tenido impacto en nuestra Comunidad.
- **“Trayectoria” Toda una Vida dentro de Extremadura**, que reconoce la trayectoria dilatada de una persona que haya realizado una contribución excepcional a la gastronomía extremeña dentro de nuestras fronteras.
- **“Trayectoria” Toda una Vida fuera de Extremadura**, que reconoce la trayectoria dilatada de una persona que haya realizado una contribución excepcional a la gastronomía extremeña en cualquiera de sus facetas fuera de nuestras fronteras.

Cada categoría contará con un Jurado propio, formado por los embajadores del Congreso y sus colaboradores.

“Una Gastronomía Satisfactoria, Saludable y Sostenible”

13. CENA DE GALA “The Luxury Day” Cena con maridaje, Cóctel y música en directo

En las instalaciones del Restaurante, se ofrecerá a los asistentes un EXPERIENCIA GASTRONÓMICA “THE LUXURY DAY” compuesto por:

Cena temática regional extremeña en la que se irán degustando elaboraciones según la tendencia de la gastronomía regional.

Toda la velada, será amenizada con música en directo a cargo de un grupo español (Por determinar)

La duración aproximada de 4 horas.

Horario:

FECHA: 29 de mayo de 2024

ENTRADA: 21:00 horas

21:30 horas a 00:00 horas
aproximadamente



14. MARKETING Y COMUNICACIÓN

- **La Gastronomía en Extremadura**
- **Los Productos**
- **Recetas**
- **Eventos**
- **Restaurantes de Extremadura**
- **Actualidad**
- **Contacto**

PRESENCIA EN REDES SOCIALES

Presencia en la prensa del país y en las Redes Sociales de más difusión, tales como... Instagram, YouTube, Twitter, Facebook.

En todas las redes se irá informando de los eventos que se realicen, pero a su vez se realizarán artículos sobre la gastronomía extremeña, curiosidades de productos, recetas realizadas por chefs reconocidos de nuestra región.

Todo ello enfocado a tener una reputación de marca, que la gastronomía se vaya posicionando cada día mejor, como una opción a destacar dentro del mundo gastronómico.



COMUNICACIÓN

Todos los eventos que se realicen llevan una parte de comunicación donde se contará con medios especializados del sector, para poder llegar a una mayor difusión.

15. SABOREA TV / EMISIÓN EN STREAMING

Teniendo en cuenta la nacionalidad e internacionalidad de este proyecto, en SABOREA EXTREMADURA creemos oportuno dar la posibilidad a invitados y/o cualquier interesado que desee, poder ver cómo se desarrollan los eventos de cada jornada (ponencia, show cooking, mesas redondas, etc...).

Mediante la Tecnología Streaming se hace posible la retransmisión directa en tiempo real, pudiendo así dar visibilidad a nuestro proyecto no solo entre los asistentes de las jornadas, sino que podremos alcanzar a un público internacional, y sobre todo llegar a todos los extremeños que

se interesen por estas jornadas. Para poder hacer uso de ella solo necesitan disponer de algún dispositivo móvil y conexión a Inter- net.

El Cliente podrá acceder a cualquier video en todo momento, ya sea en directo o a la carta.

La clave es ofrecerles un servicio personalizado a través del cual acceder a contenidos desde cualquier dispositivo móvil.



¿QUE ES UN STREAMING?

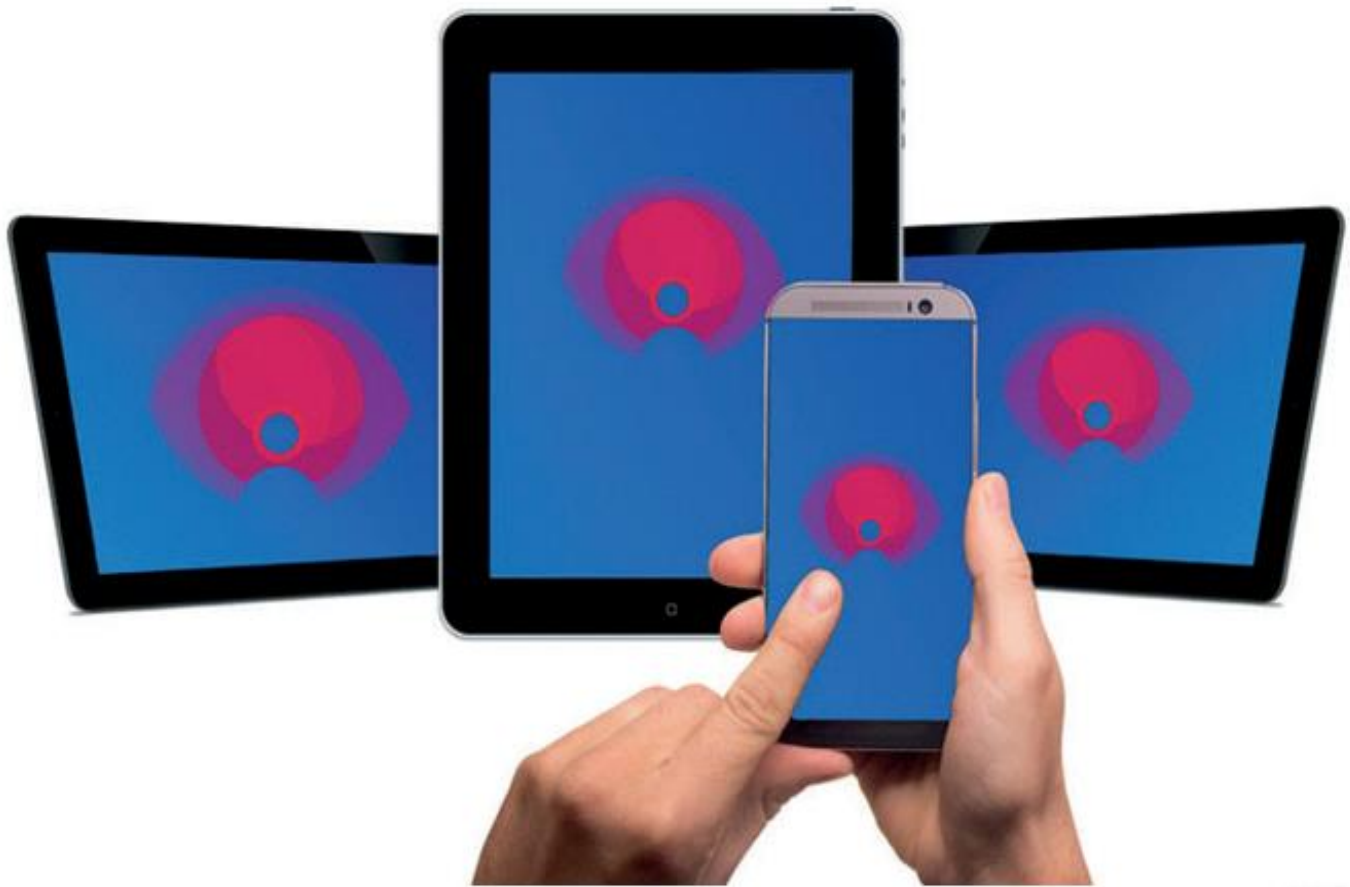
El Streaming (también llamado retransmisión) consiste en la distribución digital de contenido multimedia a través de una red de computadoras, de manera que el usuario utiliza el producto a la vez que se descarga. La palabra retransmisión se refiere a una corriente continua que fluye sin interrupción, habitualmente para la difusión de audio o video.

EL PUERTO MEDIA FILMMAKER es una empresa que desarrolla su actividad en el marco de la comunicación audiovisual: realización, producción, grabación, fotografía y Streaming profesional.

Estamos en la era tecnológica de los contenidos, de la imagen y de la inmediatez. Romper las barreras entre lo físico y lo digital cobra cada vez mayor importancia para optimizar el impacto y los objetivos de cualquiera que pretenda llegar a su público.



Saborea Extremadura



Este tipo de tecnología funciona mediante un búfer de datos que va almacenando el flujo de descarga en la estación del usuario para inmediatamente mostrarle el material descargado.

Por lo tanto, el usuario no necesita esperar hasta que la descarga sea completada para poder comenzar a utilizar los datos, a diferencia del mecanismo de descarga de archivos, que requiere que el usuario descargue los archivos por completo para poder acceder al contenido.

Desde hace unos años el Streaming se ha instalado en la sociedad, aplicándose a sectores muy diversos. Productoras, ayuntamientos, ferias y convenciones, federaciones deportivas, periodismo... Todos se benefician de las grandes oportunidades de esta tecnología.

El consumo de video bajo demanda en la red se está popularizando, ofreciendo una programación amplia y atractiva a los usuarios con canales ilimitados.

Los hábitos de consumo televisivos han cambiado. La televisión tradicional se ha visto desbancada por la digitalización y emisión por internet.

Los Clientes cada vez son más exigentes y no quieren esperar a que se edite la grabación de un evento o acontecimiento, demandan la posibilidad de ver la información deseada en cualquier momento, 24 horas al día, los 365 días del año.

CÁMARAS ROBOTIZADAS

Porque la estética en un evento es muy importante, nuestras cámaras se integran perfectamente en cualquier acontecimiento. Son equipos versátiles y discretos; pueden ubicarse en lugares estratégicos sin ser vistas, no entorpecen ni ocupan espacio, pasan desapercibidas. Ofrecen más posibilidades que los equipos convencionales sin perder la calidad profesional. Con nuestras cámaras robotizadas convertimos cualquier emplazamiento en un plató de televisión de última generación.



16. COLABORADOR AFUEGOLENTO.COM

Afuegolento es una Revista Gastronómica Digital Española fundada en 1996 por Koldo Royo con su socia Mercedes Palmer. Es un espacio donde profesionales, usuarios y lectores pueden compartir sus inquietudes, dudas, conocimientos y novedades en los blogs, espacios de opinión, recetarios, bolsa de empleo, foros y mucho más.

Afuegolento colabora con el congreso dándole visibilidad y cobertura a todas las noticias que se deriven del congreso, dentro del sector hostelero en España.



Saborea Extremadura

PATROCINADORES



AYUNTAMIENTO
ALMENDRALEJO

NUESTROS EMBAJADORES



Koldo Royo
Embajador de Saborea
Chef y Asesor Gastronómico



Manu Jara
Pastry Chef



Víctor Corchado
Chef Extremeño
@boronabistro

Congreso Gastronómico 20, 21 y 22 de mayo de 2024



Daniel Sánchez
Campeón Extremeño
Sumiller



José Roldan
Campeón
Internacional de
Panadería 2022

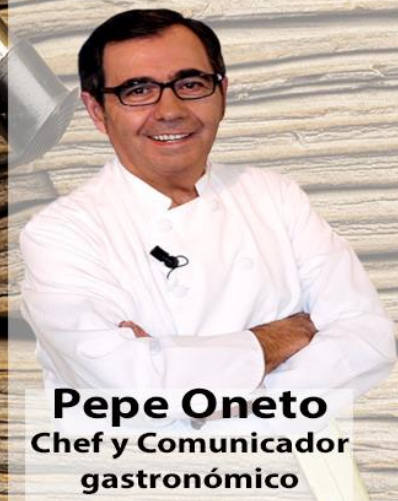
info@saboreaextremadura.com
saboreaextremadura.com



AYUNTAMIENTO
ALMENDRALEJO



Alejandro Hernandez
Chef Estrella Michelin



Pepe Oneto
Chef y Comunicador
gastronómico



Sebastian González
Subcampeón Inter.
Barista



Raquel Acosta
Cortadora de Jamón



La Organización de eventos
al más alto nivel

www.saboreaeventos.com



PALACIO DEL VINO Y LA ACEITUNA
ALMENDRALEJO (BADAJÓZ)

Saborea Extremadura

GASTRONOMÍA & TURISMO

saboreaextremadura.com