DOSSIER PRESENTACIÓN

25, 26 y 27 de septiembre de 2018
Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje (CDTCA)

CULINARIA
TENERIFE 2018
II CONGRESO DE GASTRONOMÍA TURÍSTICA DE CANARIAS

I. El Congreso 3

I.1 Presentación 4

I.2 Ficha Técnica 6

I.3 Organización 7

I.4 Espacios y Actividades 8

I.5 Esquema de Programa 12

I.6 Temática 13

I.7 Culinaria 2016 14

Visitantes y Comunicación

Algunos ponentes

I EL CONGRESO

I.1 PRESENTACIÓN

Culinaria Tenerife 2018 es la segunda edición del único congreso de gastronomía turística que se celebra en Canarias, afianzándose como referente regional. Entre sus objetivos destaca resaltar a la cocina como un elemento esencial de la oferta turística de las Islas. Para ello, este evento congresual persigue elevar aún más el nivel de la restauración que se desarrolla en el Archipiélago.

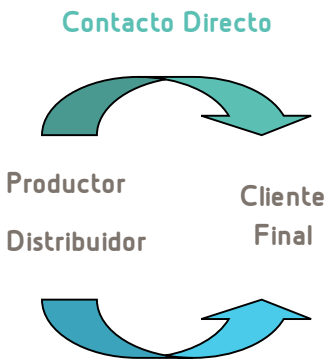
Es un Congreso dirigido a los **profesionales** de la cocina, repostería y sala del sector Horeca.

El protagonismo se centra en la variedad, calidad y cantidad de las **actividades técnicas - ponencias, conferencias y talleres -** desarrolladas por algunos de los más destacados representantes de la gastronomía nacional y regional para responder a las necesidades de los profesionales del sector. Como elemento diferencial respecto a otros eventos similares de ámbito nacional, se incorpora con especial protagonismo la gastronomía realizada en hoteles.

Se complementa con un **apartado ferial** (reducido y exclusivo), en el que algunas de las más importes empresas del sector darán a conocer su oferta, mediante la exposición de productos, maquinaria, equipamiento, tecnología y servicios dirigidos al sector.

Se celebrará en Tenerife, en el municipio de Adeje, en el Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje (CDTCA) del 25 al 27 de septiembre de 2018.

Punto de Encuentro de los responsables del Sector Gastronómico



Un Congreso Único

Punto de encuentro que reúne a los profesionales de todas las empresas que integran el sector gastronómico (hoteles, restaurantes, cafeterías, bares, parques temáticos, catering…)

Público del Congreso

- Cocineros
- Reposteros
- Jefes de Sala
- Sumilleres
- Directores Hotel
- Directores A&B
- Jefes de Compra
- Propietarios de Restaurantes
- Productores
- Distribuidores

1.2 FICHA TÉCNICA

Fechas	Del 25 al 27 de septiembre de 2018
Horario	De 10.00 a 19.00 horas
Lugar	Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje CDTCA C/ Las Jarcias, 4. El Galeón. Adeje
Público	Profesionales canal Horeca Empresas del sector (restaurantes, cafeterías, bares, hoteles, caterings…)
Actividades	Ponencias, Showcookings, Masterclass, Talleres, Catas, Degustaciones.
Web	www.culinariatenerife.es

1.3 ORGANIZACIÓN

ACYRE CANARIAS

ACYRE CANARIAS es una asociación formada por **cocineros y reposteros** que realizan su actividad profesional en Canarias. Fundada en 2014 está integrada por más de 1.100 asociados.

Representa a la Comunidad oficialmente a nivel nacional (ACYRE CANARIAS forma parte de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España: FACYRE) y a nivel internacional (FACYRE es a su vez miembro de la World Association of Chefs Societies: WACS)

Surge con el fin de llenar un vacío ante la ausencia de una asociación que reúna mayoritariamente a los profesionales de la gastronomía en Canarias.

Nace también como respuesta al crecimiento del sector gastronómico en nuestra región. Este desarrollo requiere, necesariamente, el trabajo organizado de quienes participan activamente en él.

Está enfocada a realzar, fomentar, promocionar y divulgar la gastronomía realizada en Canarias. La Cocina y la Repostería son claves de la imagen de los restaurantes y hoteles que dan servicio a la población local y a los turistas que acoge nuestra Comunidad y, al mismo tiempo, repercute significativamente en la economía regional.

Más información en: www.acyrecanarias.es

1.4 ESPACIOS Y ACTIVIDADES

El Congreso aunará el apartado ferial y la vertiente congresual. Se dividirá en distintas zonas:

ACTIVIDADES	ZONA	ESPACIO C.D.T.C.A.	HORARIO
TÉCNICAS • Cocina • Repostería • Sala • Vino	SALA 1. AUDITORIO • Ponencias • Showcookings • Masterclass	SALÓN DE ACTOS	10.00 a 19.00
	SALA 2. AULA GASTRONÓMICA • Ponencias • Showcookings • Masterclass	SALA F.I.T.	
	SALA 3. AULA TALLER •Talleres	AULA DE DEMOSTRACIONES	
EXPOSICIÓN • Alimentos y Bebidas • Maquinaria • Mobiliario • Menaje • Servicios	EXPO	JARDÍN	
		SALA RESTAURANTE	
		SALÓN MULTIUSOS	
		TALLER DE COCINA	
		TALLER DE PASTELERÍA	

Sala 1. Auditorio: Situado en la planta baja del CDTCA con capacidad para 106 personas y dotado de equipamiento para proyecciones audiovisuales. Este espacio será utilizado para la realización de las charlas, ponencias y Masterclass impartidas, entre otros, por destacados profesionales del panorama gastronómico nacional y regional galardonados con Estrellas Michelín y Soles Repsol. La duración media de las charlas y masterclass será de 1 hora.

Sala 2. Aula Gastronómica : Situada en la planta -1 del CDTCA, sede de la Factoría de Innovación Turística (FIT). Esta aula será uno de los puntos de información y formación permanente del Congreso. Por ella, y en formato reducido tanto de duración como de asistentes, pasarán algunos de los más relevantes profesionales de la cocina, repostería, sala, coctelería y sumillería para la realización de presentaciones monográficas muy concretas sobre aspectos relacionados de la temática del Congreso.

Sala 3. Aula Taller: Es un aula - demostración dotada de una cocina profesional y un graderío en arco y en desnivel con capacidad para 30 personas para asegurar la perfecta visión y seguimiento de los talleres que en ella se van a impartir durante el Congreso. La duración prevista de estas sesiones formativas de especialización oscilará entre 1,5 y 2 horas.

Espacio Expo: La parte del Congreso que albergará la Feria de Patrocinadores / Expositores contará con varios espacios diferenciados. Estos espacios serán un punto de encuentro permanente entre los principales proveedores del sector, los congresistas y los invitados que son los representantes de las principales empresas hoteleras y de restauración de Canarias que podrán conocer los diferentes productos, servicios y equipamientos existentes en la feria y de utilidad para sus establecimientos. Estos espacios serán:

- Los Jardines del CDTCA, a la entrada del edificio, con una superficie disponible de unos 1.200 m^2.
- La Sala Restaurante, en la planta baja, de unos 180 m^2
- El Salón Multiusos del CDTCA, situado en la primera planta del inmueble, de 600 m^2.
- El Taller-Aula de Cocina, en la primera planta, de 145 m^2
- El Taller de Pastelería, también en la primera planta, de unos 100 m^2

Expo AOVE: Situada en la planta baja del CDTCA, la biblioteca se convertirá en un espacio temático donde los visitantes descubrirán el apasionante mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra. (AOVE) Durante todo el día, quienes lo deseen podrán disfrutar de los aromas y sabores que proporcionan excelentes zumos de aceituna nacionales y regionales. Además, pondrán a prueba sus papilas gustativas mediante diferentes *showcookings* en los que el chef Firo Vázquez (Restaurante El Olivar, Moratalla. Murcia) mostrará las múltiples aplicaciones culinarias de esta materia prima y la forma correcta de emplear cada uno de los varietales.

EXPO 2016

FAGOR
Universo

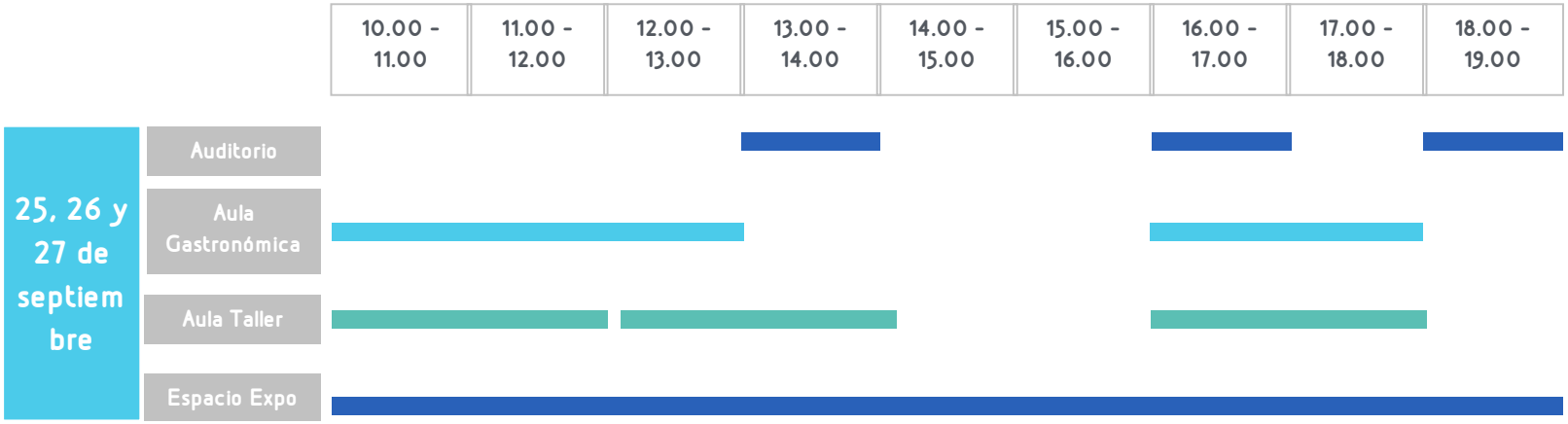
makro
CARPIGIANI
CLIFRCAN

ADOM
DE LÍNEAS BLANCAS

TENERIFE RURAL
De lo nuestro, lo mejor

CARPIGIANI
GELATO UNIVERSITY

1.5 ESQUEMA DE PROGRAMA



I.6 TEMÁTICA

I. Los ponentes **en el Auditorio** realizarán presentaciones en las que expondrán su filosofía, propuestas, novedades, avances, investigaciones, técnicas de trabajo… con la elaboración (en su caso) de alguna/s receta/s como ejemplo ilustrativo.

II. Las actividades desarrolladas **en el Aula Gastronómica y en el Taller** girarán en torno a los siguientes ejes temáticos.

- **Cocina.**
  - Cocina en Hoteles (Buffet, Cocina Temática).
  - Productos.
  - Cocina Canaria.
  - Técnicas de Elaboración.
- **Pastelería.**
  - Postres en Restaurante / Buffet Hotel.
  - Pastelería en Restaurante / Buffet Hotel.
  - Panadería.
  - Chocolate.
  - Nuevos Productos.
- **Vinos.**
- **Sala.**
- **Coctelería.**

1.7 CULINARIA 2016 - Visitantes y Comunicación

Visitantes zona Expo.

Asistentes a Ponencias y Talleres: 2.325

Ponentes: 48

Visitantes no Congresistas: 1.650

Perfil de Congresistas y Visitantes: Cocineros, Reposteros, Jefes de Sala, Sumilleres, Directores de Hotel, Directores de A&B, Jefes de Compras, Propietarios de Restaurantes.

Comunicación.

Total Impactos en Facebook (mes septiembre): 79.152

Total Impresiones en Facebook (mes septiembre): 148.558

Total Impresiones en Twitter (mes septiembre): 85.400

Periodistas Acreditados: 38

Televisión: 5 piezas informativas

Radio: 30 piezas emitidas

Prensa escrita: 38 informaciones

Medios digitales: 271 noticias

Algunos ponentes 2016

Rafael Ansón
Academia Española
Gastronomía - Madrid

Mario Sandoval
Rest. Coque. 2* Michelín -
Madrid

Erlantz Gorostiza
Rest. MB Abama. 2* Michelín
Tenerife

Rodrigo de la Calle
Rest. El Invernadero. 1* Michelín
Madrid

Fran Agudo
Rest. Tickets. 1* Michelín
Barcelona

Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes
Rest. Nub. 1* Michelín
Tenerife

Javier Olleros
Rest. Culler Pau. 1* Michelín
Pontevedra

Braulio Simancas
Rest. Las Aguas. 2 soles Repsol
Tenerife

Pedro Larumbe
Rest. 38 de Larumbe. 2 soles Repsol
Madrid

Jesús Almagro
Rest. Mesteño. 1 sol Repsol
Madrid

Armando Saldanha
Rest. Amor de mis amores. 1 sol Repsol
Tenerife

Germán Blanco
Rest. La Tegala. 1 sol Repsol
Lanzarote

Esteban Gómez
Hotel Jardín Tropical
Tenerife

Pau Bermejo
Restaurante La Casona de Pau
Tenerife

Luis González
Restaurante Enyesque
Tenerife

Rogelio Quintero
Consultor y Docente Gastronómico
Tenerife

Julián Quintero
Docente Sala
Tenerife

Juan Luis Pastor
Restaurante El Comedor
Tenerife

Ignacio Hernández
Restaurante Jaxana
Tenerife

Marcos Gutiérrez
Restaurante Casa Marcos
Fuerteventura

Eduardo Alonso
Coctelero
Tenerife

Contactos

Domingo Pérez // T 626 374 175
contacto@culinariatenerife.es