17, 18 y 19 de febrero de 2025 CONGRESO SABOREA ANDALUCÍA

Colabora:







entradas.com







El teniente de alcaldesa de Turismo y Promoción de la Ciudad, **Antonio Real**, ha mantenido una reunión de trabajo con el gerente de **Saborea Andalucía**, Álvaro Amaya, para tratar sobre el **Congreso en torno a la gastronomía 'Saborea Andalucía 2025'**, que se celebrará en IFECA los días 17, 18 y 19 de febrero de 2025.

Antonio Real ha avanzado que "el Ayuntamiento respalda y brinda su apoyo a este evento que viene a dar visibilidad a la gastronomía andaluza, a su extensa variedad de productos y recetas tradicionales, así como a las nuevas tendencias". El teniente de alcaldesa ha destacado "la importancia de dar promoción a este Congreso como muestra del talento gastronómico andaluz y como elemento de gran utilidad, orientado a posicionar a Andalucía a nivel nacional como destino gastronómico indispensable".

También ha valorado que Jerez sea anfitriona de este evento 'Saborea Andalucía 2025' y que, de este modo, "la ciudad sea, durante esos días del mes de febrero 2025, el epicentro de la gastronomía de la comunidad" y en este sentido, ha agradecido su iniciativa a los impulsores del evento, con el compromiso de trabajar de la mano "para que esta segunda edición de este congreso gastronómico, que se celebrará en Jerez, sea un éxito y tenga la repercusión que merece".

INDICE

1.	FUNDAMENTOS DEL CONGRESO	4
2.	PRESENTACIÓN A LOS MEDIOS	7
3.	CONGRESO SABOREA ANDALUCÍA 2025	7
4.	¿QUE NOS HACE ÚNICOS?	11
5.	PONENCIAS, - Escenario Principal SABOREA	12
6.	CATAS / PONENCIAS, - Escenario Principal ANDALUCÍA	15
	WINE FEST	
7.	LUGAR DE EMPLAZAMIENTO	16
8.	LA SEDE DEL CONGRESO	19
9.	STANDS PERMANENTES	20
10.	PLANO STANDS Y ACCESO AL EVENTO	21
11.	II CAMPEONATO DE CORTADORES DE PALETA DE JAMÓN	23
12.	I CAMPEONATO AL MEJOR SALMOREJO	24
13.	II CAMPEONATO MEJOR BOCATA GOURMET	25
14.	ANDALUCÍA WINE FEST	26
15.	PREMIOS SABOREA ANDALUCÍA 2025	27
16.	CENA DE GALA "THE LUXURY DAY"	28
17.	SABOREA TV	29
18.	NOS AVALAN / PROPIETARIO Y ORGANIZA	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 Andalucía, tanto en los lugares tradicionales como en los nuevos destinos que busca imponer la industria turística.

- El crecimiento desbocado del turismo ha dejado atrás a la industria y al campo andaluces
- La temporalidad, la economía sumergida y el paro, tareas pendientes para el gobierno andaluz

Fruto de los planes de desarrollo en los años 50 del siglo pasado, ya hace décadas que el turismo es la principal industria de Andalucía. Hoteles, apartamentos y sobre todo restaurantes han impulsado otras actividades la **construcción**, pasando en ocasiones por encima del medio ambiente. El crecimiento desbocado del turismo, frenado en seco por la pandemia, ha dejado atrás a la industria o al campo andaluces, que ahora luchan por ser más un mercado fuertemente competitivos en globalizado.

Andalucía es la tercera comunidad autónoma que más turistas nacionales recibe. La región más poblada de España y la que cuenta con la segunda mayor población costera acumula el 14% de las pernoctaciones y casi el 16% de los viajes que se realizan desde otro punto de nuestra geografía

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 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 ANDALUCIA 2025" nace de la inquietud, no sólo de dar a conocer el patrimonio gastronómico de Andalucía de la mano de profesionales, auténticos conocedores de nuestra cultura, sino también de promover los productos nacionales en nuestra comunidad.

Pretende ser un punto de encuentro global para los profesionales de la hostelería de nuestra Comunidad Andaluza y del resto de las comunidades españolas, con el fin de propiciar un acercamiento a la diversidad, creatividad y riqueza culinaria de todas las comunidades,

Pretende convertirse en un espacio de integración y exposición comercial del sector gastronómico en nuestra Comunidad de todos los productos Nacionales e Internacionales.

Los intercambios de mercancías son sustanciales en materia de importación y exportación, como también las remesas de productos autóctonos y nacionales que se envían desde España 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 100 Stands, para que su empresa se vea representada en este gran congreso. (21 Stands en la zona de Andalucía Wine Fest)
- 18 PONENCIAS Escenario principal SABOREA. Charla-Demo de 30 minutos, en donde profesionales y/o empresas tendrán la oportunidad de ponerse al día del marco y situación actual del sector, con la posibilidad de realizar unintercambio de conocimientos.
- 15 CATA/PONENCIAS Escenario ANDALUCÍA WINE FEST. Charla-Coloquio de 60 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.

• 6 CATAS DE VINOS

Catas de 2 horas de duración, consistente en la Cata/Maridaje frente a los asistentes en el escenario **ANDALUCÍA WINE FEST**.

• II CAMPEONATO DE CORTADORES DE PALETAS DE JAMON "SABOREA ANDALUCIA"

Contaremos con 6 finalista al mejor cortador.

• II CAMPEONATO AL MEJOR BOCATA GOURMETS DE ANDALUCÍA.

Contaremos con 6 finalista al mejor bocata.

• I CAMPEONATO AL MEJOR GAZPACHO DE ANDALUCÍA. (Nuevo)

Contaremos con 6 finalista.

• I CAMPEONATO AL MEJOR TOCINO DE CIELO DE ANDALUCÍA.

Contaremos con 6 finalista al mejor Tocino de Cielo. (Zona Joaquín López Aragón)

• I CAMPEONATO AL MEJOR POSTRE CON TOCINO DE CIELO EN ANDALUCÍA.

Contaremos con 6 finalista al mejor Postre con Tocino de Cielo. (Zona Joaquín López Aragón)

- **FIRMA DE LIBROS.** Contaremos con la firma de libros de los chefs más representativos del congreso.
- PREMIOS "SABOREA ANDALUCÍA". Entregaremos los premios a la fuerza y entrega en la gastronomía Andaluza.

• CENA DE GALA:

El 17 de febrero de 2025 por la noche, a partir de las 9:30 p.m., se ofrecerá la oportunidad de degustar los sabores de la cocina tradicional durante una cena basados en los sabores más tradicionales de la cultura Andaluza. Al finalizar la cena contaremos con la colaboración y degustación de unos cocteles acompañado de música en directo, con un grupo de éxito Andaluz.

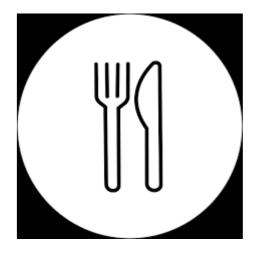
La duración aproximada de 2 horas

OBJETIVOS

Las jornadas "SABOREA ANDALUCIA 2025". tienen como principales objetivos:

- Fortalecer el vínculo gastronómico entre Andalucía, España y Países internacionales.
- Conocer de primera mano las tendencias gastronómicas y productos Andaluces y de nacionales través recursos а audiovisuales y mediante actividades orientadas al mejor entendimiento de su gastronomía sus productos: degustaciones, ponencias, cenas. Showcooking con los chefs.
- Posicionar a Andalucía a nivel nacional como destino Gastronómico Indispensable, incluyendo las nuevas tendencias y sus productos anivel Internacional.
- Apostar por la promoción de la gastronomía Andaluza, 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 español 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 negociones, acuerdos y procesos de compra con los distribuidores presentes en "SABOREA ANDALUCIA 2025".
- Agendar reuniones y construir un Networking de trabajo con los colaboradores de "SABOREA ANDALUCIA 2025".

- 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

Se presentará ante la prensa y empresas ante los medios el 24/01/2025

Lugar: Ayuntamiento de Jerez Hora: 10:00 horas.



3. SABOREA ANDALUCÍA 2025

EVENTO: SABOREA ANDALUCIA 2025

REGIÓN AUTÓNOMA: Andalucía

SECTOR: Gastronomía & Turismo Gastronómico

TEMÁTICA: Gastronomía Nacional

ACCESO: Acceso a profesionales e invitados (día 17, 18 y 19 de febrero de 2025)

& Amateurs. (18 y 19 de octubre de 2024)

JORNADAS: 3 días

HORARIO: Apertura de puertas: 09:30 a.m.

Cierre de puertas Salón: 19:00 Horas.

FECHA: 17, 18 y 19 de febrero del 2025

LUGAR: Palacio de Congresos IFECA (Jerez de la Frontera)

Las Jornadas Gastronómicas "SABOREA ANDALUCIA 2025" 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 Andalucía, son una iniciativa que tiene como principal objetivo fomentar la gastronomía Andaluza; el conocimiento y consumo de sus productos.

ANDALUCÍA

Andalucía es una comunidad autónoma española reconocida como nacionalidad histórica por su Autonomía, compuesta por ocho provincias:

Almería, Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Málaga y Sevilla.

Su capital es Sevilla, sede del Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía y del Parlamento. La sede del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía se encuentra en Granada.

Es la comunidad autónoma más poblada del país (8 465 236 habitantes en 2021) y la segunda más extensa (87 268 km²) —tras Castilla y León—. Se encuentra ubicada en la parte meridional de la península ibérica; limitando al oeste con Portugal, al norte con las comunidades autónomas de Extremadura (Badajoz) y Castilla-La Mancha (Ciudad Real) y (Albacete), al este con la Región de Murcia, al suroeste con el océano Atlántico y al sur con el mar Mediterráneo y Gibraltar.



A través del estrecho de Gibraltar, separado por 14 km en su parte más estrecha, se encuentran Marruecos y Ceuta en el continente africano. En 1981 se constituyó en comunidad autónoma, al amparo de lo dispuesto en el artículo segundo de la Constitución Española de 1978, que reconoce y garantiza el derecho a la autonomía de las nacionalidades y regiones españolas. El proceso de autonomía política se cursó a través del procedimiento restrictivo expresado en el artículo 151 de la Constitución, tras las manifestaciones multitudinarias del 4 de diciembre de 1977 y el referéndum de 28 de febrero de 1980, donde el pueblo andaluz expresó su voluntad de situarse en la vanguardia de las aspiraciones de autogobierno de máximo nivel en el conjunto de los pueblos de España. Andalucía fue pues la única Comunidad que tuvo una fuente de legitimidad específica en su vía de acceso a la autonomía expresada en las urnas mediante referéndum. En el preámbulo del Estatuto de Autonomía de Andalucía de 2007 se dice textualmente que:

El Manifiesto andalucista de Córdoba describió a Andalucía como realidad nacional en 1919, cuyo espíritu los andaluces encauzaron plenamente a través del proceso de autogobierno recogido en nuestra Carta Magna. En 1978 los andaluces dieron un amplio respaldo al consenso constitucional. Hoy, la Constitución, en su artículo 2, reconoce a Andalucía como una nacionalidad en el marco de la unidad indisoluble de la nación española.

En el articulado del estatuto autonómico se le otorga a Andalucía la condición de «nacionalidad histórica», reflejando la identidad política propia del pueblo andaluz resultado de su singularidad histórica y cultural. En el anterior estatuto, el Estatuto de Autonomía de 1981 o Estatuto de Carmona, era definida como «nacionalidad».

El marco geográfico es uno de los elementos que da singularidad y personalidad propia a Andalucía. Desde el punto de vista geográfico, se pueden distinguir tres grandes áreas ambientales, conformadas por la interacción de los distintos factores físicos que inciden sobre el medio natural: Sierra Morena —que separa Andalucía de la Meseta—, los sistemas Béticos y la depresión Bética que individualizan la Alta Andalucía de la Baja Andalucía.

La historia de Andalucía es el resultado de un complejo proceso en el que se fusionan a lo largo del tiempo diferentes culturas y pueblos, como el íbero, el fenicio, el cartaginés, el romano, el bizantino, el andalusí, el sefardí, el gitano y el castellano, que han dado pie a la formación de la identidad y cultura andaluza.

En la actualidad, la economía de Andalucía está marcada por la desventaja de la región con respecto a los marcos globales español y europeo a causa de la tardía llegada de la revolución industrial, dificultada además por la situación periférica que adoptó Andalucía en los circuitos económicos internacionales. Esto resultó en un menor impacto del sector industrial en la economía, un gran peso relativo de la agricultura y una hipertrofia del sector servicios.

Gastronomía

La gastronomía tradicional de Andalucía es muy variada. Aunque se aprecian diferencias entre la cocina de la zona litoral y la del interior, forma parte de la dieta mediterránea, basada en el aceite de oliva, los cereales, las legumbres, la verdura, el pescado, los frutos secos y la carne; además de una gran tradición en el consumo de vino.

El *pescaíto frito* y el marisco están muy extendidos por la zona litoral y por el interior bajo su influencia. Destacando el atún rojo en las zonas almadraberas del golfo de Cádiz, el langostino de Sanlúcar, la gamba blanca de Huelva y los boquerones y chanquetes malagueños, este último tiene prohibida su captura debido a la utilización de artes tupidas que atrapan ejemplares inmaduros de otras especies.

El jamón curado se produce en las zonas serranas de Sierra Morena y Sierra Nevada, como el jamón de la Sierra de Huelva, el de Los Pedroches, el de Trevélez. Las tres son denominaciones de origen y tienen una contrastada calidad. En el caso de los jamones de Huelva y de los Pedroches, son de cerdo ibérico y el caso de Trevélez es de cerdo blanco, sin embargo, su curado en el microclima de la cara norte de Sierra Nevada le proporciona una calidad excepcional. Asimismo, el plato alpujarreño destaca como una de las especialidades serranas más conocidas.

La repostería muestra gran influencia de la cocina andalusí con el uso de almendras y de miel, siendo muy conocidos los dulces navideños elaborados en los conventos de clausura femeninos: los mantecados, polvorones, pestiños, alfajores, yemas, así como los churros o tejeringos, las bizcotelas merengadas y los amarguillos.

En cuanto a los platos elaborados a base de cereales, en Andalucía Oriental están muy extendidas las migas de harina, más próximas a las gachas manchegas que a

las migas propiamente dichas. En Andalucía Occidental, sin embargo, son las poleás las que ocupan su lugar.

Las hortalizas son la base de platos como la alboronía y la pipirrana o piriñaca. Especialmente características las sopas frías y calientes elaboradas a base de aceite, vinagre, ajo, pan, tomate y pimiento, como el gazpacho, el salmorejo, la porra antequerana, el ajo caliente, la sopa campera o prescindiendo del tomate y empleando almendras –ajoblanco–.

En la gastronomía andaluza el vino tiene un lugar privilegiado en la mesa. El cultivo de la vid y la elaboración de vino ha gozado de gran prestigio y fama en todo el mundo. Tradicionalmente, los vinos más característicos han sido los generosos y los dulces, elaborados mediante procesos de criaderas y soleras. Son generosos en alcohol, pero también delicados. Su enorme diversidad, dentro de un estilo propio, es una de las características actuales en su producción: finos y manzanillas, amontillados, olorosos, palo cortado, dulces y moscateles, entre otros.

La mayoría de los vinos de Andalucía están amparados por alguna de las seis <u>denominaciones de origen</u>: <u>Jerez-Xérès-Sherry</u>, <u>Condado de Huelva</u>, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, <u>Málaga</u>,

<u>Montilla-Moriles y Sierras de Málaga</u>. También existen otros vinos históricos no amparados bajo denominación de origen o indicación geográfica alguna, como son la <u>Tintilla de Rota</u>, el <u>Pajarete</u>, el <u>Moscatel de Chipiona</u> o el <u>Mosto de Umbrete</u>.

Asimismo en Andalucía es importante la producción de <u>vinagres</u> y <u>aguardientes</u>, algunos de ellos con denominación de origen propia, como el <u>Vinagre de Jerez</u>, el <u>Brandy de Jerez</u> y el <u>Anís de Rute</u>.





4. ¿QUE NOS HACE ÚNICOS?

- O Somos un congreso que cree en el valor de las personas y que crea vínculos cercanos y duraderos entre ellas.
- o Acercamos el mundo a Andalucía y abrimos Andalucía al mundo.
- Aportamos valor, conocimiento, pluralidad e innovación a la comunidad y a todos sus ciudadanos.
- o Somos la ventana al exterior del talento gastronómico Andaluz.
- 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.
- o 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 comunidad Andaluza, 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 (Escenario Principal SABOREA)

Lunes 17 de febrero

10:00 – 10:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente

PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente

11:00 – 11:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente

12:00 – 12:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente

13:00 – 14:30 horas II CAMPEONATO DE CORTE DE PALETA

PATROCINA:

DE JAMÓN "SABOREA ANDALUCÍA"

Pendiente

FINAL & DEGUSTACIÓN (entrega de premios)

PATROCINA: Pendiente

16:00 – 16:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente

PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

17:00 – 17:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente

PONENCIA: Pendiente 18:00 – 18:30 horas SECTOR: Pendiente

PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente



Martes 18 de febrero

10:00 – 10:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente
PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente

11:00 – 11:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

12:00 – 12:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

13:00 - 14:30 horas



CAMPEONATO AL MEJOR GAZPACHO "SABOREA ANDALUCÍA" FINAL & DEGUSTACIÓN (entrega de premios)

Asociación del Gazpacho Andaluz

PATROCINA: AGA

16:00 – 16:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

17:00 – 17:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

18:00 – 18:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente



Miércoles 19 de febrero

10:00 – 10:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

11:00 – 11:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

12:00 – 12:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

13:00 Horas Entrega de premios Saborea Andalucía a la Gastronomía

13:00 – 14:30 horas

II CAMPEONATO MEJOR BOCATA GOURMET

"SAPOREA AND ALLICÍA"

"SABOREA ANDALUCÍA"
FINAL (entrega de premios)
PATROCINA: Pendiente

16:00 – 16:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

17:00 – 17:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

18:00 – 18:30 horas PONENCIA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

19:00 Horas Clausura



6. CATAS/PONENCIAS (Escenario Principal ANDALUCIA WINE FEST)

Lunes 17 de febrero

10:00 – 11:00 horas CATA: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

11:30 – 12:30 horas **PONENCIA**: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

> SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

Tarde

16:00 – 17:00 horas **PONENCIA**: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

17:30 – 18:30 horas **CATA**: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente



Martes 18 de febrero

10:00 – 11:00 horas CATA: Pendiente

SECTOR: Pendiente

PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente

11:30 – 12:30 horas **PONENCIA**: Pendiente

SECTOR: Pendiente

PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente

SECTOR: Pendiente

PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente

Tarde

16:00 – 17:00 horas **PONENCIA**: Pendiente

SECTOR: Pendiente

PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente

17:30 – 18:30 horas **CATA**: Pendiente

SECTOR: Pendiente

PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente



Miércoles 19 de febrero

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente

PATROCINA: Pendiente

11:30 – 12:30 horas **PONENCIA**: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

SECTOR: Pendiente
PONENTE: Pendiente
PATROCINA: Pendiente

Tarde

16:00 – 17:00 horas **PONENCIA**: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente

17:30 – 18:30 horas **CATA**: Pendiente

SECTOR: Pendiente PONENTE: Pendiente PATROCINA: Pendiente



7. LUGAR / EMPLAZAMIENTO

El segundo emplazamiento sede del Encuentro Gastronómico "SABOREA ANDALUCIA 2025" no podía ser otro que la Capital del vino..., JEREZ DE LA FRONTERA.

Jerez de la Frontera es un <u>municipio</u> y ciudad de <u>Andalucía</u>, <u>España</u>. Con una población de 212 730 habitantes en 2022, es la 26ª más grande de España, la 5ª de Andalucía y la más poblada de la provincia, así como del <u>Área metropolitana de la Bahía de Cádiz-Jerez</u>, tercer conglomerado urbano de Andalucía con una población de 639 994 habitantes y una extensión de 2026,3 km².

Está situada al sur de la <u>península ibérica</u>, a 11 km del <u>océano Atlántico</u> y 85 km del <u>estrecho de Gibraltar</u>. En una posición céntrica y bien comunicada, Jerez se ha convertido en el principal nudo de comunicaciones de la provincia de Cádiz y en uno de los centros logísticos y de transportes de <u>Andalucía Occidental</u>. Su tamaño y capacidad de crecimiento le han otorgado mayor dinamismo económico que la capital provincial.

Su término municipal ocupa una extensión de 1188,14 km² que se extienden sobre el <u>valle del Guadalquivir</u>. El término municipal de Jerez ha sido el más grande de Andalucía hasta la secesión de <u>San José del Valle</u> en 1995, a partir de ese momento es el segundo, justo por detrás de <u>Córdoba</u>, y <u>sexto de España</u>. Además, incluye una amplia extensión del <u>parque natural de Los Alcornocales</u> y la <u>Sierra de Gibalbín</u>, conocido como <u>Montes de Propio de Jerez</u>.

Es sede episcopal de la <u>diócesis de Asidonia-Jerez</u>, tomando el río <u>Guadalete</u> como frontera natural.

El 27 de mayo de 2009 el <u>Parlamento de Andalucía</u> aprobó por unanimidad la declaración del municipio bajo régimen de organización de la Ley 8/08, de Ciudades de gran población, conocida como ley de grandes ciudades andaluzas. Gran parte del centro histórico de la ciudad es <u>bien de interés cultural</u> con la categoría de <u>Conjunto Histórico Artístico</u>.



8. SEDE DEL CONGRESO

PALACIO DE CONGRESOS "IFECA"

La Institución Ferial de Cádiz es una entidad pública con carácter provincial que viene funcionando desde 1985. Desde enero de 2018, por la reforma de sus Estatutos, tiene la figura de Consorcio Público de la Diputación Provincial de Cádiz y del Ayuntamiento de Jerez.

Entre sus principales actividades, según se recoge en sus Estatutos, C-IFECA tiene por objeto el desarrollo de actividades de fomento de interés común para las entidades consorciadas, relacionadas con la organización de ferias, eventos y promoción del turismo en el ámbito de la Provincia de Cádiz. De forma más concreta, entre estas actividades se encuentra la promoción, organización y ejecución de ferias comerciales y de otro género, congresos, comercialización de servicios complementarios a utilizar por expositores, visitantes y congresistas dentro del propio recinto del Consorcio, la organización de eventos culturales, deportivos y recreativos, tanto en sus propias instalaciones, las de los entes consorciados o en cualquier lugar adecuado para ello, etc. Todo ello además de colaborar con otros organismos para el desarrollo de actividades cuando son requeridos a la Institución.

Ganadería, hostelería, promoción turística, comercio, artesanía, ocio, etc. son algunos de los referentes de los que se ocupa actualmente, aunque la Institución está siempre abierta a cuantas iniciativas y empresariales y profesionales le lleguen y sirvan como contribución al desarrollo de la economía de la provincia de Cádiz.





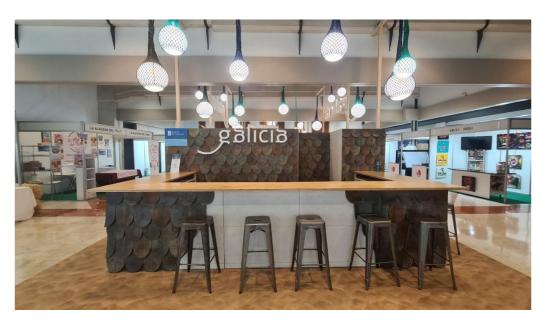
9. STANDS PERMANENTES

Durante las tres jornadas, los colaboradores pueden contratar unos de los **100 espacios disponibles de 9 Mts2 o superior,** 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 2025.

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 STANDs



ENTRADA

ACCESO AL EVENTO

El acceso durante las jornadas del encuentro <u>NO tendrá un coste para los profesionales</u> (Bajo Inscripción en la WEB) eso sí, para visitantes NO PROFESIONALES, tendrá un coste de 10 euros para la entrada de 1 a 2 días, excepto invitaciones o inscripciones por la WEB.

Tienen prioridad al recinto (Según aforo), los expositores, 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, tendrá derecho a permanecer en el recinto, visitando y degustando los productos y sabores, pudiendo estar presente durante las ponencias, concursos, etc.

Este congreso estará enfocado a profesionales de los sectores:

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



11. 2º CAMPEONATO DE CORTADORES DE PALETA DE JAMÓN "SABOREA ANDALUCÍA"

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.saboreaandalucia.com







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

12. 1er. CAMPEONATO AL MEJOR GAZPACHO "SABOREA ANDALUCÍA"

Se trata de encontrar el Mejor GAZPACHO de la gastronomía andaluza "Saborea Andalucía" del 2024, cuyo ingrediente principal sea esta joya de la gastronomía. Los concursantes tendrán que ser capaces de sorprender a los miembros del jurado, es decir, de reinventar el GAZPACHO Andaluz.

Nuestro Patrocinador estará presente con sus productos, algunos de los cuales son absolutamente básicos para la confección de un plato como el salmorejo, desde tomate hasta pepino y pimiento, con lo cual Nuestro Patrocinador se convertirá en una especie de embajador de la comunidad de Andalucía en el evento.

Creatividad, Cremosidad, jugosidad, sabor, ingenio y originalidad de los productos utilizados o la facilidad de réplica de sus creaciones en distintos espacios serán algunos de los aspectos que puntuará el jurado, compuesto por profesionales del sector, cocineros y periodistas gastronómicos







13. 2º. CAMPEONATO MEJOR BOCATA GOURMET "SABOREA ANDALUCÍA"

Mas allá del bocadillo tradicional, la reinvención del bocadillo Gourmets buscan el Mejor Bocadillo, aquel que resalte el impecable y único sabor.

Se trata de encontrar el Mejor Bocata Gourmet de la gastronomía andaluza "Saborea Andalucía" del 2024, cuyo ingrediente principal sea esta joya de la gastronomía. Puede ser frío o caliente, pero debe ser sabroso y creativo con productos mayoritariamente andaluces y que se pueda tanto degustar tiendas, restaurantes como preparar en casa con la receta ganadora. Los concursantes tendrán que ser capaces de sorprender a los miembros del jurado, es decir, de reinventar el Bocata Gourmet Andaluz.

Creatividad, jugosidad, ingenio y originalidad de los productos utilizados (Andaluces) o la facilidad de réplica de sus creaciones en distintos espacios serán algunos de los aspectos que puntuará el jurado, compuesto por profesionales del sector, cocineros y periodistas gastronómicos.

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



Bocadillo Gourmet Ganador "Saborea Andalucía 2023"

14. 1er. ANDALUCÍA WINE FEST

"la gran fiesta de los vinos en Andalucía"

La **Andalucía Wine Fest** es una celebración para festejar estos vinos únicos que disponemos en nuestra región.

Bodegas, Sumilleres, Restaurantes, Bares, Enotecas, Distribuidoras de bebidas... acogerán participarán de este gran evento dentro del marco de "SABOREA ANDALUCÍA" y comprobaremos que nuestros vinos combina a la perfección con todo tipo en el mundo de la gastronomía.

El evento, impulsado por "SABOREA ANDALUCÍA 2025"., cuenta con un amplio programa de actividades: ponencias, cultura, demostraciones, catas, conciertos y un sinfín de experiencias nuevas....

Sin duda, **Andalucía Wine Fest** es una gran ocasión que se suma a este gran congreso "SABOREA ANDALUCÍA 2025" y así poder hacer disfrutar nosotros y a nuestros paladares.

Desde las 10:00 de la mañana estará abierto a los profesionales y a partir de la 19:30 de la tarde, se abrirá a todo público, disfrutando de un concierto diario al ritmo de las degustaciones, al módico precio de 2 euros. (Pendiente a confirmar)





15. Premios "Saborea Andalucía 2024_25"

El Reconocimiento a la Gastronomía Andaluza

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

Son concedidos por Saborea Andalucía 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 Andalucía.
- **Mejor director/a de Sala**, que premia al profesional de sala que haya desarrollado la labor anual más destacada en un restaurante radicado en Andalucía.
- **Mejor Sumiller**, que premia al profesional de sumillería que haya desarrollado la labor anual más destacada en un restaurante radicado en Andalucía.
- **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 Andalucía.
- **Mejor trayectoria como restaurador familiar**, que premia a la mejor trayectoria familiar profesional de la restauración en Andalucía.
- **Mejor Comunicación Gastronómica**, que premia al mejor profesional, empresa o proyecto de comunicación o difusión gastronómica desarrollado en Andalucía o que haya tenido impacto en nuestro Comunidad.
- "Trayectoria" Toda una Vida dentro de Andalucía", que reconoce la trayectoria dilatada de una persona que haya realizado una contribución excepcional a la gastronomía Andaluza dentro de nuestras fronteras nuestras fronteras.
- "Trayectoria" Toda una Vida fuera de Andalucía", que reconoce la trayectoria dilatada de una persona que haya realizado una contribución excepcional a la gastronomía Andaluza 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"

16. CENA DE GALA "The Luxury Day"

Cena con maridaje, Cóctel y música en directo

En las instalaciones de IFECA, más concretamente en el espacio ANDALUCIA WINE FEST, se ofrecerá a los asistentes un EXPERIENCIA GASTRONÓMICA "THE LUXURY DAY" compuesto por:

Cocktail temático regional Andaluza en la que se irán degustando elaboraciones según la tendencia de la gastronomía Andaluza.

Toda la velada, será amenizada con música en directo a cargo de un grupo español (Por determinar) La duración aproximada de 2 horas.

Horario:

FECHA: 17 de febrero de 2025 **LUGAR: Andalucía Wine Fest (Ifeca)**

ENTRADA: 21:30 horas

22:00 horas a 24:00 horas
Aproximadamente

El precio del cubierto: 80 euros



17. SABOREA.TV / EMISIÓN EN STREAMING

Teniendo en cuenta la nacionalidad e internacionalidad de este proyecto, en SABOREA ANDALUCÍA 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 Andaluces 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.

www.saborea.tv



18. NOS AVALAN















Federación Andaluza de Cofradías Vínicas y Gastronómicas

PROPIETARIO y ORGANIZA

Con nº de registro: 15227 sección 1^a – C.I.F.: G-19.459.486



