

Encuentro Profesional de
Gastronomía de
Castilla-La Mancha
22-23 OCTUBRE 2018
CUENCA

Promueve y organiza:



Castilla-La Mancha



EN UN LUGAR
DE TU VIDA

Idea y Dirección:



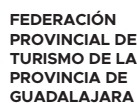
CULINARIA

Castilla-La Mancha

Patrocina



Colaboran



CULINARIA,
el evento de y para los profesionales de la Gastronomía de Castilla-La Mancha.

Un encuentro profesional desde y hacia la excelencia, mediante la formación práctica y la colaboración, donde conocer las últimas tendencias y las nuevas metodologías que contribuyen a la innovación y la productividad del sector, aportando valor a CLM como destino turístico.

INDICE

1.- DATOS EVENTO

2.- VALORES DEL PROYECTO

3.- OBJETIVOS DEL PROYECTO

4.- PROGRAMA

5.- ACCIONES A DESARROLLAR

6.- PÚBLICO

1.- DATOS EVENTO

Promueve: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Organiza: Gastro_Facto

Dirección: Juan Carlos Bautista

Coodinador: Juan Lázaro García

Coorganiza: Federación Regional de Hostelería y Turismo de Castilla-La Mancha

Colabora: Agrupación Provincial de Hostelería y Turismo de Cuenca
HC Hostelería de Cuenca
Asoc. Provincial de Empresarios de hostelería y turismo Albacete
Hostelería de Toledo
Asoc. Provincial de hostelería y turismo de Ciudad Real
Federación Provincial de Turismo de la Provincia de Guadalajara
Eurotoques Castilla-La Mancha
Saborea España
Parador de Cuenca
IES San José (Módulo de Hostelería)
Museo de Paleontología de Castilla-La Mancha
Gran Selección, Alimentos de Castilla-La Mancha

Patrocina: Cocinas Charvet
MAHOU-SAN MIGUEL
SOLAN DE CABRAS
Cuchillería Arcos
Makro España

Partner Comunicación: Vayro Comunicación

Fecha: 22 y 23 de Octubre de 2018

Lugar: Cuenca

Sede: Museo de Paleontología de Castilla-La Mancha

2.- VALORES DEL PROYECTO

El presente congreso se presenta como faro que alumbre el futuro inmediato del sector, incitando al inicio de un camino de excelencia en gastronomía, potenciando la innovación productiva y mostrando las fortalezas del sector que potencien su papel estratégico en turismo con la necesaria colaboración entre el sector público y el privado.

El sector en Castilla-La Mancha tiene el potencial y se merece la organización de un evento de primer nivel nacional, pues es mucho lo que desde la gastronomía castellano manchega se puede aportar al mundo de la gastronomía nacional.

La ausencia hasta ahora de un evento similar hace necesaria la celebración de este evento, que debe conseguir aglutinar y empoderar a los profesionales de Castilla-La Mancha, promocionar la excelencia de nuestra cocina más allá de la región y mostrar las nuevas tendencias, tecnologías y procedimientos que posibiliten el crecimiento del sector y por ende del turismo en CLM.

Son muchos los puntos y conceptos que nos llevan a afirmar la necesidad de la celebración de este evento singular, que si bien inicia este año 2018 su andadura, deberá de convertirse en una cita anual imprescindible para el sector:

Excelencia: El futuro de la gastronomía, del oficio y de las empresas, pasa solamente por la excelencia del trabajo bien hecho. Para ello, es necesario proporcionar las claves y herramientas necesarias para iniciar un camino sin retorno hacia prácticas excelentes que sirvan para aumentar la calidad de la oferta gastronómica de nuestra región.

Futuro: es necesario mostrar las tendencias y nuevos caminos que se están abriendo en el sector, con ejemplos prácticos y de éxito, que abran nuevas perspectivas de desarrollo y negocio para la gastronomía regional, sin olvidar las raíces y las particularidades de Castilla-La Mancha.

Innovación: estamos en una época de vertiginosos cambios que pueden suponer, con la visión adecuada, una inmensa oportunidad para el desarrollo de negocios gastronómicos: nuevas tecnologías (IoT, Big data, RRSS, MKT...) nuevos procedimientos de trabajo (trabajo colaborativo, nuevas técnicas de cocinado, química,...) y nuevas disciplinas (Diseño de servicios, DDesign Thinking,...) son las claves para el crecimiento de un sector estratégico.

Productividad: el objetivo último del evento debe ser contribuir a hacer negocios gastronómicos más productivos, que generen más riqueza en la región.

Visibilidad: en un momento que la cocina está en auge (programas de televisión, participación en mundo del arte, etc) el evento debe contribuir a la visibilización de la gastronomía de Castilla-La Mancha mostrando su potencialidad, sus características y sus posibilidades de futuro. Y esta visibilidad debe conseguirse tanto de cara al interior de nuestra región, como hacia afuera.

Empoderamiento: la gastronomía es un sector clave para el turismo, siendo uno de los principales nichos de mercado que pueden posibilitar el crecimiento de la demanda turística de nuestra región. Los profesionales que trabajan en el sector en CLM deben de ser conscientes de su capacidad, de su contribución y de su papel estratégico en el desarrollo del turismo de Castilla-La Mancha.

Fortalecimiento: el sector de la Gastronomía en nuestra región es fuerte, pero siempre se puede trabajar más para posibilitar un mayor fortalecimiento del mismo, con una mayor cohesión interna y una mayor conciencia de la profesión. Trabajar para una mayor colaboración entre profesionales y entre las diferentes entidades que los agrupan, tanto a nivel provincial como regional proporcionará a buen seguro importantes réditos en el futuro cercano para el sector.

Producto agroalimentario CLM: pero la innovación no debe de hacernos perder el origen, pues es ahí donde reside una de nuestras mayores fortalezas. Debe servir el encuentro para mostrar la riqueza y calidad del producto castellano manchego. Pero no sólo de la materia prima (sector primario), sino también de la industria agroalimentaria (sector secundario) de la región: vinos, aceites, ajo, cordero, queso, miel, azafrán, etc.

Colaboración público-privada: una de las claves para una correcta y potente contribución del sector al turismo es caminar alineados con las administraciones públicas para el trabajo conjunto que mejore la oferta turística. Este evento debe servir como un punto de encuentro entre ambos sectores para iniciar el camino de la colaboración efectiva.

3.- OBJETIVOS DEL PROYECTO

El evento en esta primera edición será de carácter regional, para los agentes del sector de Castilla-La Mancha, pero impartido por reconocidos profesionales de alcance nacional e internacional.

Propiciar el posicionamiento de Castilla-La Mancha en Turismo Gastronómico como destino excelente, contribuyendo a la consolidación de un nicho de mercado emergente que favorezca la desestacionalización de la oferta turística de la región.

Potenciar el desarrollo de modelos de negocio encaminados a la excelencia gastronómica que posibiliten una mejora en la competitividad del sector.

Posibilitar la unión y el trabajo colaborativo de los diferentes agentes del sector: Administración, hoteleros, hosteleros, industria, agentes turísticos, escuelas de hostelería, empresas de marketing, etc.

Introducir y potenciar el ingrediente innovación a través de las nuevas metodologías, tendencias y tecnologías, abriendo nuevas oportunidades de crecimiento y consolidación de los negocios y profesionales del sector.

Generar un espacio propicio para un mayor contacto y colaboración entre los profesionales de CLM (la unión del talento genera riqueza), así como con las entidades formativas y profesionales en ciernes (gestión de talento).

4.- PROGRAMA:

Lunes 22 Octubre 2018

09:30 hrs: Recepción participantes - acreditación

10:00 hrs: Inauguración

10:30 hrs: Claves para el posicionamiento en turismo gastronómico de CLM

Erika Silva Aguilera,

Directora Escuela de Hostelería Marketing Gastronómico. Consultora especializada en marketing gastronómico

Presenta: Adolfo Muñoz,

Restaurante Adolfo. Miembro JD Euro-Toques España.

11:15 MARIDAJE DE TALENTO

11:45 hrs: Mesa Redonda: CLM ante el reto del turismo gastronómico.

Ana Isabel Fernández Sámper, Dtra. Gral. Turismo JJCC CLM

Alfonso Silva, Presidente de la Federación Regional de Hostelería de CLM

Adolfo Muñoz, Premio Nacional de Gastronomía MARqués de

Desio, Premio Nacional de Hostelería 2013 y Empresario del año 2016 por la FEHT.

Juan Serrapio Tilve, director de El Parador de Cuenca.

Anunciación Rubio Herrero, profesora Hostelería y Turismo. IES San José de Cuenca.

13:15 hrs: Pills & Skills: La persona en el centro. Diseño de servicios aplicado a la gastronomía.

Teresa Jular, XLI Design+Thinking,

13:45 hrs: Pills & Skills: La dieta mediterránea y la cocina de Castilla-La Mancha

Mari Paz Marlo, Restaurante Marlo de Cuenca. Finalista Top Chef y Embajadora Gastronómica de Cuenca.

14:15 COMIDA

16:00 hrs: Taller: Gestión de escandallos de la Carta

Antonio J. Borrego Olmedo,

Profesor de ESAH, de la Escuela de Hostelería de Sevilla y de la Universidad de Málaga.

18:15 MARIDAJE DE TALENTO

18:30 hrs: Ponencia: La nueva Sala

Javier Velázquez

General Manager en la Taberna del Alabardero. Washinton DC.

19:15 hrs: Ponencia: El pase de Banquete

Toni Canales

Chef Gastronómico Hotel Villamagna ****GL. Madrid.

Martes 23 Octubre 2018

09:30 hrs: Pills & Skills. Tendencias producto
Fran Martínez,
Restaurante Maralba, Almansa, Albacete.
**Michelin
Jesús Segura,
Restaurante Trivio, Cuenca.
Cocinero revelación Madrid Fusión 2012
Javier Huertas
Restaurante Santa Cruz, Santa Cruz de Mudela, Ciudad Real.
Eurotoques CLM
Enrique Pérez,
Restaurante El Doncel, Guadalajara.
*Michelin
Ivan Cerdeño,
Restaurante El Carmen de Montesión, Toledo.
*Michelin

11:15 MARIDAJE DE TALENTO

11:30 hrs: SHOW COOKING 1+1+1

Fran Martínez
Jesús Segura
Javier Huertas
Enrique Pérez
Ivan Cerdeño

14:00 hrs: Entrega Premio CULINARIA CLM 2018 y Clausura

1 edición premio Culinaria CLM entregado a:
Familia Herráiz, de Cuenca
Alberto Herráiz
Jose Ignacio Herráiz
Javier Herráiz

Entregado por
Patricia Franco
Consejería de Economía, Empresas y Empleo
Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

14:30 hrs: Cocktail aperitivo-cierre CULINARIA

Cocktail aperitivo con degustación de platos elaborados en Show Cooking
Maika Martínez,
Dtra. Innovación Azafranes Manchegos
Eduardo Martínez,
Destil-Art.
Campeón Nacional Monin Cup 2017

5.- ACCIONES A DESARROLLAR

Como hemos comentado, el evento se realizará mediante la generación de una serie de actividades que configuren un programa amplio que aglutine y cubra las necesidades del sector, pero también de los agentes colaterales al mismo (turismo) y permitan abrir nuevos horizontes de desarrollo conjunto con retorno efectivo.

5.1.- Áreas Temáticas

Somos conscientes de que para esta primera edición hay muchísimas áreas y temas que se nos quedan en el tintero, pero decidimos trabajar aquellos que ahora son de más importancia estratégica para el desarrollo de la profesión y del sector. De esta manera, en la edición 2018 se trabajará en diferentes formatos las áreas temáticas siguientes:

Marketing gastronómico: Castilla-La Mancha como destino turístico de excelencia gastronómica.

Administración y gestión de restaurantes.

Nuevas Tendencias con producto CLM

La Sala en el siglo XXI

Innovación: Diseño de servicios en gastronomía

5.2.- Formatos

Estos temas se abordarán en función de los objetivos planteados, ofertando así diferentes formatos que garanticen la consecución de los mismos:

a.- Clases Magistrales

Ponencias marco realizadas por especialistas de rango internacional que, desde una perspectiva global, muestren aspectos cruciales del sector, con enfoque en la visión de futuro.

b.- Mesas Redondas

Espacios para la generación de conversaciones entre diferentes sectores/agentes que tienen que encontrarse sí o sí para posibilitar ese posicionamiento de Castilla-La Mancha como Destino Gastronómico Excelente, a través principalmente de casos de éxito contrastados.

c.- Talleres especializados

Dinámicos talleres técnicos de gran especialización que aporten herramientas clave para el desarrollo del sector y los profesionales.

d.- Pills&Skills

Breves intervenciones focalizadas en las tendencias donde mostrar lo más novedoso, avanzado y disruptivo del panorama gastronómico actual, relacionándolo con la despensa de CLM.

Serán impartidos principalmente por jóvenes profesionales del sector en Castilla-La Mancha, pero de reconocido prestigio nacional/internacional. Ritmo, velocidad, energía e innovación serán sus características.

e.- Show Cooking 1+1+1

Cocina en directo, mostrando nuevos procedimientos de trabajo, generado a modo de reto con profesionales de prestigio de la región para la transformación y procesado de un producto de referencia de Castilla-La Mancha.

Un cocinero por provincia de trayectoria nacional demostrada, afrontará el reto de trabajar con uno o varios productos de referencia de su provincia, para mostrar a través de él las nuevas tendencias y retos en la cocina actual.

El trabajo será desarrollado por los 5 cocineros a la vez, delante del público, con pantallas para mejorar la visibilidad del proceso.

Generación en directo de obra por encargo, fusión de tradición e innovación, aprendizaje directo, despensa CLM, profesionales de prestigio,...todo a la vez!!!

1 cocinero + 1 producto + 1 reto=innovación CLM

f.- Zona Expositiva: DESPENSA CLM

Castilla-La Mancha tiene una riqueza excepcional de productos agroalimentarios, relacionados con su naturaleza, que tenemos que mostrar para los profesionales como una despensa fenomenal para el desarrollo de la gastronomía, no solo regional, sino nacional.

Así, se habilitará una zona de muestra y degustación de productos de referencia de Castilla-La Mancha, contando con las principales entidades y agencias de promoción, así como con empresas punteras en el desarrollo innovador de transformación del producto.

Conseguiremos así la unión para la colaboración futura del sector primario (DO, IGP, etc) y secundario (industria agroalimentaria) con el terciario del evento (restauración).

g.- MARIDAJES DE TALENTO

Generaremos espacios de intercambio profesional, físico y virtual, para posibilitar la conexión entre los profesionales de la gastronomía de Castilla-La Mancha.

Los espacios y tiempos de descanso serán aprovechados para posibilitar networking profesional, pues la unión de talento es el futuro, también en la gastronomía.

Las acciones de maridaje de talento tienen que poderse realizar durante, pero también posteriormente. Para ello, la web del evento deberá construirse como herramienta fundamental para el desarrollo de CULINARIA, y el trabajo en redes también.

6.- PÚBLICO

Este proyecto está dirigido a la totalidad del sector gastronomía de Castilla-La Mancha, pero como hemos indicado en sus objetivos y alcance, esta definición no puede ser tan genérica, pues no está enfocado sólo a los gastrónomos, ni tampoco sólo a CLM.

6.1.-Profesionales Gastronomía

Este es el sector principal al que se dirige el evento, los profesionales que trabajan el día a día en las cocinas y salas de nuestros restaurantes, y que son los principales responsables de la calidad de la oferta gastronómica de CLM.

Pero hay varias diferencias entre los profesionales que componen este capítulo:

6.1.a.- Profesionales con negocio propio

Este es el principal subgrupo, pues es lo usual en el sector en CLM: profesionales que se lanzan en la aventura de abrir su propio negocio, pues así controlan por completo su creatividad, su ofertas, su trabajo y su pasión.

6.1.b.- Profesionales trabajando por cuenta ajena

Aunque menos numeroso, no menos importante, pues hay una gran oferta hostelera en CLM, que además irá en aumento, y en la que se incardina gran parte de la oferta gastronómica. Estos profesionales que trabajan en establecimientos que no son de su propiedad, pero que suelen dirigir, o al menos codirigir la parcela gastronómica, y que realizan una oferta fundamental en el sector.

6.2.- Hosteleros

Se corresponderían con la contraparte del punto 6.1.b, esto es, los empleadores de ese subgrupo de profesionales gastronómicos. A este subgrupo, dada su importancia, también se les ha tenido en cuenta a la hora de programar, pues en sus negocios son ellos los que toman las decisiones de manera más o menos directa en el campo de la gastronomía (desde la contratación del servicio más externalizado, a la implicación más cercana con los cocineros).

En cualquier caso, su contribución a la calidad de la oferta gastronómica de CLM es incuestionable.

6.3.- Agentes mkt CLM

Pero además no debemos olvidarnos que uno de los objetivos es la promoción como destino turístico gastronómico de CLM, por lo que no deberemos olvidarnos, si bien en los apartados de comunicación, de los agentes de mkt relacionados con este tema, tanto dentro de CLM, que serán los encargados principales de venderlo, como de fuera, a los que deberemos de ir haciendo receptivos a este posicionamiento

6.3.- Estudiantes Gastronomía

Otro sector importantísimo es el de la formación gastronómica, pues los que ahora estudian son los que liderarán y conformarán el sector mañana, y deberán de primero transitar este camino que proponemos, este camino hacia la excelencia, que deberá dar sus frutos sobre todo en el desarrollo de sus carreras.