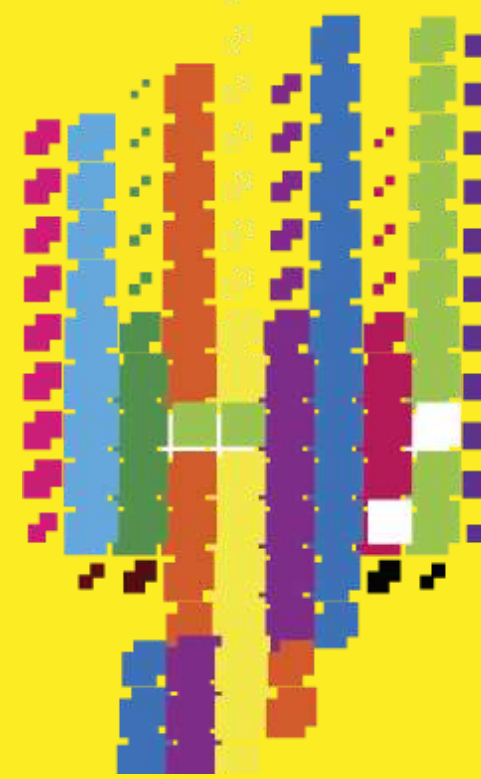
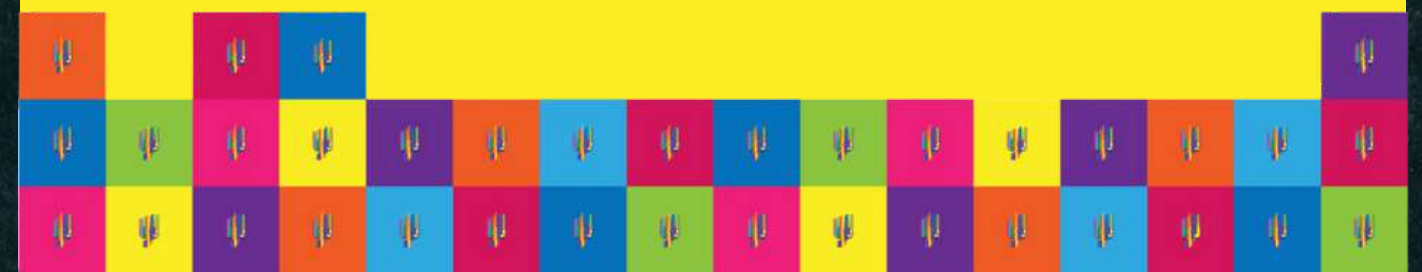
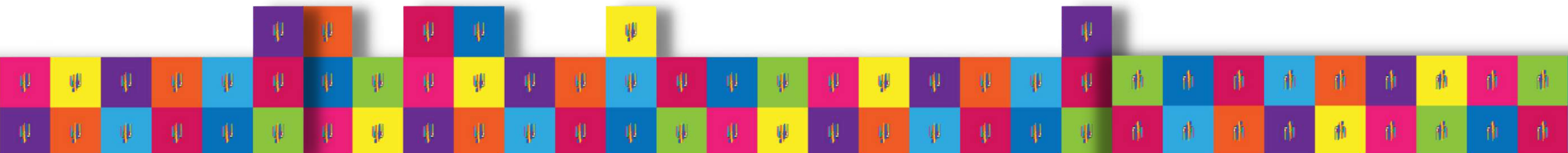




BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO







¿Qué es Binómico?

Único congreso exclusivo de **gastronomía Iberoamericana** que se celebra **en el mundo** con periodicidad anual

Punto de encuentro, en Europa, para la promoción turística, de las regiones Iberoamericanas **a través de su cultura gastronómica.**



¿POR QUÉ?

Por la **necesidad de un espacio de intercambio, debate y promoción cultural y empresarial específico para la región.**

Porque debemos por el estudio y difusión de una **gastronomía y alimentación sostenible** como parte fundamental del desarrollo de nuestros países y del futuro de nuestro planeta.

Porque la **gastronomía es una de las riquezas de Iberoamérica** con mayor impacto en la **Agenda 2030.**

Porque el **turismo gastronómico** es un segmento que se encuentra en pleno auge y que facilita la generación de valores culturales y diferenciales de cada territorio.

Porque necesitamos **alianzas entre gobiernos, sociedad civil, sector privado y expertos** que den valor a nuestro capital Cultural y natural.

OBJETIVOS BINÓMICO



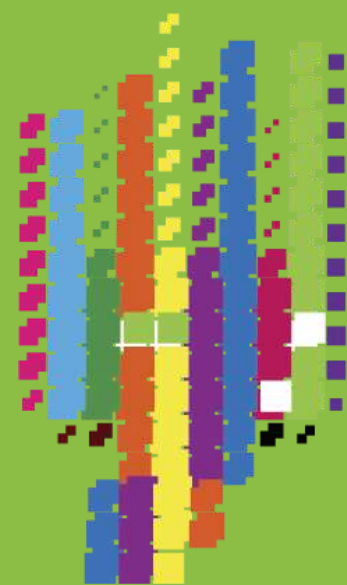
Reforzar las señas de identidad de Iberoamérica

Marcar el **carácter inclusivo e internacional del Congreso**, donde estarán representados los 22 países Iberoamericanos.

Divulgar la cultura iberoamericana a través de su gastronomía derivada de importantes lazos históricos.

Poner en valor la diversidad de la cultura gastronómica Iberoamericana dando cabida a las regiones de cada uno de sus países.

Apoyar el **compromiso** de los gobiernos e instituciones iberoamericanas **con la Agenda 2030** a través de la gastronomía y alimentación sostenible.



BI-
nómico
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



INSTITUCIONES



PRESIDENCIA DE HONOR

Sus Majestades los Reyes de España



COMITÉ DE HONOR

Representantes de países, instituciones y organismos gubernamentales e internacionales comprometidos con la región iberoamericana, los sistemas alimentarios, la gastronomía y el sector turístico de la región



PAÍS INVITADO I EDICIÓN

República Dominicana



PAÍS INVITADO II EDICIÓN

Argentina



ASOCIACIONES INTERNACIONALES

Asociaciones empresariales y Academias Gastronómicas Nacionales e Internacionales



24 · 26 OCTUBRE
2022 HUELVA

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL

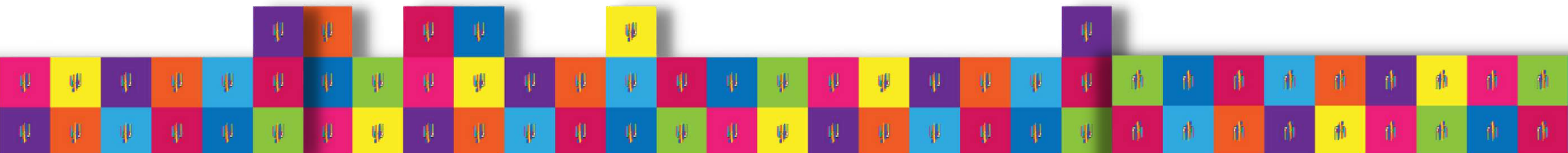


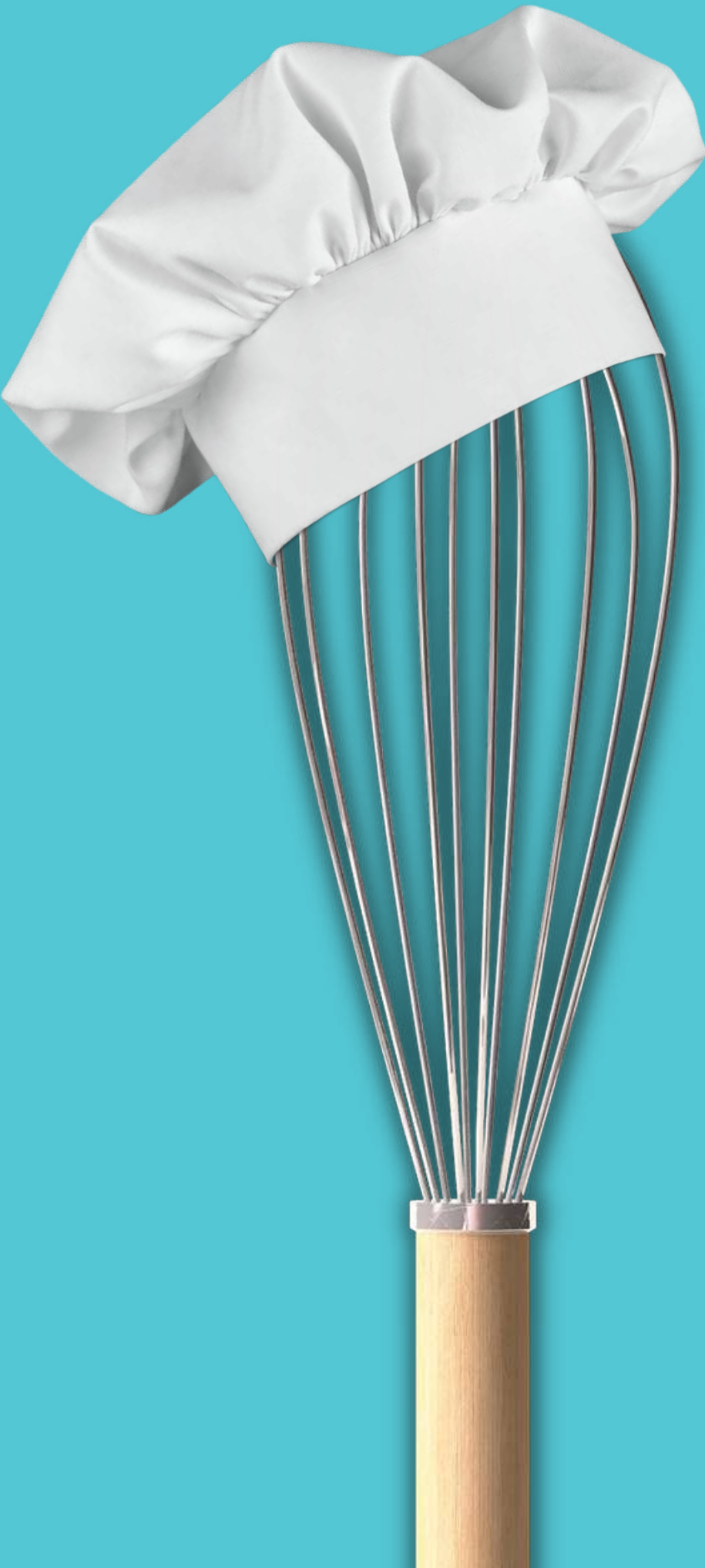
PATROCINADORES INSTITUCIONALES



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

COLABORADORES INSTITUCIONALES





YA SON BINÓMICO



Joan Roca
El Celler de Can Roca**



Narda Lepes
El Comedor de Narda (mejor chef mujer
de América Latina 2020)



Andoni Luis Aduriz
Mugaritz**
(14 Best Restaurant In The World)



Janaina Rueda
A Casa do Porco
(17 Best Restaurant in the World)



Chef Tita
Morisoñando (embajadora de la
gastronomía iberoamericana)



Agustín Ferrando Balbi
Ando* (China)



YA SON BINÓMICO



Germán Carrizo y Carito Lourenço
Fierro*



Xanty Elías
Finca Alfoliz*



Alejandro Chamorro y Pía Salazar
Nuema (Primer restaurante ecuatoriano en
The Best 50 Restaurant)



Marsia Taha
Gustu (Chef Femenina Revelación
de América Latina)



Mario Castrellón
Restaurante Maito



Paco Morales
Restaurante NOOR**



YA SON BINÓMICO



Fernanda Fuentes
Nub*



Ángel León
Aponiente***



Leonor Espinosa
Leo (Mejor cocinera del mundo)



Virgilio Martínez
Central (Mejor restaurante de Latinoamérica)



Chef José Andrés



Fernando Rivarola y Gabriela Lafuente
Restaurante El Baqueano



PERFIL DE CONGRESISTAS E INVITADOS



Profesionales del sector de la hostelería (cocineros, jefes de sala, sumilleres, empresarios agroalimentarios, etc)



Representantes de instituciones públicas, gastronómicas y turísticas



Estudiantes de Escuelas de Hostelería, Escuela de negocios y universidades

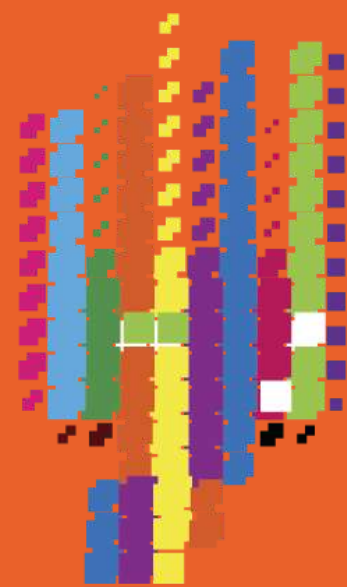


Distribuidores, exportadores e importadores agroalimentarios



Prensa generalista y especializada en gastronomía y Turismo de ámbito internacional





**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



ACTIVIDADES PARALELAS

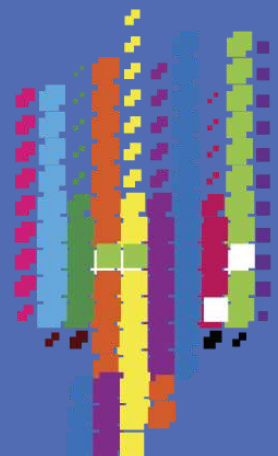


CENA DE BIENVENIDA

Llevamos a cabo la organización de una cena de bienvenida en el entorno iberoamericano de La Rábida donde se dio la bienvenida a ponentes, periodistas y representantes institucionales con una participación activa de chefs y productores locales y de Argentina como país invitado



CENA DE
BIENVENIDA



**BI-
nómico**
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



Amplio programa de talleres profesionales temáticos dirigidos a congresistas y acreditados donde enseñar cómo tratar y elaborar las materias primas y platos tradicionales, catas de productos, digitalización, generación de riqueza en el entorno o nuevos modelos de negocio.

TALLERES PROFESIONALES



PROGRAMA GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA

Visitas culturales a lugares
de gran interés
gastronómico y
agroalimentario de la
provincia para los
congresistas VIP.



FESTIVAL FOOD TRUCKS

Festival de food trucks en la plaza principal de la ciudad donde a través de la venta de platos típicos poder realizar la promoción de la gastronomía de cada provincia. En esta II edición han pasado en torno a 25.000 personas durante los 6 días de festival.



**ESCENARIO
POPULAR**

Una gran fiesta gastronómica en la calle, con un escenario popular donde transmitir y dar protagonismo a cocineros y productos de cada provincia. Complemento ideal al festival de food trucks con una enorme pantalla donde poder difundir también videos de promoción de destino.



BINÓMICO KIDS

+ de 500 niños han pasado por la sala de Binómico KIDS donde han podido aprender sobre gastronomía iberoamericana, sostenible y alimentacin saludable.



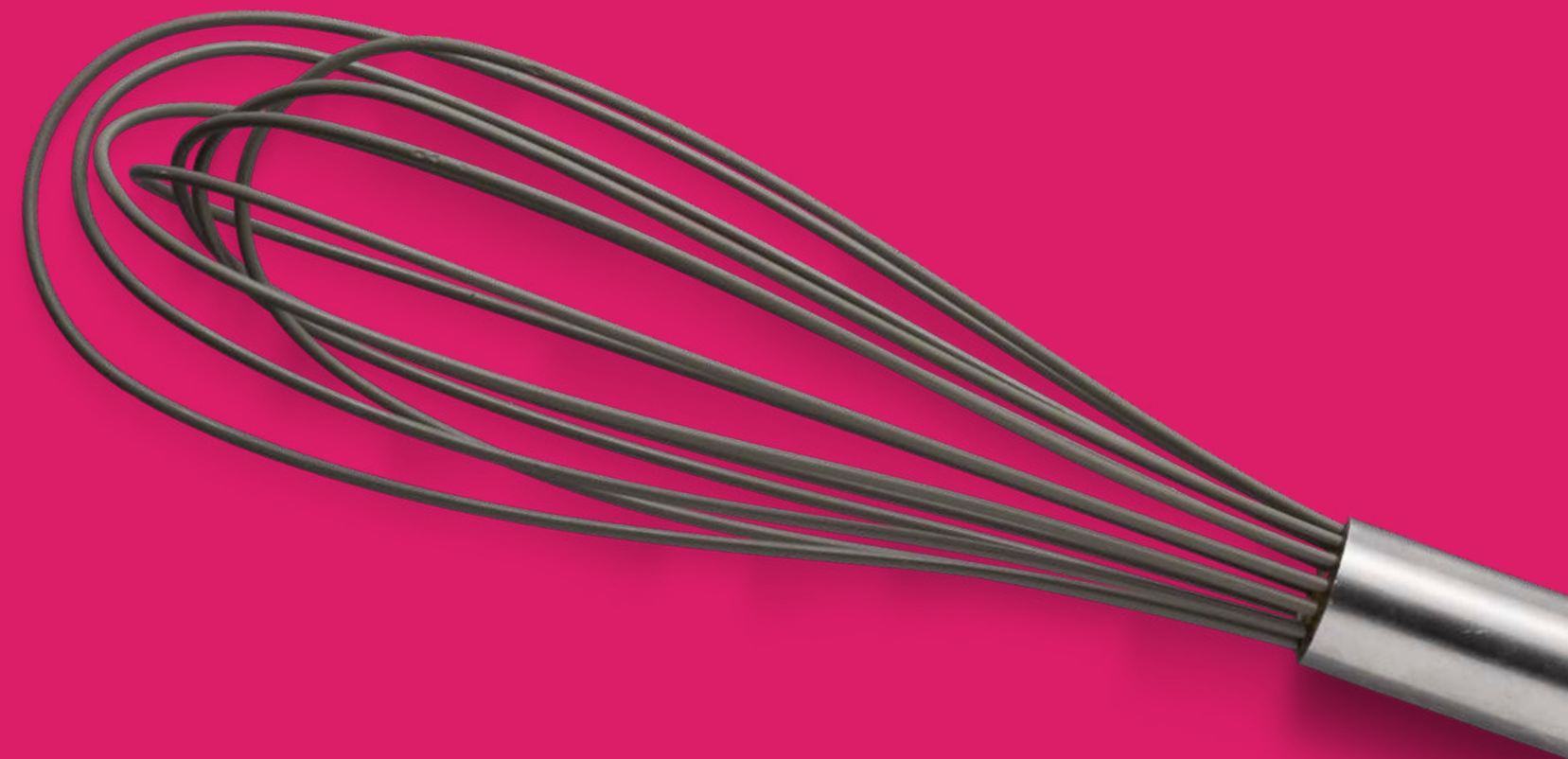
EXPOSICIÓN CALLEJERA

Una exposición fotográfica ubicada en las puertas del Ayuntamiento de la ciudad con información de cada una de las provincias Argentinas, ha servido como punto de información turística en una de las arterias principales de la ciudad.



**PASEO DE LA
GASTRONOMÍA
IBEROAMERICANA**

Un espacio exclusivo donde se ofrece reconocimiento a los grandes representantes de la gastronomía Iberoamericana que quedarán para siempre reflejados en este paseo único en el mundo



DATOS DE INTERÉS III MEDICIÓN

DATOS DE INTERÉS

II EDICIÓN

58

Ponentes

11

Nacionalidades

52

Actividades
Paralelas

+2K

Acreditados

25h

YouTube



REPERCUSIÓN MEDIÁTICA

+115M

De impactos

+5M

De euros de
retorno

+100

Medios
diferentes

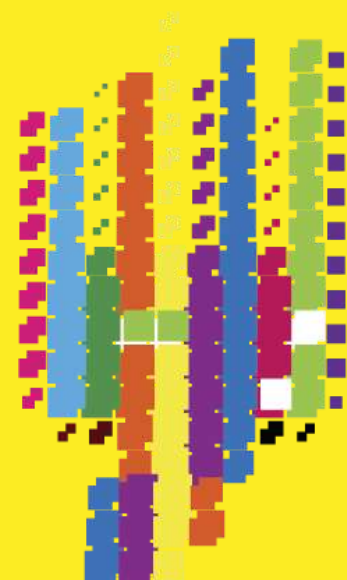
+1.100

Noticias

11

PAÍSES





BI-
nómico
CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO



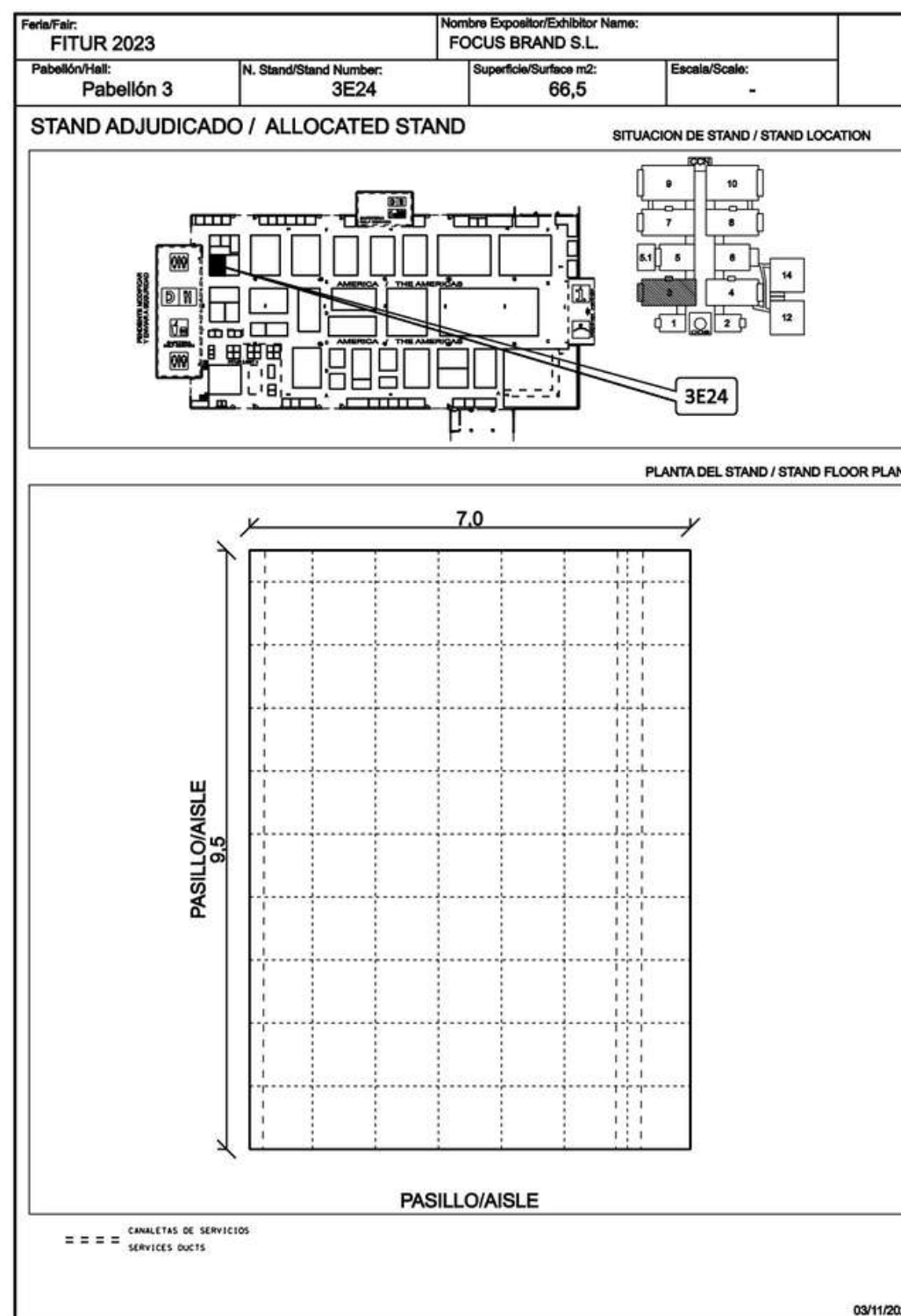
2023

STAND EN FITUR 2023



- Primer congreso gastronómico que tendrá un stand propio en la historia de FITUR
- Espacio preparado para presentaciones gastronómicas, catas, Showcooking, etc...
- Exclusivo para promoción de los 22 países iberoamericanos (de los más de 107 que exponen en FITUR)

UBICACIÓN



PABELLÓN 3 AMÉRICA

¿QUÉ OFRECEMOS?

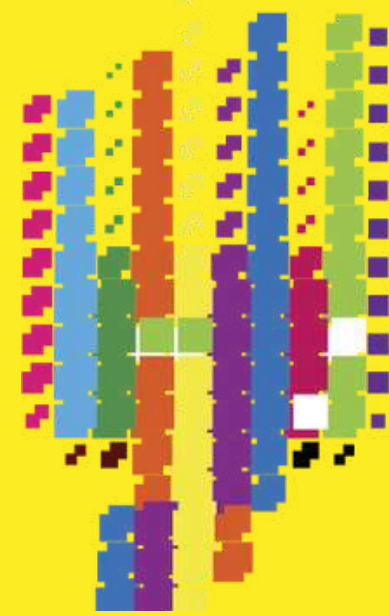


- Una recreación del escenario de Binómico preparado para showcookings
- Almacén preparado con cocinas y almacenaje de frío y seco para productos
- Mesas y materiales para degustaciones, catas, presentaciones, etc...
- Servicio de camareros y cocineros de apoyo
- Material audiovisual (pantallas, sonido, atril, equipo técnico, iluminación...)

OTROS SERVICIOS



- Revista Binómico en físico que será repartida en FITUR y en digital
- Fotógrafo para cubrir la presentación
- Convocatoria de medios de comunicación y redacción y envío de notas de prensa
- Presentador para el acto
- Almacenaje de productos desde 24 horas antes de la presentación



BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO

