

B-Delicious Fest 2024

ESPACIO GASTRONÓMICO B-TRAVEL





→ QUÉ ES AGT, gestor del espacio B-Delicious Fest

AGT es un movimiento asociativo que nace en 2009 con el propósito de defender y difundir el consumo de los productos del Parque Agrario del Baix Llobregat y el Pota Blava. El siguiente año, para responder a las demandas del mercado, los propios socios crean Gastronomía de Proximitat (GP) S.L., una productora especializada en eventos gastronómicos de gran formato, con el objetivo de materializar proyectos bajo la filosofía de la AGT.

GP S.L. produce proyectos para instituciones y empresas privadas que tengan como objetivo principal el producto de proximidad. Si bien hemos priorizado nuestro territorio, hemos incluido el de toda Cataluña, y somos habituales en el uso de quesos artesanos, fruta dulce de Lleida, pescado de costa, butifarra y un largo etcétera, con especial énfasis en los productos que atesoran el IGP.

Somos miembros de la Junta de Slow Food Barcelona, y en un modelo de coproducción, habitual en nuestro proceder, juntos llevamos a cabo Terra i Gust · La Fiesta de la Alimentación Sostenible, que se realiza por las Fiestas de la Mercè, de Barcelona. Producimos también la Feria Avícola del Prat; GastroGavà; la GastroFest, de la que se hace una edición en Vilanova y otra en el Poble Espanyol; y LH Experience, que se desarrolla en el marco del MWC, donde los partners son GSMA y el Ayuntamiento de Hospitalet.



B-DELICIOUS FEST

PAISAJES QUE SE COMEN

La cocina es geografía, historia y cultura. Degustar sus productos y disfrutarlos es sinónimo de pasear por las costumbres de todo un país.

Descubrir la gastronomía del país, degustar y conversar con los protagonistas de la cocina, recorrer rutas enológicas... todo esto es turismo gastronómico y lo que se podrá encontrar en **B-Delicious Fest**.

Seguir la pista de los productos que definen la gastronomía de cada territorio es una buena excusa para conocer y adentrarnos en uno de los secretos que la convierte en una experiencia rica.

Uno de los ejes de la experiencia del turismo gastronómico y que lo será del **B-Delicious Fest** reside en los productos autóctonos que, por su excelencia, han merecido alguno de los dos distintivos oficiales: la Denominación de Origen Protegida (DOP) y la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Ambos están reservados a productos típicos enraizados en una región que les proporciona un carácter específico y un sabor inimitable, como resultado de la estrecha relación existente entre el producto, el entorno y el talento humano.



OBJETIVOS

Tal y como comentábamos en la presentación, a través de las instituciones que representan los territorios de Cataluña, ayuntamientos, consejos comarcales, gremios y consorcios destinados a tal efecto, disfrutaremos de 15-18 stands, donde se venderá, al cliente final asistente al salón, degustaciones de pequeño formato donde el producto de cada zona sea el protagonista, a través de restaurantes que lo trabajen desde hace años.

Nuestra visión actual del mercado se aleja en las ferias del modelo Street Food. Si bien ahora hablamos del monoplato, y apostamos por el platillo, de dimensiones comprendidas entre la tapa y un plato entero, de 4 a 5 degustaciones / cucharadas.

Hemos adjuntado fotografías para que se hagan una idea del setting que utilizamos para una de nuestras ferias, donde destaca el material reciclado y la sostenibilidad. De hecho, este trabajo **ha sido reconocido con el sello Biosphere.**



FUNCIONES AGT

Comercialización y producción de los stands

Coordinación y producción de B-Delicious Fest Cultura

Coordinación y producción del Aula de Cata y de Cocina.



B-DELICIOUS FEST

AGT coordinará y equilibrará la oferta en Cataluña tanto de productos gastronómicos como de enología, según DOP; trataremos de trabajar con ellas un concepto global, que incluya venta de vinos, catas técnicas, pero de tipo popular, y contextualización del territorio donde se ubican, para hacerlo atractivo al turista y al viajero.

En relación con el producto, asesoraremos en las técnicas de elaboración y formación del restaurador que no esté habituado al uso de electrodomésticos de gran formato. Esta acción la realizarán nuestros chefs.

Se trata de ofrecer una experiencia gastronómica total, sensorial, en la que el comensal pueda viajar a todos los lugares de nuestro territorio mediante su gastronomía.



B-DELICIOUS FEST CULTURA

En el escenario principal, coordinado por AGT, se sucederá una serie de propuestas culturales en directo, en la que destacará la música y las artes escénicas de pequeño formato.

Amenizar y concienciar a partes iguales es el propósito de este espacio, también sostenible y de proximidad, con artistas de todo el territorio, y de distintos estilos y registros.

La programación que se trabajará busca un concepto bastante ecléctico, que persigue como finalidad finalizar y acompañar la experiencia gastronómica.



AULA DE CATA Y DE COCINA

El aula de cocina es un espacio concebido para aprender y experimentar.

AGT hará la selección de chefs (priorizando a las mujeres) y la programación de este espacio, con propuestas que enlacen una buena experiencia gastronómica con un ingrediente que transmita la cultura gastronómica de un territorio.

En el espacio se llevarán a cabo catas guiadas y showcookings con DO e IGP catalanes (arroz del Delta del Ebro, Avellana de Reus, Judías de Santa Pau, Queso del Alt Urgell y la Cerdanya, Pollo Pota Blava, Calçot de Valls, Gallo del Penedès,...)

El aula será un espacio de dinamización que permitirá acercar el producto al visitante de la feria. Contará con el equipo audiovisual y equipamiento necesario para realizar una cata de vinos o un showcooking con distintos productos de la tierra.

Este espacio será de entrada libre pero limitada para garantizar su buen funcionamiento.



DOP

Nos pondremos en contacto con las 12 denominaciones de origen de vinos catalanes.



VENTA DE CATAS

Este espacio incluirá un stand de 2 metros de frontal, equipado para la venta de vino. Se pretende que los distintos participantes puedan ofrecer catas de sus productos más representativos.

Todos los stands serán iguales y se identificará mediante la gráfica que indicará el nombre de la DO, la ubicación geográfica, número de hectáreas y producción anual.

¿Por qué B-Delicious Fest es sostenible?

Los proyectos de AGT tienen en cuenta elementos sostenibles que actúan con respeto y armonía sobre el medio social y natural, con el objetivo de conseguir mejoras en la calidad de vida de una población. La empresa tiene el certificado Biosphere que verifica esta apuesta por la sostenibilidad.



Nos importa el PLANETA

Recogida selectiva de los residuos. Se asegura la recogida selectiva de los residuos durante el montaje, el evento en sí y el desmontaje, garantizando la correcta gestión final de las fracciones recogidas selectivamente.

Reducimos el plástico por materiales reciclables. El 90% de las piezas gráficas son de cartón reciclado, reduciendo la utilización de plástico vinculada a lonas y paneles.

Mobiliario. El mobiliario es de madera recuperada, rechazamos al máximo el plástico.

Platos, cubiertos y servilletas compostables. Utilizamos material 100% biodegradable y que se obtienen siguiendo un proceso de producción respetuoso con el medio ambiente.



Nos importa el PRODUCTO

Gastronomía local, de temporada y saludable. La oferta gastronómica de B-Delicious Fest es con producto de proximidad y del territorio.

Las pequeñas productoras. B-Delicious Fest apuesta por el producto local y la conservación del territorio como referente diferenciador. Apoyamos y promocionamos a los pequeños productores de proximidad.

Despilfarro alimentario. Se asesora a los restauradores participantes para ajustar las cantidades de alimentos a las necesidades reales y reducir el desperdicio.

Impacto ambiental de las recetas. Calculamos el impacto ambiental de los platos a través de la herramienta online calcuteca.amb.cat/, teniendo en cuenta las fases de producción de los alimentos, fabricación de embalajes y transporte.



NOS IMPORTAN LAS PERSONAS

Fomentamos la economía local. Los colaboradores y servicios externos (web, diseño, fotógrafos,...), son autónomos y pequeñas pymes del territorio.

Colaboración con Fundació Mescladís. Chicas y chicos de Mescladís, que trabaja para dar oportunidades a personas en riesgo de exclusión social, trabajan como personal de sala, cocina y limpieza.

Accesibilidad universal. Parte de las instalaciones y equipamiento de B-Delicious Fest se adecuan a las instalaciones y equipamientos para conseguir unas condiciones básicas de accesibilidad de las personas con discapacidad física. Adaptamos las zonas de tickets, por ejemplo, por una compra más accesible.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Stands disponibles: 18
- Los stands utilizados por las DO y los Consorcios de Turismo para ofrecer propuestas gastronómicas.
- La oferta de vinos se complementa con una barra de bebidas (cervezas, refrescos,...).
- En caso de tener más participantes que stands, se podría plantear la opción de turnos rotatorios.



AULA DE COCINA

- Un espacio en el aula de cocina con doble función
 - * Showcookings vinculados a productos autóctonos y de territorio.
 - * Espacio para realizar catas de vinos de las DO de Catalunya.



ESCENARIO

- Espacio con propuesta de dj's y música en directo, durante el evento.



ESPACIO GASTRONÓMICO

- Con 18 stands de 2x5 m, equipados con:
 - * Encimera y dos tablas de 1.80 x 0.7.
 - * Una nevera y dos electrodomésticos a elegir entre plancha, microondas, cocina.
 - * Paredes e iluminación.
 - * Rotulación de expositor.
 - * Enchufe 3.3kw monofásico.
 - * Puntos de agua y desagüe comunitarios.
 - * Servicios comunitarios.
 - * Copas de vidrio, platos de cerámica y cubiertos de metal.
 - * Limpieza del espacio común.
 - * Mesas y sillas zona comedor.



OTROS SERVICIOS

- Mantenimiento y limpieza de la zona de mesas y sillas comunes.
- Sesión de fotos de los platos, diseño y producción de la gráfica (paneles).
- Personal de venta de tiquets para la recaudación y posterior liquidación de cada participante.

PRECIO POR ESTAND

2.500 € (IVA no incluido)

