

B-Delicious Fest 2024

ESPAI GASTRONÒMIC B-TRAVEL





QUÈ ÉS AGT, gestor de l'espai B-Delicious Fest

L'AGT és un moviment associatiu que neix el 2009 amb el propòsit de defensar i difondre el consum dels productes del Parc Agrari del Baix Llobregat i el Pota Blava. El següent any, per respondre a les demandes del mercat, els mateixos socis creen Gastronomia de Proximitat (GP) SL, una productora especialitzada en esdeveniments gastronòmics de gran format, amb l'objectiu de materialitzar projectes sota la filosofia de l'AGT.

GP, SL produeix projectes per a institucions i empreses privades que tinguin com a ens principal el producte de proximitat. Si bé hem prioritzat el del nostre territori, hem inclòs el de tota Catalunya, i som habituals en l'ús de formatges artesans, cargol i fruita dolça de Lleida, peix de costa, botifarra dolça i un llarg etcètera, amb especial èmfasi en els productes que atresoren l'IGP.

Som membres de la Junta d'Slow Food, i en un model de coproducció, habitual en el nostre procedir, junts duem a terme Terra i Gust · la Festa de l'Alimentació Sostenible, a les Festes de la Mercè. També produïm la Fira Avícola del Prat; GastroGavà; GastroFest, de la qual se'n fa una edició a Vilanova i una altra al Poble Espanyol, i l'H Experience, que es desenvolupa en el marc del MWC, on els partners són GSMA i l'Ajuntament de l'Hospitalet.



B-DELICIOUS FEST

PAISATGES QUE ES MENGEN

La cuina és geografia, història i cultura. Degustar els seus productes i gaudir-ne és sinònim de passejar pels costums de tot un país

Descobrir la gastronomia del país, degustar i conversar amb els protagonistes de la cuina, recórrer rutes enològiques... tot això és fer turisme gastronòmic i és el que serà **B-Delicious Fest**.

Seguir la pista dels productes que defineixen la gastronomia de cada territori és una bona excusa per conèixer i endinsar-nos en un dels secrets que la converteix en una experiència rica.

Un dels eixos de l'experiència del turisme gastronòmic i que ho serà del **B-Delicious Fest** resideix en els productes autòctons que, per excel·lència, ha merescut algun dels dos distintius oficials: la Denominació d'Origen Protegida (DOP) i la Indicació Geogràfica Protegida (IGP). Tots dos estan reservats a productes típics arrelats a una regió que els proporciona un caràcter específic i un sabor inimitable, com a resultat de la relació estreta existent entre el producte, l'entorn i el talent humà.



OBJECTIUS

Tal i com comentàvem a la presentació, a través de les institucions que representen els territoris de Catalunya, ajuntaments, Consells comarcals, gremis i consorcis destinats a tal efecte, gaudirem de 15-18 estands on es vendrà al client final assistent al saló, degustacions de petit format on el producte de cada zona sigui el protagonista, a través de restaurants que el treballin d'anys d'ençà.

La nostra visió actual del mercat s'allunya en les Fires del model Street Food. Si bé ara parlem del monoplà, per tant, apostem pel 'platillu', de dimensions compreses entre la tapa i un plat sencer, de 4 a 5 mossegades/cullerades.

Us hem adjuntat fotografies per tal que us feu una idea del setting que fem servir per a una de les nostres fires, on destaca el material reciclat i la sostenibilitat. De fet aquesta feina ha estat reconeguda amb el **segell Biosphere**.



FUNCIONS AGT

Comercialització i producció dels estands

Coordinació i producció de B-Delicious Fest Cultura

Coordinació i producció de l'Aula de Tast i de Cuina.



B-DELICIOUS FEST

AGT coordinarà i equilibrarà l'oferta a Catalunya tant de productes gastronòmics com d'enologia, segons DOP; tractarem de treballar amb elles un concepte global, que inclogui venda de vins, tastos tècnics, però de tipus popular, i repàs del territori on s'ubiquen, per fer-ho atractiu al turista i al viatger.

Amb relació al producte, assessorarem amb les tècniques d'elaboració i en la formació del restaurador que no estigui habituat a l'ús d'electrodomèstics de gran format. Aquesta acció la duen a terme els nostres xefs.

Es tracta d'oferir una experiència gastronòmica total, sensorial, en què el comensal pugui viatjar a tots els indrets del nostre territori mitjançant la seva gastronomia.



B-DELICIOUS FEST CULTURA

En l'escenari principal, coordinat per AGT, se succeirà un seguit de propostes culturals en directe, en què destacarà la música i les arts escèniques de petit format.

Amenitzar i conscienciar a parts iguals és el propòsit d'aquest espai, també sostenible i de proximitat, amb artistes de tot el territori, i de diferents estils i registres.

La programació que es treballarà busca un concepte força eclèctic, que persegueix com a finalitat arrodonir i acompanyar l'experiència gastronòmica.



AULA DE TAST I DE CUINA

L'aula de cuina és un espai concebut per aprendre i experimentar.

AGT farà la selecció de xefs (prioritzant les dones) i la programació d'aquest espai, amb propostes que enllacin una bona experiència gastronòmica amb un ingredient que transmeti la cultura gastronòmica d'un territori.

En l'espai es duran a terme tastats guiats i ShowCookings amb DO i IGP Catalanes (Arròs del Delta de l'Ebre, Avellana de Reus, Fesols de Santa Pau, Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, Pollastre Pota Blava, Calçot de Valls, Gall del Penedès,...)

L'Aula serà un espai de dinamització que permetrà acostar el producte al visitant de la fira. Comptarà amb l'equip audiovisual i equipament necessari per a realitzar un tast de vins o un showcooking amb diferents productes de la terra.

Aquest espai serà d'entrada lliure però limitada per garantir-ne el bon funcionament.



DOP

Ens posarem en contacte amb les 12 denominacions d'origen de vins catalans.



VENDA DE TASTOS

Aquest espai inclourà un estand de 2 metres de frontal, equipat per a la venda de vi. Es pretén que els diferents participants puguin oferir tastos dels seus productes més representatius.

Tots els estands seran iguals i s'identificaran mitjançant la gràfica que indicarà el nom de la DO, la ubicació geogràfica, nombre d'hectàrees i producció anual.

Per què B-Delicious Fest és sostenible?

Els projectes d'AGT tenen en compte elements sostenibles que actuen amb respecte i harmonia sobre el medi social i natural, amb l'objectiu d'aconseguir millores en la qualitat de vida d'una població. L'empresa té el certificat Biosphere que verifica aquesta aposta per la sostenibilitat.



Ens importa el PLANETA

Recollida selectiva dels residus S'assegura la recollida selectiva dels residus durant el muntatge, l'esdeveniment en si i el desmuntatge, garantint la gestió final correcta de les fraccions recollides selectivament.

Reduïm el plàstic per materials reciclables El 90 % de les peces gràfiques són de cartró reciclat, reduint la utilització de plàstic vinculada a lones i plafons.

Mobiliari El mobiliari és de fusta recuperada, rebutgem al màxim el plàstic.

Plats de bagàs, coberts i tovallons Utilitzem material 100% biodegradable i que s'obtenen seguint un procés de producció respectuós amb el medi ambient.



Ens importa el PRODUCTE

Gastronomia local, de temporada i saludable L'oferta gastronòmica de B-Delicious Fest és amb producte de proximitat i del territori.

Les petites productores B-Delicious Fest aposta pel producte local i la conservació del territori com a referent diferenciador. Donem suport i promocionem els petits productors de proximitat.

Malbaratament alimentari S'assessora els restauradors participants per ajustar les quantitats d'aliments a les necessitats reals i reduir el malbaratament.

Impacte ambiental de les receptes Calculem l'impacte ambiental dels platerets a través de l'eina online calcuteca.amb.cat/, tenint en compte les fases de producció dels aliments, fabricació dels embalatges i transport.



Ens importen les PERSONES

Fomentem l'economia local Els col·laboradors i serveis externs (web, disseny, fotògrafs,...), són autònoms i petites pimes del territori.

Col·laboració amb Fundació Mescladís Noies i nois de Mescladís, que treballa per donar oportunitats a persones en risc d'exclusió social, treballen com a personal de sala, cuina i neteja.

Accessibilitat universal Part de les instal·lacions i equipament de B-Delicious Fest s'adeqüen les instal·lacions i els equipaments per aconseguir unes condicions bàsiques d'accessibilitat de les persones amb discapacitat física. Adaptem les zones de tiquets, per exemple, per una compra més accessible.



CARACTERÍSTIQUES GENERALS

- Estands disponibles: 18
- Els estands utilitzats per les DO i els Consorcis de Turisme per oferir propostes gastronòmiques.
- L'oferta de vins es complementa amb una barra de begudes (cerveses, refrescos,...).
- En cas de tenir més participants que estands, es podria plantejar l'opció de torns rotatoris.



AULA DE CUINA

- Un espai a l'aula de cuina amb doble funció
 - * Showcookings vinculats a productes autòctons i de territori
 - * Espai per fer tasts de vins de les DO de Catalunya



ESCENARI

- Espai amb proposta de dj's i música en directe, durant l'esdeveniment.



ESPai GASTRONÒMIC

- Amb 18 estands de 2x5 m, equipats amb:
 - * Taulell i dues taules d'1.80 x 0.7.
 - * Una nevera i dos electrodomèstics a escollir entre planxa, microones, cuina.
 - * Parets i il·luminació.
 - * Retolació d'expositor.
 - * Endoll 3.3kw monofàsic.
 - * Punts d'aigua i desguàs comunitaris.
 - * Serveis comunitaris.
 - * Copes de vidre, plats de ceràmica i coberts de metall.
 - * Neteja de l'espai comú.
 - * Taules i cadires zona menjador.



ALTRES SERVEIS

- Manteniment i neteja de la zona de taules i cadires comuna.
- Sessió de fotos dels plats, disseny i producció de la gràfica (plafons).
- Personal de venda de tiquets per a la recaptació i posterior liquidació de cada participant.

PREU PER ESTAND

2.500 € (IVA no inclòs)

