

# B-Delicious Fest 2025

28, 29 y 30 de marzo

ESPACIO GASTRONÓMICO B-TRAVEL

agt  
Associació de  
Gastronomia  
i Turisme





## 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 pollo Pota Blava. En 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 Km0.

Fruto de nuestra experiencia, AGT está en disposición de ofrecer un servicio integral a las instituciones y empresas que deseen participar en B-Delicious.

Si las instituciones no pueden aportar cocineros o restaurantes, a través de nuestro equipo de chefs, y previo acuerdo con la institución, nos ocuparíamos de ofrecer los platos típicos de cada país o territorio, desplegando nuestra logística e infraestructuras.



## 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 hacer turismo gastronómico y es lo que será **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 rica experiencia.

AGT coordinará y equilibrará la oferta tanto de productos gastronómicos como de enología; trataremos de trabajar un concepto global, que incluya venta de vinos, catas técnicas, pero de carácter popular.

En relación con el producto, asesoraremos en las técnicas de elaboración y en la formación del restaurador que no esté habituado al uso de electrodomésticos de gran formato. Esta acción la realizan 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 sucederán toda una serie de propuestas musicales de pequeño formato, tipos DJs, ambientadas para el momento y la ocasión.

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

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



## AULA DE TAST I DE CUINA

El aula de cocina es un espacio concebido para aprender y experimentar. AGT hará la selección de chefs y la programación de este espacio, con propuestas que enlacen una buena experiencia gastronómica cuyo ingrediente transmita la cultura gastronómica de un territorio.

El Aula será un espacio de dinamización que permitirá acercar el producto al visitante de la feria.

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

Cualquier institución y empresa privada que desee podrá alquilar una franja de 35 minutos para realizar su showcooking, cata o degustación en este espacio.



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

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 común.
- Sesión de fotos de los platos, diseño y producción de la gráfica (plafones).
- Personal de venta de tiquets para la recaudación y posterior liquidación de cada participante.

### PRECIO POR STAND

**2.500 €**  
(IVA no incluido)

PRECIO DEL SHOWCOOKING,  
CATA O DEGUSTACIÓN

**300€** (IVA no incluido)

# ¿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/](http://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.

# Edición 2024

[Video resumen B-Delicious 2024](#)



# Otras acciones AGT





