

B-Delicious Fest 2025

28, 29 i 30 de març

ESPAI GASTRONÒMIC B-TRAVEL

agt
Associació de
Gastronomia
i Turisme





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.

Fruit de la nostra experiència, AGT està en disposició d'oferir un servei integral a institucions i empreses que vulguin participar a B-Delicious.

Si les institucions no podem aportar cuiners o restaurants, a través del nostre equip de xefs, i previ acord amb la institució, nosaltres ens ocuparem d'oferir els plats típics de cada país o territori, desplegant la nostra logística i infraestructures.



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.

AGT coordinarà i equilibrarà l'oferta tant de productes gastronòmics com d'enologia; tractarem de treballar un concepte global, que inclogui venda de vins, tastos tècnics, però de tipus popular.

Amb relació al producte, assessorarem en 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 musicals de petit format, tipus DJs, ambientades al moment i l'ocasió.

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 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.

L'Aula serà un espai de dinamització que permetrà acostar el producte al visitant de la fira.

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

Qualsevol institució i empresa privada que vulgui podrà llogar una franja de 35 minuts per realitzar el seu showcooking, tast o degustació en aquest espai.



CARACTERÍSTIQUES GENERALS

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.
- * Pareds 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)

PREU DEL SHOWCOOKING,
TAST O DEGUSTACIÓ

300€ (IVA no inclòs)

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.

Edició 2024

Vídeo resum B-Delicious 2024



Altres accions AGT





