

2023 

FESTIVAL

CONGRESO INTERNACIONAL
DE GASTRONOMÍA VERDE DE ALMERÍA



PRIMER CONGRESO INTERNACIONAL DE

GASTRONOMÍA VERDE

ESCENARIO EN EL QUE SE
FUSIONAN AGRICULTURA Y
COCINA



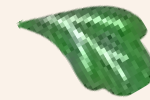
29 Y 30
OCTUBRE 2023





DOS JORNADAS

DIFERENCIADAS EN LAS QUE CONFLUIRÁ:



**LA RESTAURACIÓN Y LA
GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y
SALUDABLE**



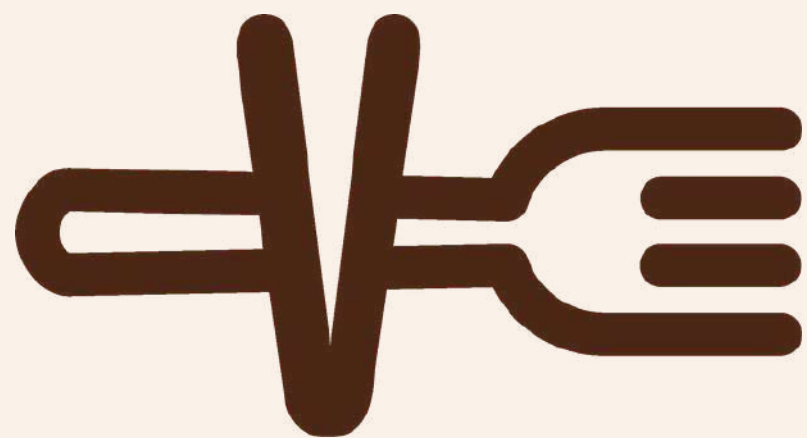
**EL SECTOR PRODUCTIVO Y
AGRÍCOLA Y EL SECTOR
HOSTELERO**



AMPLIA PROGRAMACIÓN



- PONENCIAS • MESAS REDONDAS • TALLERES
- CATAS • SHOWCOOKINGS • EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS •
RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN • VISITAS GUIADAS AL
CORAZÓN DEL TEJIDO PRODUCTIVO AGRÍCOLA



¿POR QUÉ ANDALUCÍA?

ANDALUCÍA SE CONVERTIRÁ EN EL ESCAPARATE DE
LA PRODUCCIÓN Y LA COCINA CON VEGETALES
GRACIAS A VESTIAL



ANDALUCÍA MAYOR PRODUCTOR DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE TODA EUROPA

La región destaca por su músculo exportador dentro de la UE y también fuera

En este sentido, el sector agroalimentario andaluz es el más potente de España, representando el 20% del VAB





SOL

Cuenta con una importante exposición al sol, una cualidad que convierte la región en idónea para su explotación agrícola

CULTIVOS

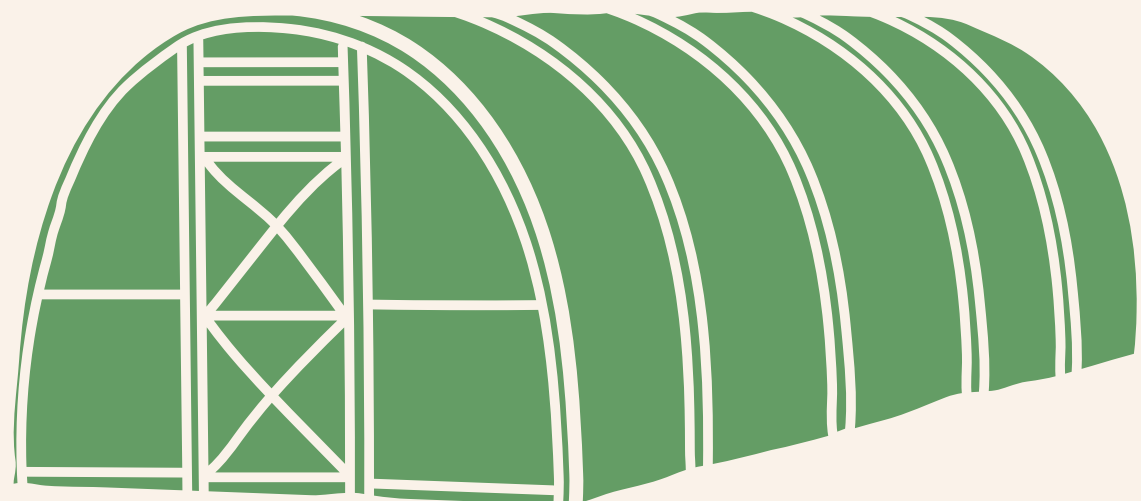
Cultivos como el olivar, fresas y frutos rojos o las hortalizas de invernadero convierten a Andalucía en un referente mundial

TURISMO

Se trata de uno de los destinos turísticos más demandados en todo el mundo por su naturaleza, cultura, patrimonio, clima y también por su gastronomía



**EN ESTE SENTIDO, LOS
INVERNADEROS DE ALMERÍA
SON LOS PRINCIPALES
PRODUCTORES DE LA FRUTAS
Y HORTALIZAS QUE SE
CONSUMEN EN LA UE**



**GENERANDO MÁS DE
130.000 EMPLEOS**



LOCALIZACIÓN

 **LA RAMBLA DE ALMERÍA**

 **PALACIO DE CONGRESOS DE EL TOYO**

INVITANDO A PARTICIPAR DEL EVENTO A PERSONAS VINCULADAS AL SECTOR AGRÍCOLA, PRODUCTIVO Y GASTRONÓMICO: EMPRESAS, ENTIDADES, ORGANIZACIONES, INSTITUCIONES, AGRICULTORES, PRODUCTORES, COCINEROS, RESTAURANTES, COMENSALES Y EXPERTOS CON EL OBJETIVO DE CREAR SINERGIAS Y ESTABLECER UN PUNTO DE ENCUENTRO INTERNACIONAL EN ALMERÍA.



OBJETIVO



CONECTAR

**EL CONGRESO NACE CON LA
INTENCIÓN DE CONECTAR
AGRICULTURA Y COCINA,
PRODUCTORES Y COCINEROS,
CAMPO Y MESA**



ASIMISMO, EL EVENTO
CONTARÁ CON DESTACADAS
FIGURAS DEL SECTOR A NIVEL
MUNDIAL. ENTRE LOS
PROTAGONISTAS DE VESTIAL
SE ENCUENTRAN:

CHEF
RODRIGO DE LA CALLE



CHEF
DIANA DÍAZ

DE EL INVERNADERO, EL
SEGUNDO MEJOR RESTAURANTE
DEL MUNDO EN VEGETALES.



HERMANOS TORRES



JORDI CRUZ



PEPE RODRÍGUEZ





CHEF FRANK FOL



FUNDADOR DE LA GUÍA VERDE WE'RE SMART.
GUÍA QUE PREMIA A LOS MEJORES
ESTABLECIMIENTOS Y RESTAURANTES POR SU
LABOR VINCULADA A LA GASTRONOMÍA VERDE.

JACOB PETRUS Y MAR VILLALOBOS



DE 'AQUÍ LA TIERRA'



**RENÉ
MATHIEU**



**DE LA DESTILLERIE 2 VECES MEJOR RESTAURANTE
DEL MUNDO DE VEGETALES.**

**Además, está prevista la
participación de los mejores
representantes de la gastronomía
almeriense, responsables de los
fogones de establecimientos
conocidos por su
calidad y el empleo de
productos de cercanía, celebrando
en cada bocado las bondades de
Andalucía.**



JOSÉ ÁLVAREZ



RESTAURANTE LA COSTA

ANTONIO CARMONA



TERRAZA CARMONA

TONY GARCÍA



RESTAURANTE TONY GARCÍA



DANI MUÑOZ



RESTAURANTE TRAVIESO

PABLO FUENTE



RESTAURANTE BACUS

BORJA GONZÁLEZ



RESTAURANTE ALQUÍMICO



RECUERDA QUE VESTIAL TAMBIÉN PUEDE SER UN ESCAPARATE IDÓNEO PARA

**MOSTRAR EL TRABAJO
QUE SE REALIZA**

**RESULTADOS DE
INVESTIGACIONES**

**PRESENTAR NUEVOS
PRODUCTOS**

¿A QUÉ ESPERAS PARA INSCRIBIRTE?

WWW.CONGRESOVESTIAL.ES



CONGRESOVESTIAL.ES/



CONGRESOVESTIAL.ES



HOLA@CONGRESOVESTIAL.ES



[@CONGRESOVESTIAL](https://www.facebook.com/CONGRESOVESTIAL)



[@CONGRESOVESTIAL](https://www.instagram.com/CONGRESOVESTIAL)

a·color

agencia de marketing y comunicación



[@ACOLORAGENCIA](https://www.instagram.com/acoloragencia)



[@ACOLORAGENCIA](https://www.facebook.com/acoloragencia)



[@ACOLORAGENCIA](https://www.youtube.com/acoloragencia)



COMUNICACIÓN@ACOLORAGENCIA.ES



[+34 950 62 13 61](tel:+34950621361)