

PROYECTO GUÍA GASTRONÓMICO EVENTOS MULTIPLICADORES

Enero | 2024



Cofinanciado por la
Unión Europea

Boletín nº 4



GASTRO-GUÍA *Proyecto*



GASTRO-GUIDE



El proyecto Gastro Guía llega a su fin en los próximos días y en esta última revista queremos mostrar los diferentes eventos que han tenido lugar en los países socios del proyecto. Además, el PR4.

Se ha completado el PR4 con los gastroguías. Se han creado rutas gastroguías que constan de un recetario con productos locales, sus historias como gastroguías y consejos para futuros gastroguías. Además, cada uno ha grabado un vídeo explicando su experiencia y la importancia de utilizar productos locales.

Te invitamos a verlo en nuestro sitio web.

<https://www.gastro-guide.eu>

1. CIOBISKIS - LITUANIA

El evento multiplicador en Lituania (Čiobiškis) se celebró el 23/11/2023. Allí el proyecto GASTRO-GUÍA desplegó sus metas y triunfos. En medio de charlas sobre el té, los participantes exploraron el profundo impacto del turismo gastronómico en el desarrollo rural. Las joyas locales adornaron la mesa, creando un festín para los sentidos, mientras se forjaban conexiones significativas para futuras colaboraciones.



2. VOLOS - GRECIA

El 4 de noviembre de 2023, "Karaiskos Farm" y "Koinsep Syn tis Allis" coordinaron el Evento Multiplicador en Volos/Portaria, que atrajo a más de 55 asistentes. La Conferencia resultó ser un éxito rotundo, como lo demuestra la presencia de un Ministro, numerosos funcionarios de la región y numerosos empresarios que asistieron a la presentación del proyecto Gastro-Guía. Todos formularon preguntas y participaron en debates sobre el nuevo Perfil Profesional y las oportunidades y beneficios que brinda al agroturismo.



3. ZARAGOZA - ESPAÑA

El 20 de noviembre de 2023, FASE organizó el Evento Multiplicador en Zaragoza con alrededor de 40 participantes. La jornada fue un éxito ya que la presentación del proyecto Gastro-Guía y sus resultados impactó a los asistentes y todos coincidieron en la importancia del nuevo perfil Profesional y de las personas que se involucraron en la formación para convertirse en Gastro-Guías.



4. DÓBRICH - BULGARIA

El evento multiplicador en Bulgaria fue organizado por la Asociación de Artes Culinarias y Hospitalidad (CAHA) el 24 de noviembre de 2023 en Dobrich. El equipo presentó los resultados y logros del proyecto, lo que despertó gran interés entre los 40 representantes de los grupos objetivo del proyecto. Quedaron impresionados con los materiales de capacitación desarrollados y apreciaron mucho la plataforma REA, que brinda la flexibilidad de aprender en cualquier momento y en cualquier lugar. Al evento también asistieron 5 de los 8 gastroguías formados en Bulgaria y presentaron sus rutas gastronómicas, desarrolladas especialmente para el proyecto, junto con las recetas que recopilaron y describieron en el catálogo GG.

Así, los participantes conocieron algunos de los tesoros culinarios escondidos de Bulgaria, presentados en los vídeos de los GG, y fueron invitados a visitar los pueblos y regiones para degustar los platos auténticos y el ambiente de allí.



5. RZESZÓW - POLONIA

Viva Femina ha organizado dos eventos multiplicadores en Rzeszów, uno el 20.12 y el segundo el 28.12. Ambos eventos han reunido a 38 participantes del sector hotelero y gastronómico interesados en materiales educativos e intercambio de experiencias. Magdalena Malinowska ha presentado los resultados del proyecto, los materiales de formación online y los vídeos de Gastro Guía en Polonia.



6. TERUEL - ESPAÑA

El Evento Final Multiplicador se celebró el 29 de noviembre de 2023 en Teruel, España con motivo de la entrega de los certificados Gastroguide. Al acto asistieron dos profesionales referentes de la gastronomía de esta región, María José Medas, chef del restaurante "El Batán", que cuenta con varias estrellas Michelin, y Luis Berzosa, director de la Escuela de Hostelería de Teruel. Además, nos acompañaron más de 50 personas interesadas en el proyecto Gastro Guía con el objetivo de formarse en esta especialidad en un futuro.



7. BOLONIA - ITALIA

El Evento Multiplicador en Italia, organizado por Unioncamere Emilia-Romagna e I.F.O.A el 24 de noviembre en Bolonia en la oficina de Unioncamere Emilia-Romagna, sirvió como una oportunidad para compartir los logros del Proyecto Gastro Guía. Los participantes proporcionaron sugerencias, comentarios y adiciones a las actividades del proyecto. El evento también facilitó debates sobre gastronomía, vino, turismo y hospitalidad en la región de Emilia-Romagna. El lugar se dispuso como un aula, permitiendo a los asistentes visualizar la presentación del Proyecto en pantallas de gran tamaño.

Sin duda, esta configuración de la sala facilitó el diálogo entre los participantes. La nueva figura del piloto "Gastro Guide" ha recibido grandes elogios por parte de todos los participantes que representan las distintas categorías esenciales para el proyecto. Entre ellos se incluyen asociaciones profesionales del sector del turismo y la hostelería, asociaciones/escuelas culinarias regionales, profesores, mentores, entrenadores, instituciones de formación regionales, empresarios, empleadores en empresas de turismo gastronómico, así como jóvenes y desempleados interesados en convertirse en Guías Gastronómicos. y empresas organizadoras de eventos gastronómicos y enológicos.

PARTICIPA

¿ESTÁS INTERESADO EN SER GUÍA GASTRONÓMICO?

Si este proyecto te parece interesante y encajas dentro del perfil de Gastro guía, ponte en contacto con nosotros.

Detalles de contacto:

- Laura Gimeno
europa@camarateruel.com
- Rodrigo Villarroya
rvillarroya@camarateruel.com Teléfono:
0034 623 323 773

Cámara de Comercio de Teruel, España



SÍGUENOS

SOCIOS



Cofinanciado por
la Unión Europea