

Lunes 4 de junio CdT Castellón Astrónomo Pierre Mechain, 2 12100 Grao de Castellón

16:00 h Presentación de la jornada “Foodxperience” a cargo del secretario autonómico de Turisme, Sr. Francesc Colomer

16:15 h Antecedentes gastronomía-diseño
Papila

16:30 h Cerámica artesanal contemporánea
Cerámica a mano alzada

17:00 h El diseño como estrategia corporativa
Estudio Vitale
Mesa redonda

17:45 h Descanso

18:00 h Caso práctico: NH y sus restaurantes
NH hoteles
Caso práctico: Relevante / Cal Paradís
Carlos Monsonís/Miguel Barrera
Mesa redonda

19:00 h “Foodscape”
Papila/Rakel Cernicharo

19:30 h Clausura

Organiza: Agència Valenciana del Turisme

*La gastronomía forma parte de nuestra identidad y merece la pena compartirla ¿no crees?
Año de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana 2018
#EuropeForCulture*

Estrategia y actividades reconocidas y vinculadas al Año Europeo del Patrimonio Cultural 2018.

NUESTRO PATRIMONIO:
DONDE EL PASADO SE
ENCUENTRA CON EL FUTURO



www.comunitatvalenciana.com



Comunitat Valenciana:

Foodxperience.

Jornada Foodxperience “Lo que el diseño y la artesanía pueden aportar a la gastronomía”

La Agència Valenciana del Turisme une cocina creativa, artesanía y diseño mediterráneo en la jornada Foodxperience, cuya primera edición se celebrará en el CdT de Castellón de la Plana.

La jornada de Castellón pretende ser un foro donde explorar sinergias y oportunidades entre profesionales del diseño valenciano, artesanos, cocineros y hosteleros, para fortalecer la gastronomía dentro de los sectores creativos de la Comunitat Valenciana.

Foodxperience es una nueva línea de trabajo iniciada por la Agència Valenciana de Turisme para potenciar la identidad gastronómica mediterránea a través de la creatividad y la investigación de nuevos formatos experienciales para el cliente. En ella, se presentará también el proyecto FOODSCAPE -desarrollado por el Laboratorio de Cocina de Invat·tur- que investiga nuevas propuestas experienciales para el comensal.

Asimismo, forma parte de las primeras actuaciones de promoción de la nueva estrategia gastronómica de la Comunidad Valenciana.

Jornada Foodxperience Castellón

¿A quién va dirigido?

El público objetivo es todo aquel que desee emprender o impulsar sus proyectos empresariales dentro del sector gastronómico, así como a todos los profesionales del diseño, la artesanía y la restauración que quieran ofertar y desarrollar sus servicios dentro de este sector.

Objetivos

- Fomentar la innovación en la gastronomía y en la restauración.
- Sensibilizar a los emprendedores de las posibilidades que el sector del diseño y la artesanía puede ofrecer para sus proyectos o empresas.
- Impulsar nuevos proyectos emprendedores a través del acercamiento a la realidad de casos de éxito.
- Potenciar la identidad gastronómica mediterránea a través de la creatividad y la investigación de nuevos formatos experienciales para el cliente.
- Facilitar contactos entre emprendedores y crear sinergias empresariales.
- Descubrir y analizar nuevas oportunidades de negocio turístico.



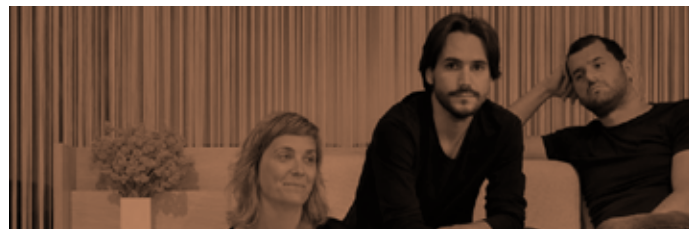
Papila

Papila es el primer estudio de diseño especializado en el mundo de la alimentación. Fundado por Alberto Arza en 2009, su trabajo se desarrolla en proyectos de investigación, diseño e innovación con todo aquello relacionado con la experiencia de comer.



Cerámica a mano alzada

Miguel Bartolomé nació, creció y trabajó en el lugar donde se diseña y fabrica la cerámica que llega a gran parte del mundo (como es Onda). Pero sobre todo, su vida cambió cuando pudo colaborar con empresas, arquitectos, interioristas y diseñadores en el desarrollo de productos cerámicos específicos y, aprender junto a ellos a dialogar y convertir ideas cerámicas en realidades.



Vitale

Vitale es un estudio especializado en Diseño Corporativo con una concepción global que integra todas las áreas relacionadas con la imagen de marca y que abarca el diseño de interiores, espacios corporativos y comerciales, el diseño de producto, el branding y la comunicación. Está integrado por Santiago Martín, Carlos Folch y Lucía Chover.



NH Hoteles

NH hoteles ha trabajado en su reposicionamiento como cadena hotelera gastronómica desde el traslado de DiverXO, el 3 estrellas del chef David Muñoz al hotel NH Colletion Eurobuilding de Madrid. Ese es el punto de partida para comenzar un trabajo de estrategia y construcción de valor en base a los espacios que posee la cadena en España.



ReLevante/Cal Paradís

Re-Levante nació de la idea de abrir un restaurante en el hotel NH Mindoro de Castellón basado en una cocina local, de raíces, elaborada con materia prima fresca y a un precio medio de mercado. Para ello, contaron con la propuesta gastronómica de Miguel Barrera, con una estrella Michelin en su local Cal Paradís, a quien acompaña Carlos Monsonís como jefe de cocina.



Karak

Rakel Cernicharo es propietaria del restaurante Karak de Valencia y se convirtió en la ganadora de la cuarta edición de "Top Chef". Con tan solo veintidós años, abre su primer negocio: el restaurante Karak, reconocido como uno de los locales más prometedores de la Comunidad Valenciana.