

ETIQUETA NEGRA

GOURMET GALEGO E INNOVACIÓN INSPIRADORA

2016



FICHATÉCNICA

Nome: Etiqueta Negra. Gourmet galego, inspiración innovadora

Sector: Produtos *gourmet* e *delicatessen*

Organiza: Concello de Pontevedra

Datas de celebración: 12, 13 e 14 de novembro de 2016

Lugar de celebración: Recinto Feiral. Pazo da Cultura de Pontevedra.

Rúa de Alexandre Bóveda s/n. 36005 Pontevedra

Horario: De 11:00 a 20:00 h (Ininterrumpido)

Carácter: Público

Periodicidade: Anual

Edición: 1ª edición

Superficie expositiva: 4.140 m²

Perfil expositor:

Produtores, fabricantes e distribuidores galegos de produtos alimentarios e bebidas con investimento en I+D+i, que representen a capacidade innovadora no produto, ou na presentación ou no proceso

Produtores, fabricantes e distribuidores galegos de produtos alimentarios e bebidas selectos de primeira calidade

Food start-ups

Produtos de excelencia e de calidade diferenciada de Galicia

Centros de innovación e excelencia gastronómica

Empresas de *packaging*

Perfil do visitante:

Profesional

Canal tradicional: minoristas, tendas *gourmet*, *delicatessen*, plataformas *online*...

Canal distribución: importadores internacionais, maioristas, distribuidores, tendas *retail*...

Canal HORECA: *chefs*, *sumilleres*, restauradores, cociñeiros, empresas de *catering*...

Líderes de opinión: *gourmets*, investigadores, formadores, xornalistas e críticos gastronómicos, *bloggers*, asociacións e grupos gastronómicos

Estudantes e profesores de escolas de restauración e hostalaría

Xeral

Consumidor final de todas as idades

Foodies, *gourmands*, amantes, afeccionados e entusiastas da boa cociña e a gastronomía

Seguidores dos produtos da nosa terra

Prezo da entrada: 2 €

Poderase acceder ao recinto con:

Invitación Visitante Profesional: cortesía dalgún expositor da feira

Compra directa da entrada na billeteira



**Trátase dunha oportunidade
única para coñecer o conxunto
da oferta *gourmet* galega;
produtores e produtos
nun mesmo punto de unión**

QUE É ETIQUETA NEGRA?

Desde que a alimentación pasou de ser unha necesidade a ser un pracer, desde que incorporamos os sentidos na gastronomía, xa non abonda con saciar a fame. Cada vez pedímoslle máis aos alimentos: ademais da reivindicación da calidade e da procura inescusable da mellor materia prima, buscamos experiencias culinarias excepcionais.

A gastronomía galega é todo un referente e un importante motor da nosa economía. Os nosos produtos son sinónimo de calidade, tradición e autenticidade; produtos de gran calidade artesanal, pero ao tempo contemporáneos e innovadores, elaborados coa mellor materia prima e con sabor auténtico a Galicia; produtos que identifican un territorio, traspasan fronteiras e son demandados nos principais mercados estatais e do estranxeiro.

Coa intención de poñer en valor e consolidar a imaxe deste sector, o Concello de Pontevedra organiza unha feira profesional que abre tamén as súas portas a un público cada vez máis especializado e esixente, que se informa para coñecer o que está a consumir, que lle gusta probar sabores e experimentar texturas novas. Nace así Etiqueta Negra, que baixo o lema “gourmet galego, inspiración innovadora”, pretende amosar tanto a ampla variedade de alimentos e bebidas de alta gama que se están a facer en Galicia, como os procesos de innovación de novos produtos, sabores e envases.

Etiqueta Negra aspira a converterse nun dos eventos gastronómicos máis destacados do país, que reunirá nun mesmo espazo a profesionais do sector, produtores e consumidores co fin de coñecer as tendencias de mercado, identificar novas liñas de negocio e difundir a excelencia dos produtos *gourmet* e *delicatessen* galegos. Será o mellor escaparate para presentar o gran potencial deste mercado, onde a combinación de innovación e comercialización especializada progresa día a día.

Coa participación de prestixiosos expertos nun programa de actividades atractivas para os visitantes (catas, degustacións, conferencias, presentacións de produtos...), Etiqueta Negra convídanos a descubrir o máis selecto do mercado galego de produtos de calidade diferenciada e marca *premium*.

OBJETIVOS



- ▶ Reforzar a imaxe e o posicionamento de Galicia como rexión produtora de alimentos de calidade e excelencia e de Pontevedra como foco da innovación gastronómica.
- ▶ Amosar a gran capacidade e o enorme potencial da industria agroalimentaria de Galicia como motor da nosa economía e impulsar o seu desenvolvemento socioeconómico como un sector profesional e innovador.
- ▶ Promover e contribuír á competitividade e á internacionalización do sector mediante a identificación das súas principais necesidades e dos retos aos que se enfronta.
- ▶ Fomentar a colaboración, crear relacións e compartir o *know-how* entre empresas.
- ▶ Reunir, nun mesmo espazo e lugar, os mellores produtos para a elaboración gastronómica: aqueles máis innovadores, diferentes, únicos ou de alta gama “made in Galicia”.

- ▶ Facilitar o contacto comercial das empresas participantes cos profesionais do sector que acudan a esta feira.
- ▶ Favorecer a difusión e apoiar o desenvolvemento de iniciativas e *start-ups* que se están a levar a cabo na nosa comunidade.
- ▶ Fomentar as sinerxías entre produtores, representantes, distribuidores, comerciantes e provedores de servizos de alimentos.
- ▶ Implicar ao tecido hostaleiro e comercial da cidade.
- ▶ Achegar aos cociñeiros e profesionais da hostalaría produtos e provedores de marcas *gourmet* galegas.
- ▶ Amosar aos estudantes de hostalaría a excelencia dos produtos galegos de calidade diferenciada e marca *premium*.



PONTEVEDRA

Pontevedra goza dunha situación estratéxica como capital das Rías Baixas, en pleno Eixo Atlántico, porta de entrada con Portugal e punto clave do Camiño Portugués a Santiago.

A cidade posúe un centro histórico-artístico realmente excepcional, cheo de encanto que convida a perderse polas súas vivas e sempre suxestivas prazas de pedra... Repleta de edificios brasonados, en Pontevedra danse cita os máis diversos estilos arquitectónicos: románico, gótico, plateresco, barroco... Pero tamén o culto e o popular, o laico e o relixioso, a vitalidade e a calma. Todo iso configura un espazo singular que chama a atención polo amigable das súas rúas cheas, non só de monumentos, senón de xente que vive nunha cidade amable, ben conservada e modelicamente peonil e sustentable.

E é que en Pontevedra, cidade hospitalaria e cordial, todo está a un paso. Desde o Museo de Pontevedra, cunha colección de xoias únicas en Europa, con máis de 4.000 anos de antigüidade, ou a Illa do Covo, á que tamén chaman das esculturas polas pezas alí existentes, pasando por monumentos de diferentes estilos artísticos, como a Basílica de Santa María, as góticas Ruínas de San Domingos, a Capela da Peregrina, símbolo e centro neurálxico da cidade, San Francisco, e o barroco San Bartolomé, ata os numerosos pazos e edificacións singulares que adornan prazas como a Praza da Leña, Teucro ou Ferraría.

Pontevedra tamén é un gran escenario urbano para o lecer, a boa gastronomía e a festa. Demóstrano os centos de locais, espallados por todas as prazas e xardíns da cidade, con acolledoras terrazas onde poder degustar todo tipo de propostas culinarias, desde as máis tradicionais ata as máis innovadoras.

Pontevedra, unha cidade de futuro, reconciliada co planeta, amable coas persoas e profundamente urbana.



Emprazamento inmellorable

Creatividade e imaxinación, un emprazamento inmellorable, acreditada experiencia e o apoio da cidadanía constitúen a base sobre a que se asenta a capacidade de Pontevedra para recibir e/ou organizar todo tipo de eventos.

A axenda cultural da cidade é un dos seus atractivos máis importantes: espectáculos, exposicións e festivais abranguen todo o calendario, desde xaneiro ata decembro. Os eventos deportivos tampouco quedan atrás e convertéronse nos últimos anos nun dos grandes motores económicos da capital das Rías Baixas. Dabondo coñecida a tradición de Pontevedra como cidade afanada co deporte, foi sede de importantes eventos de carácter nacional e internacional.

Pontevedra envórcase cos eventos que acolle, facéndose partícipe e beneficiaria deles, e en ocasións, adoptándoos como propios.

Cidade de premio

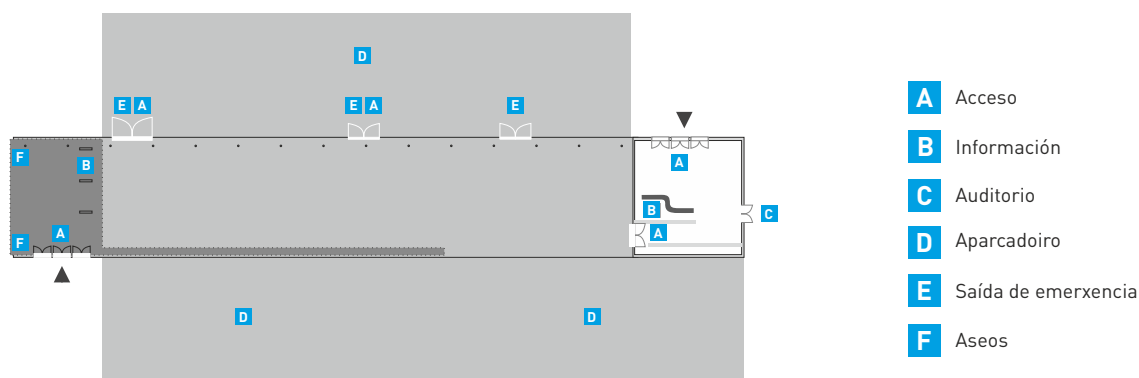
- ▶ PREMIO MOBILIDADE INTELIXENTE - HONG KONG. 2015
- ▶ PREMIO ACTIVE DESIGN - NEW YORK. 2015
- ▶ PREMIO ONU HÁBITAT 2014 – DUBAI AWARD. 2014
- ▶ PREMIO INTERMODES - UE - BRUSELAS. 2013
- ▶ PREMIO MOBILIDADE SEGURA (DGT-FEMP). 2011
- ▶ PREMIO FESVIAL 2010. MADRID
- ▶ PREMIO NACIONAL DA CULTURA GALEGA. 2008
- ▶ PREMIO CERMI (ACCESIBILIDADE). 2007
- ▶ PREMIO AMIGOS DE GALIZA. 2007
- ▶ PREMIO CIDADE DE PEDRA. 2006



SEDE

Etiqueta Negra celebrarase no pavillón do Recinto Feiral de Pontevedra, un moderno edificio deseñado polo arquitecto Manuel de las Casas cunha lonxitude de 165 metros e unha superficie útil de 4.875 m². O Recinto está conectado desde o interior ao Pazo da Cultura que conta, entre outros espazos, con oito salas para seminarios, un salón de actos de 296 prazas e un auditorio con capacidade para 752 persoas.

Este complexo cultural sitúase na parte noroeste da cidade, na rúa de Alexandre Bóveda, a escasos cinco minutos do centro urbano e perfectamente comunicado coas principais vías de entrada. Atópase rodeado de dez mil metros cadrados de xardíns e zonas verdes, cunhas espectaculares vistas sobre o río Lérez. Trátase dun espazo moi versátil que permite o emprego de forma conxunta de todas as súas dependencias e servizos.



An abstract, artistic photograph of a blue liquid splash against a black background. The liquid is captured in mid-motion, creating a dynamic, flowing shape that resembles a stylized letter 'L' or a wing. The lighting highlights the texture and movement of the liquid, with bright highlights and deep shadows.

MÁS INFORMACIÓN

info@etiquetanegragourmet.com
www.etiquetanegragourmet.com



www.etiquetanegragourmet.com



CONCELLO DE
PONTEVEDRA

área de promoción da cidade