DOSSIER DE PATROCINIOS Y COLABORACIONES

10-11/NOV/25

SABOR EN CLAVE DE TERRITORIO

ENCLAVE GRANADA

I CONGRESO DE GASTRONOMÍA · ENCLAVE ·

Diputación de Granada

SABOR GRANADA

gusto del Sur

Junta de Andalucía

REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

PARQUE DE LAS CIENCIAS DE GRANADA

www.enclavegranada.com

SABOR GRANADA: ENCLAVE PRIVILEGIADO

Granada no es una provincia más. Es un enclave único.

Granada no es solo una provincia; **es un enclave privilegiado**. Pocas regiones en el mundo concentran tanta diversidad paisajística, climática y cultural en un mismo territorio: desde la costa mediterránea hasta las cumbres de Sierra Nevada, pasando por vegas fértiles, comarcas interiores, valles subtropicales y parajes únicos como el Geoparque.

En este cruce de ecosistemas y tradiciones nace **Sabor Granada, una marca territorial creada por la Diputación de Granada con un propósito claro: poner en valor lo mejor del territorio granadino a través de sus productos agroalimentarios, su hostelería y su riqueza gastronómica.**

Diputación de Granada · SABOR GRANADA · I Congreso de Gastronomía Enclave · gusto del Sur · Junta de Andalucía · Real Academia de Gastronomía

SABOR EN_CLAVE DE TERRITORIO

Una identidad gastronómica tejida por el territorio en siete enclaves únicos.

- **Alpujarra y Valle de Lecrín**. Autenticidad entre caminos de almendros y naranjos, aguas curativas, pueblos blancos y sabores únicos: jamón curado en altura, miel serrana, embutidos artesanos, dulces de invierno y los cítricos del valle. Un enclave para respirar, saborear y volver al origen.

- **Costa tropical**. El mar, una historia milenaria y un microclima único donde maduran frutos tropicales y hortalizas de excelencia. De este litoral nacen productos con identidad propia: vinos y ron de carácter, chirimoyas y subtropicales únicos en Europa, y la joya marina de Granada, la quisquilla de Motril.

- **Geoparque**. Paisaje ancestral, desierto y sabor de altura. Entre cañones, badlands y vegas fértiles, el Geoparque revela una geografía única donde el tiempo ha esculpido un territorio de contrastes. Su clima extremo y su tradición rural forjan productos con identidad: el cordero segureño con IGP, almendra, pistacho y hortalizas de altiplano. Un espacio donde la historia geológica y la autenticidad agroalimentaria se dan la mano.

- **Granada y su Vega.** Herencia nazarí y despensa fértil. Bajo la sombra de la Alhambra y entre pueblos que rodean la ciudad, la Vega granadina despliega su riqueza agrícola: hortalizas frescas, pan tradicional, piononos y, sobre todo, lácteos de excelencia que reflejan la pureza de su entorno. Un enclave donde la historia y el sabor se cultivan juntos.

Diputación de Granada · SABOR GRANADA · I Congreso de Gastronomía Enclave · gusto del Sur · Junta de Andalucía · Real Academia de Gastronomía

SABOR EN_CLAVE DE TERRITORIO

Una identidad gastronómica tejida por el territorio en siete enclaves únicos.

- **Montes Orientales**: Entre castillos, cerros y caminos antiguos, los Montes Orientales conservan la esencia de una tierra de paso con alma propia. Sus colinas y sierras moldean un paisaje de olivares y sabores profundos: Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen y el tradicional choto al ajillo. Un enclave donde la gastronomía nace del terreno y la memoria.

- **Poniente Granadino**. Herencia de frontera, sabores con historia. Entre fortalezas andalusíes, vegas fértiles y aguas termales, el Poniente conserva la esencia de la última frontera de Al-Ándalus. Un territorio de contrastes naturales y legado cultural donde florecen productos únicos como el espárrago triguero, las alcachofas, el esturión, los quesos artesanos y los emblemáticos roscos de Loja. Un enclave donde la tradición se transforma en identidad gastronómica.

- **Sierra Nevada**. Cumbre del sur de Europa, es un paraíso natural y gastronómico donde la altitud y la pureza se transforman en sabores únicos: vaca pajuna, miel serrana, cerezas de altura, huevos camperos y aguas minerales que nacen entre las cumbres más altas de la península.

SABOR EN_CLAVE DE MARCA

Una marca que impulsa y une el territorio.
La marca provincial de mayor dimensión de nuestro país.

Sabor Granada es mucho más que una marca provincial, es una plataforma estratégica de desarrollo económico y turístico del territorio **con una misión compartida: transformar Granada en un destino gastronómico de referencia internacional**. Un escaparate muy visible que aglutina más de 360 empresas con crecimientos anuales del 30%.

Más de 100 establecimientos de hostelería y restauración

Más de 230 productores y más de 2.000 referencias de productos locales

12 federaciones y asociaciones agroalimentarias de la provincia

Todas las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de la provincia

¿POR QUÉ PARTICIPAR? EN_CLAVE DE VALOR

Participar en ENCLAVE Granada es poner tu marca en el centro del mayor escaparate de la gastronomía, la agroalimentación y la hostelería que existe en Andalucía.

Valor para tu marca. Retorno de la inversión.

Alcance, notoriedad y posicionamiento en el Congreso Gastronómico Internacional de referencia del sur de España.

Visibilidad estratégica frente a medios, líderes de opinión y profesionales del sector.

Asociación directa con valores como la sostenibilidad, el territorio, la innovación y la excelencia.

Valor para el territorio. Compromiso con el desarrollo de Granada.

Desarrollo del tejido socioeconómico local, impulso del talento y apoyo directo a productores, pymes y hostelería.

Apuesta decidida por un modelo de desarrollo basado en la identidad gastronómica y cultural de Granada.

Diputación de Granada · SABOR GRANADA · I Congreso de Gastronomía ENCLAVE · gusto del Sur · Junta de Andalucía · Real Academia de Gastronomía

¿POR QUÉ PARTICIPAR? EN_CLAVE ESTRATÉGICA

ENCLAVE: EL CONGRESO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL DE REFERENCIA EN EL SUR DE ESPAÑA

+50 **cocineros de prestigio** nacional e internacional (más de 50 estrellas Michelín y 45 soles Repsol)

230 profesionales, **referentes del canal HORECA** y líderes de opinión en sus territorios

+100 **medios de comunicación** especializados acreditados, periodistas gastronómicos, críticos, creadores de contenido...

+300 **productores agroalimentarios**, distribuidores y marcas

+300 **directivos, emprendedores y profesionales** de gastronomía, turismo y empresas de infraestructuras, servicios y suministros. Prescriptores y formadores, escuelas de hostelería, instituciones académicas y entidades del sector

+Representantes institucionales, organizaciones sectoriales y actores clave en el desarrollo económico y turístico

Diputación de Granada · SABOR GRANADA · I CONGRESO DE GASTRONOMÍA ENCLAVE · gusto del Sur · Junta de Andalucía · REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

¿POR QUÉ PARTICIPAR?
EN_CLAVE DE EXCELENCIA

PROGRAMA

AUDITORIO CENTRAL SALA PLENARIA

HORA	LUNES 10_NOVIEMBRE_2025
9:30	BIENVENIDA EN_CLAVE INSTITUCIONAL
10:00	PONENCIA: EN_CLAVE DE TERRITORIO
11:50	EN_CLAVE DE ÉXITO: GASTRONOMÍA Y COMUNICACIÓN
12:00	PONENCIA: EN_CLAVE DE SOSTENIBILIDAD
13:00	PONENCIA: EN_CLAVE DE ESTRELLAS
16:35	EN_CLAVE DE ÉXITO: ESTRATEGIA, MARCA Y POSICIONAMIENTO
16:45	EN_CLAVE DE ÉXITO: INNOVACIÓN Y NUEVOS MODELOS DE NEGOCIO
17:00	PONENCIA: EN_CLAVE DE TALENTO

HORA	MARTES 11_NOVIEMBRE_2025
10:00	PONENCIA: EN_CLAVE DE ORIGEN
11:50	EN_CLAVE DE ÉXITO: COMUNICACIÓN, REDES Y MARKETING DIGITAL
12:00	PONENCIA: EN_CLAVE DE SOL
13:00	PONENCIA: EN_CLAVE INTERNACIONAL
13:45	CLAUSURA EN_CLAVE INSTITUCIONAL

ÁREA DE TALLERES SALA EINSTEIN

HORA	LUNES 10_NOVIEMBRE_2025
11:15	TALLER: EN_CLAVE DE PLATAFORMAS
16:00	TALLER: EN_CLAVE DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL

HORA	MARTES 11_NOVIEMBRE_2025
11:15	TALLER: EN_CLAVE DE GESTIÓN
12:30	TALLER: EN_CLAVE DE MARKETING Y COMUNICACIÓN

ÁREA DE SALA HALL AUDITORIO

HORA	LUNES 10_NOVIEMBRE_2025
12:30	EXPERIENCIAS: EN_CLAVE DE SALA

HORA	MARTES 11_NOVIEMBRE_2025
12:30	EXPERIENCIAS: EN_CLAVE DE SALA

ÁREA DE BODEGA Y COCTELERÍA SALA SAGAN

HORA	LUNES 10_NOVIEMBRE_2025
13:00	EXPERIENCIAS: EN _CLAVE DE ENOTURISMO
16:30	EXPERIENCIAS: EN_CLAVE DE CÓCTEL

HORA	MARTES 11_NOVIEMBRE_2025
13:00	EXPERIENCIAS: EN _CLAVE DE VINO

Diputación de Granada · SABOR GRANADA · gusto del Sur · Junta de Andalucía · REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

¿POR QUÉ PARTICIPAR? EN_CLAVE DE PROTAGONISTAS

Más de 50 cocineros de prestigio nacional (10 comunidades autónomas y 26 provincias).

50 Estrellas Michelín y 45 Soles Repsol

Nacho Manzano ✿✿✿✿●●●

CASA MARCIAL Y EL SALGAR
4 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol

Jesús Sánchez ✿✿✿●●●

EL CENADOR DE AMÓS
3 Estrellas Michelín, 3 Soles Repsol y Estrella Verde Michelin l

Marcos Granda ✿✿✿✿✿✿✿

CREADOR DE 6 RESTAURANTES
Con 7 estrellas Micheliín.
Autor del libro "el camarero de las estrellas"

Fran Martínez ✿✿●●●

RESTAURANTE MARALBA
2 Estrellas Michelín y 2 Soles Repsol

Susi Díaz ✿●●●

RESTAURANTE LA FINCA. ELCHE
1 Estrella Michelín y 3 Soles Repsol

Ivan Cerdeño ✿✿●●●

RESTAURANTE IVAN CERDEÑO-CIGARRAL DEL ÁNGEL
2 Estrellas Michelín y 3 Soles Repsol

Pedro Sánchez ✿●●●

RESTAURANTE BAGÁ
1 Estrella Michelín y 3 Soles Repsol

Elena Lucas ✿●●

RESTAURANTE LA LOBITA
1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol

Diego Gallegos ✿●●✿

RESTAURANTE EL SOLLO-HIGUERÓN HOTEL BY HILTON
1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol y Estrella Verde Michelin

Diputación de Granada · SABOR GRANADA · I CONGRESO DE GASTRONOMÍA ENCLAVE · gusto del Sur · Junta de Andalucía · REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

¿POR QUÉ PARTICIPAR? EN_CLAVE DE PROTAGONISTAS

Cocina internacional de 10 países diferentes

COSTA RICA

Pablo Bonilla

SIKWA. Costa Rica

Puesto 25 en la lista de los 50 Mejores Restaurantes de América Latina

FRANCIA

Hugo Souchet ❀❀❀ ❀

RESTAURANT MICHEL GUÉRARD & LES PRÉS D´EUGÉNIE
3 Estrellas Michelin + 1 Estrella (L'Orangerie) | 5 Toques Gault & Millau

REINO UNIDO

Mikel Sorazu ❀❀❀●●●

RESTAURANTE ARZAK.
San Sebastián
3 Estrellas Michelín y 3 Soles Repsol

PERÚ

Victor Gutiérrez ❀●●

RESTAURANTE VÍCTOR GUTIERREZ
Salamanca
1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol

PORTUGAL

Rui Alves Martíns

RUI ALVES MARTINS. Oporto.
La voz innovadora del producto portugués

Diputación de Granada · SABOR GRANADA · I CONGRESO DE GASTRONOMÍA ENCLAVE · gusto del Sur · Junta de Andalucía · REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

¿POR QUÉ PARTICIPAR? EN_CLAVE DE PROTAGONISTAS

Más de 100 medios de comunicación especializados, periodistas gastronómicos, críticos, influencers, bloggers...

Xabier Argulló

PERIODISTA Y ESCRITOR GASTRONÓMICO CONSULTOR DE COMUNICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Es crítico gastronómico del diario El Mundo y colabora con diversas publicaciones nacionales e internacionales como 7caníbales, Vinos y Restaurantes, Cook Inc., Traveler...

www.lamoliciedeagullo.com/xavier-agullo/

Igor Cubillo

PERIODISTA Y ESCRITOR GASTRONÓMICO PERIODISTA Y GASTRÓSOFO. REDACTOR DIARIO EL PAÍS, GASTROACTITUD Y GUÍA REPSOL

Tras firmar durante 15 años en el diario El País, escribe de comida y más cuestiones en las publicaciones Guía Repsol, 7 Caníbales, Gastronosfera y Kmon

www.loquecomadonmanuel.com/about/

Daniel del Toro

COMUNICADOR GASTRONÓMICO

Desde su paso por MasterChef se ha consolidado como referente con más de 365.000 seguidores en Instagram. Premio Blogosur al Mejor Influencer Gastronómico de Andalucía en 2022, o el de Mejor Influencer Gastronómico de la Escuela de Hostelería de Sevilla en 2020. Es académico de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo y colaborador de Canal Sur Radio y Televisión

Una elevada y estratégica inversión en contratación de campañas de comunicación en medios que garantizan alcance, impacto, notoriedad y visibilidad estratégica para tu marca.

¿CÓMO PARTICIPAR? EN_CLAVE DE PATROCINIOS

Elige tu modelo de colaboración como patrocinador en el I Congreso Internacional de Gastronomía “Sabor Granada”. Elige cómo dejar tu huella: Posicionamiento, alcance, notoriedad, audiencia cualificada y valores.

EN_CLAVE ESTRATÉGICA

Para empresas que buscan presencia y visibilidad global de su marca en el evento, tematización, acciones personalizadas y posicionamiento estratégico de alto nivel como socios impulsores del Congreso.

EN_CLAVE INMERSIVA

Para empresas que quieren formar parte activa de la experiencia, vinculando su marca a un espacio, actividad o elemento concreto: una sala, un showcooking, un ponente, el menaje, los uniformes, el lanyard... Una fórmula ideal para quienes buscan visibilidad singular, contenido personalizado y conexión directa con el público profesional.

Diputación de Granada · SABOR GRANADA · I Congreso de Gastronomía Enclave · gusto del Sur · Junta de Andalucía · Real Academia de Gastronomía

Patrocinios

Manuel Garrido
Tél. 649 812 210 | patrocinios@enclavegranada.com

10-11/NOV/25
SABOR EN CLAVE DE TERRITORIO
ENCLAVE GRANADA
PARQUE DE LAS CIENCIAS DE GRANADA
www.enclavegranada.com

ORGANIZAN

Diputación de Granada

SABOR GRANADA

COLABORA

gusto del Sur

Junta de Andalucía

COLABORADORES INSTITUCIONALES

REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

AAGT Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

I Congreso de Gastronomía Enclave