



**BILBAO, 16 AL 19 DICIEMBRE - 2011**

**Algusto**  
Saber y Sabor

**Colabora**



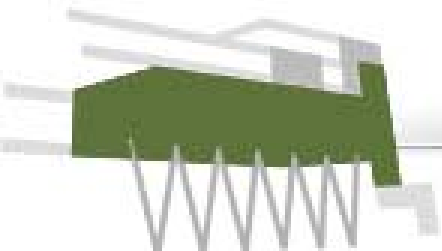
Slow Food®

**B!  
E!  
C!** **BILBAO  
EXHIBITION  
CENTRE**

EXPOSSIBLE!

# El movimiento Slow

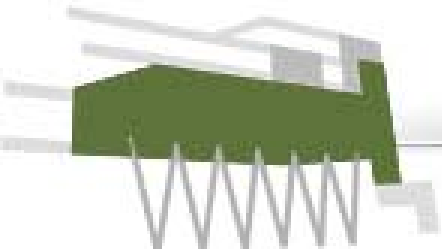
- **Nace en 1986**
- **Opuesto a las tendencias de una alimentación Fast Food, difunde la ecogastronomía y la cultura gastronómica Slow Food**
- **Defiende la biodiversidad, protege el patrimonio gastronómico y, a través de sus iniciativas, persigue la conexión entre los pequeños productores de alimentos y los consumidores**
- **Su premisa es: Alimentación BUENA, LIMPIA y JUSTA**



# Salone Internazionale del Gusto

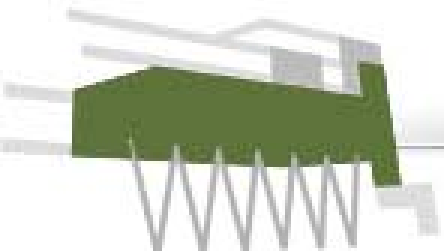


- **En 1996 nace la feria del movimiento Slow Food**
- **En 2010 se ha celebrado la 7ª edición**
  - » **910 stands (participación internacional, 660 stands)**
  - » **26 áreas de restauración (Cocinas, Islas del Gusto y Cocina callejera)**
- **Espacios:**
  - » **65.000 m<sup>2</sup> totales / 30.000 m<sup>2</sup> superficie comercial y educativa**
  - » **El 46% de la superficie cubierta del Salone del Gusto está dedicada a actividades didácticas, educativas y de degustación con un total de más de 400 eventos (incluidas las organizadas por expositores)**
- **Visitantes: 200.000**



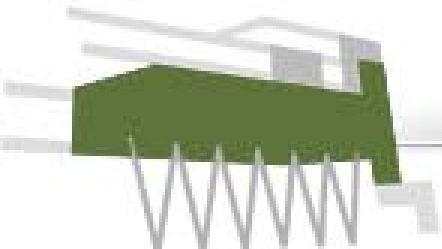
# Y nace Agosto

- **Otros proyectos feriales del movimiento Slow Food:**
  - » **Cheese: en torno a los quesos, en Bra (Italia)**
  - » **Slow Fish: el pescado, en Génova (Italia)**
  - » **Terra Madre: Foro de encuentro mundial, en Turín (Italia) y también celebrado en Bilbao en 2009**
- **Al gusto: Feria inspirada en el Salone del Gusto pero con un ámbito geográfico más concreto: la Península Ibérica (España y Portugal), la Costa Atlántica europea (Francia, Holanda...), las Islas Británicas, Irlanda y Latinoamérica**
- **Al gusto cuenta con el apoyo de [Slow Food Internacional](#), así como de [Slow Food España](#)**

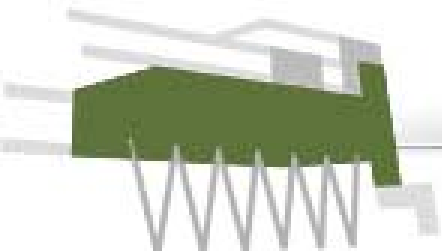


# Balance 2007

- **1ª edición**
- **8.220 visitantes**
- **3.800 m<sup>2</sup> de superficie neta**
- **242 empresas expositoras**
- **Productores de 18 países representados: Argentina, Brasil, Chile, Ecuador, Guatemala, Holanda, México, Perú, República Dominicana, Egipto, Marruecos, Malasia, Francia, Reino Unido, Irlanda, Portugal, Italia y España**
- **Nos visitaron los más reconocidos chefs a nivel internacional, Juan María Arzak, Elena Arzak, Andoni Luis Aduriz, Josean Martinez Alija, Ricardo Pérez, Josemi Olazabalaga, Aitor Elizegi, Aitor Eola, Eneko Atxa, Luis Mocoora, etc.**
- **.....y José María Gorrotxategi quien recibió el premio Algusto '07 por su trayectoria**



- **2ª edición**
- **10.541 visitantes**
- **5.000 m<sup>2</sup> de superficie neta**
- **203 empresas expositoras y 76 marcas representadas**
- **Productores de 14 países representados: Argentina, Brasil, Chile, Guatemala, México, Perú, Marruecos, Egipto, Malasia, Noruega, Francia, Italia, Holanda y España.**
- **Se recibieron las visitas de reconocidos chefs comprometidos y defensores de los productos de temporada, autóctonos y saludables como es el caso de Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa, Josean Martínez Aluja, Ricardo Pérez, Joxemi Olazabalaga, Aitor Elizegi, Aitor Elola, Jabi Gartzia, Andoni Arrieta, Álvaro Garrido, David García, Aitor Basabe y Valentí Mongay entre algunos de los más renombrados a nivel internacional**
- **En cuanto a la visita de personalidades del mundo de la política y de las distintas Instituciones, fue escalonada y altamente representativa.**



# Repercusión Augusto 2009

YouTube Worldwide English  
Broadcast Yourself™

Home Videos Channels Co

La stevia en el salon Augusto

Al gusto  
Saber y Sabor

Slow Food

0:02 / 4:52

Rate: ★★★★★ 5 ratings Views: 3,349

Share Favorite Playlists Flag

MySpace Facebook Digg more share options

Commentary Statistics & Data

Video Responses & Text Comments: 3

Text Comments (1)

Show: Average (12 or later)

albertofernandez7 (3 months ago)

su información es muy interesante, estoy realizando un trabajo de investigación usando stevia en personas con obesidad y diabetes, espero estar en algún acto con uds para compartir información y por de stevia muchas gracias. F. Gilberto hernandez

Would you like to comment?  
[Join YouTube for a free account](#), or [sign in](#) if you are already a member.

YouTube Worldwide English  
Broadcast Yourself™

Home Videos Channels Co

Feria Augusto 2007

0:04 / 0:13

Rate: ☆☆☆☆☆ 0 ratings Views: 203

Share Favorite Playlists Flag

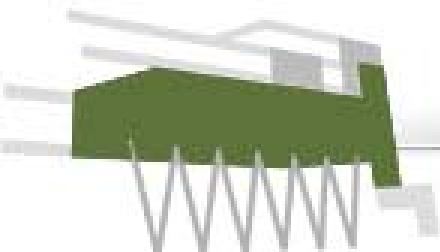
MySpace Facebook Digg more share options

Commentary Statistics & Data

Video Responses & Text Comments: 0

Text Comments (0)

Would you like to comment?  
[Join YouTube for a free account](#), or [sign in](#) if you are already a member.



# Persección Agosto 2009



elcorredigital Sábado, 31 de marzo de 2007

**MARGEN IZQUIERDA**  
**El BEC acogerá en noviembre una feria especializada en alimentos autóctonos**  
 SONKOLAS ZUREBELDIA/ARRARALAZO

Combatir el fenómeno de la comida rápida para proteger los placeres de la mesa. Con esa premisa nace la feria 'Al gusto', que se celebrará en Bilbao Exhibition Centre del 20 al 26 de noviembre y el 2 de diciembre. El certamen está organizado por el organismo internacional 'Slow Food', cuyo objetivo es promover una nueva cultura gastronómica adecuada para alimentos tradicionales y autóctonos. La exposición tendrá carácter binaural.

Stands con muestras de diferentes productos inundarán el recinto de Anso. El público asistente, asimismo, tendrá la oportunidad de adquirir los alimentos exhibidos. Los talleres les permitirán conocer de primera mano los secretos de este tipo de cocina. Los chefs más prestigiosos de la zona también acudirán al evento para realizar 'in situ' demostraciones culinarias. Las bebidas contarán con un apartado especial. El vino será el gran protagonista, aunque también habrá un hueco para los licores, el café y el té. La repostería, los conservados y los aceites son otros de los sectores que no faltarán a la cita.

La feria surge con la intención de atraer a productores internacionales. El certamen convocará a profesionales de España, Portugal, Irlanda, Reino Unido y Francia, así como de países latinoamericanos. Pero los expertos deberán pasar una criba antes de acudir a la exhibición. Su género estará obligado a cumplir una serie de condiciones. Los alimentos transgénicos, por ejemplo, no tendrán cabida en este evento.

Pero ésto no será un certamen gastronómico al uso. Su punto diferenciador lo pondrá el organismo 'Slow Food'. «La gente no conoce lo que come y eso tiene consecuencias terribles, como la obesidad», advierte el responsable de la asociación, Paolo Di Croce. Para revertir esta tendencia, 'Al gusto' ofrecerá la posibilidad de participar en laboratorios de alimentos.

## La primera feria 'slow food' del Estado se celebra en BEC



SE DESARROLLARÁ DESDE ESTE JUEVES HASTA EL DOMINGO

Una muestra de los productos que se exhibirán en la feria.

Una carpa en la plaza Bizkaia dará a conocer la comida saludable



## ALGUSTO una feria a pedir de boca

Del 20 al 26 de noviembre y el 2 de diciembre de 2007 se celebrará en el Bilbao Exhibition Centre la primera feria especializada en alimentos autóctonos y tradicionales que se celebrará en Bilbao. El certamen está organizado por el organismo internacional 'Slow Food', cuyo objetivo es promover una nueva cultura gastronómica adecuada para alimentos tradicionales y autóctonos. La exposición tendrá carácter binaural.

### "Txoko de Agosto"

Una muestra de los productos que se exhibirán en la feria.

### Suculentos productos

Una muestra de los productos que se exhibirán en la feria.

### ISLAS DEL GUSTO

Una muestra de los productos que se exhibirán en la feria.



## 24 horas 'enredados' en la cocina

Slowcooking.tv toma el relevo de Arguiñano en Internet a partir de enero

TEMIA G. CRESPO  
 Victoria

Arguiñano abrió el camino desde la televisión. Slowcooking.tv pretende tomar el relevo en Internet a partir de enero con 24 horas diarias de recetas, compras, tendencias, famosos en la cocina para todos los públicos. Desde el tradicional recién salido del hogar familiar hasta el aprendizaje de chef pasando por el cocinillas, Slowcooking.tv pretende reivindicar en la Red los principios del movimiento Slow Food (comida lenta), que su secretario general, Paolo Di Croce, resume así: "Queremos proteger los placeres de la mesa ante el fenómeno fast food (comida rápida) y determinados hábitos alimentarios del modo de vida moderno". "Defendemos una alimentación de calidad, a base de productos buenos, de producción limpia y justa, que redunde en beneficio de los campesinos".

Previamente, Slowcooking.tv se ha presentado en Bilbao, en la feria gastronómica 'Al gusto', un encuentro inspirado en el Salado del Gusto de Turín, referente de Slow Food, movimiento internacional con más de 80.000 socios en 104 países. Se trata de un proyecto que nace de la conexión entre Juan Carlos Bilbao, un boticero bilbaíno con espíritu punk, David Arretxe, joven cocinero con blog (davidarretxe.blogspot.com) que despunta en el mundo de los blogs y el ingenio para los negocios de la factoría Kukuxumusu de Mikel Urretxe.

"Tengo surtido en fiestas de Bilbao, en un encuentro casual de profesionales y aficionados a la gastronomía. Como es lógico, se trata de una tumbona en un camping, busca en Internet una receta de cocina que le pide su marido desde la rotonda y de repente recibe la aparición de un cocinero con la respuesta. Los cocineros Juan Mari Arzak y su hijo Enea o Andoni Luis Aduriz respaldaron el proyecto con su visita a Agosto, que incluye ya en el apartado celebradas la demostración televisiva las aportaciones del cineasta Alex de la Iglesia o del músico Pito Caballero sobre sus gustos gastronómicos con tranquilidad.



Juan Carlos Bilbao, promotor de Slowcooking.tv, durante la feria 'Al gusto'. FOTOGRAFÍA DOMINGO ALAZO.

El canal reivindica una alimentación de calidad, limpia y justa

Después de las fiestas, llegó la reflexión pausada y el proyecto comenzó a tomar entidad. La versión de prensa presentada en la feria 'Al gusto' se puede ver en [www.ialgusto.com/diawebing](http://www.ialgusto.com/diawebing) y el anuncio revela el espíritu desenfadado y didáctico de la propuesta: una señora, senta-

## EL PAÍS

Saber y sabor en Bilbao

El movimiento Slow Food, que promueve una "gastronomía responsable" y apuesta por la calidad y la conservación de los productos regionales, tiene una cita entre días en Bilbao. La Feria 'Al gusto', con el lema 'Saber y sabor' y el objetivo de "enriquecer las culturas a través de la gastronomía", se celebrará hasta el 2 de diciembre (de 11.00 a 21.00) en el Bilbao Exhibition Centre ([www.bilbaoexhibitioncentre.com](http://www.bilbaoexhibitioncentre.com)). El menú lo componen talleres, cursos y exposición de materias primas orgánicas de distintos centros por parte de 242 empresas. [www.slowfood.es](http://www.slowfood.es)

## Qué!

Alimentación sana y equilibrada junto a la Alhóndiga

En la Alhóndiga de Bilbao se celebrará una feria de alimentos saludables y ecológicos. Los productos serán cosechados por productores locales.

O.D.: 306 hay datos E.O.S.: 9500

## La primera feria 'slow food' del Estado se celebra en BEC



SE DESARROLLARÁ DESDE ESTE JUEVES HASTA EL DOMINGO

Una muestra de los productos que se exhibirán en la feria.

Fecha: 27/11/2007 Sección: BIZKAIA Páginas: 6

## Alternativa tradicional a la comida rápida

El BEC acogerá en noviembre una feria especializada en alimentos autóctonos y tradicionales que se celebrará en Bilbao. El certamen está organizado por el organismo internacional 'Slow Food', cuyo objetivo es promover una nueva cultura gastronómica adecuada para alimentos tradicionales y autóctonos. La exposición tendrá carácter binaural.

El BEC acogerá en noviembre una feria especializada en alimentos autóctonos y tradicionales que se celebrará en Bilbao. El certamen está organizado por el organismo internacional 'Slow Food', cuyo objetivo es promover una nueva cultura gastronómica adecuada para alimentos tradicionales y autóctonos. La exposición tendrá carácter binaural.

Fecha: 27/11/2007 Sección: BIZKAIA Páginas: 6

## La feria 'Al gusto' trae a BEC varias rarezas gastronómicas

Esta primera edición girará en torno al movimiento 'Slow Food'. Es un certamen pionero en su tipo y será binaural.

La feria 'Al gusto' trae a BEC varias rarezas gastronómicas. Esta primera edición girará en torno al movimiento 'Slow Food'. Es un certamen pionero en su tipo y será binaural.

O.D.: 18268 E.G.M.: No hay datos

## El ferial BEC amplía sus citas gastronómicas con "Al gusto"

El cambio de la economía vasca se deja traslucir también en sus certámenes feriales

El BEC acogerá en noviembre una feria especializada en alimentos autóctonos y tradicionales que se celebrará en Bilbao. El certamen está organizado por el organismo internacional 'Slow Food', cuyo objetivo es promover una nueva cultura gastronómica adecuada para alimentos tradicionales y autóctonos. La exposición tendrá carácter binaural.

O.D.: 18268 E.G.M.: No hay datos

## La feria 'Al gusto' trae a BEC varias rarezas gastronómicas

Esta primera edición girará en torno al movimiento 'Slow Food'. Es un certamen pionero en su tipo y será binaural.

O.D.: 18268 E.G.M.: No hay datos

## Stands de medio mundo con todo tipo de productos

La feria 'Al gusto' trae a BEC varias rarezas gastronómicas. Esta primera edición girará en torno al movimiento 'Slow Food'. Es un certamen pionero en su tipo y será binaural.

## el Economista

### El ferial BEC amplía sus citas gastronómicas con "Al gusto"

El cambio de la economía vasca se deja traslucir también en sus certámenes feriales

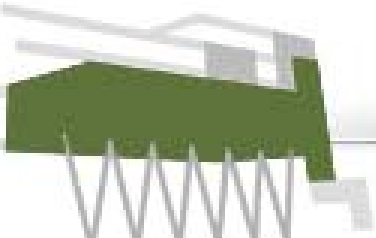
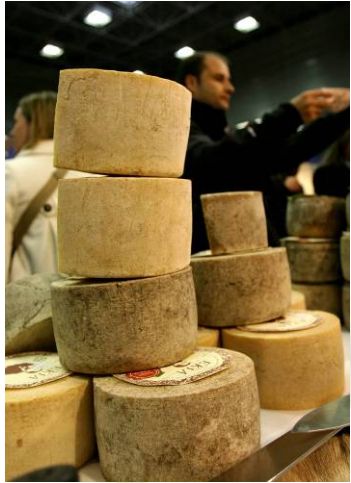
El BEC acogerá en noviembre una feria especializada en alimentos autóctonos y tradicionales que se celebrará en Bilbao. El certamen está organizado por el organismo internacional 'Slow Food', cuyo objetivo es promover una nueva cultura gastronómica adecuada para alimentos tradicionales y autóctonos. La exposición tendrá carácter binaural.

O.D.: 18268 E.G.M.: No hay datos

## Stands de medio mundo con todo tipo de productos

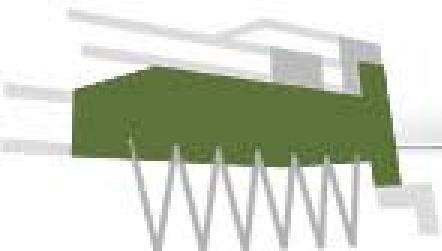
La feria 'Al gusto' trae a BEC varias rarezas gastronómicas. Esta primera edición girará en torno al movimiento 'Slow Food'. Es un certamen pionero en su tipo y será binaural.

# Imágenes Agosto 2009



# Y ahora 2011...

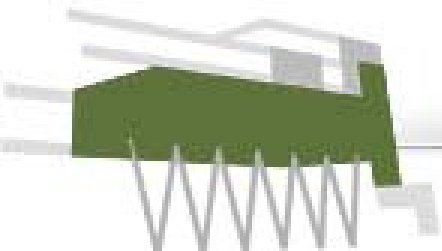
- **Es el momento de superar la edición anterior**
- **Consolidar la feria y la filosofía Slow Food**
- **Continuar apoyando a un sector productivo cuya filosofía garantiza una alimentación de calidad**
- **Dotar a los pequeños productores de un punto de encuentro con su mercado**
- **Orientar el consumo hacia la producción de alimentos ecológicos y artesanos**



# Qué ofrecemos...

- **Una feria que le acerca al mundo Slow Food y vincula su marca a un movimiento justo y solidario**
- **Prestigio de marca, diferenciación y acceso de su producción a un mercado diferenciado en gran medida de la distribución generalista**
- **Oportunidades de conectar con los mejores protagonistas dentro del sector de la hostelería, prescriptores de primer nivel y más de 10.000 consumidores finales identificados con la alimentación ecológica o artesana**
- **Un certamen en el que Slow Food y Algusto mantienen la apuesta por defender los alimentos naturales y saludables dentro de escenario de respeto entre los productores y las empresas comercializadoras.**

**.....en resumen, Algusto es un certamen orientado a un mercado donde todos sus protagonistas garantizan y buscan la calidad de los alimentos**



**.....si usted se encuentra entre los productores de alimentación ecológica o artesana,  
le atenderemos gustosamente a través de [algusto@bec.eu](mailto:algusto@bec.eu) /Tlf. 944 040 025**

Algusto   
Saber y Sabor

