

PUBLICIDAD

ALFORJA news



Del 29 de noviembre al 2 de diciembre • November 29 - December 2
BILBAO 2007

ALGUSTO: una feria a pedir de boca

Algusto es el nombre de la nueva iniciativa de Bilbao Exhibition Centre junto con el movimiento **Slow Food**, que pretende mostrar la Gastronomía y la Alimentación como un modelo de vida.

Del **29 de noviembre al 2 de diciembre**, el BEC va a concentrar a productores relacionados con la alimentación y la gastronomía, que se caractericen por la calidad de sus productos y procesos productivos, y a todas las personas que apuestan por el gusto y la producción sostenible de alimentos. Se trata en definitiva, de un punto de encuentro en línea con lo que el movimiento internacional Slow Food defiende. Ambas entidades han llevado a cabo un acuerdo en el que el uno al otro aportan su experiencia y calidad en el servicio y en la organización de ferias de estas características.

ALGUSTO, inspirado en el Salone del Gusto de Turín, abrirá sus puertas a todo el público en general y se convertirá en el referente de los sectores de la gastronomía y la alimentación más artesanales.

¿Qué es SLOW FOOD?



Slow Food es un movimiento internacional sin ánimo de lucro nacido en Italia en 1986 como respuesta a la invasión homogeneizadora del “fast food” y al frenesí del “fast life”.

Promueve la difusión de una **nueva filosofía alimentaria** que combina placer y conocimiento. Hoy agrupa a más de 80.000 personas en 104 países de los cinco continentes y opera por la salvaguardia de las tradiciones gastronómicas regionales, con sus productos, métodos de cultivo y de cría. El símbolo de Slow Food es el caracol, emblema de la tranquilidad y el reposo.

Gastronomía, puro placer



Comer es imprescindible para vivir. La trascendencia de alimentarse conlleva como consecuencia un profundo efecto en el paisaje del medio rural, en la pervivencia de las tradiciones y en la biodiversidad del medio ambiente. El objetivo de iniciativas como **ALGUSTO** y de movimientos como **SLOW FOOD** consiste en explorar, cuestionar y experimentar los **placeres de la gastronomía**, restituyendo dignidad cultural a la comida, defendiendo la producción artesanal y de calidad, y transmitir estos valores y propuestas en encuentros entre productores y consumidores.

¡La próxima cita en ALGUSTO!

Una feria para todos los gustos y para todos los públicos



El visitante de ALGUSTO será **público en general**, procedente de zonas cercanas a Bilbao, sin descartar que gastrónomos, aficionados y profesionales

de otras regiones y países, se acerquen a visitar la feria, tanto del suroeste de Francia como del norte de Portugal, a los que la organización del certamen se dirigirá expresamente para promover su visita a la feria.



Además de la exposición, ALGUSTO ofrece al público visitante la posibilidad de **comprar directamente los productos expuestos**, así como participar en **teatros del gusto**, **laboratorios**, conocer más profundamente el mundo del vino a través de la “enoteca” y presenciar **demostraciones** culinarias a cargo de chefs renombrados.

La feria acogerá a varios de los más representativos productos internacionales distinguidos por Slow Food y a productos españoles incluidos dentro del selecto catálogo de Baluartes y Arca del Gusto, además de presentar empresas alimentarias de elaboración artesanal.

¿Por qué exponer?. La filosofía Slow Food: Bueno, Limpio, Justo



BUENO. La feria se concentra en productos de altísima calidad gastronómica, primando las empresas que se preocupan por proteger esta calidad en sus procesos de producción, y defienden las tradiciones y productos autóctonos.

LIMPIO: El Salón promueve la protección de la biodiversidad y de los recursos naturales.

JUSTO. Uno de los objetivos de la feria es la defensa de la dignidad de los pequeños productores artesanos. Que se reconozca su trabajo y se acorte la cadena, para que gane el que lo trabaja.

ALGUSTO va contar con diecinueve grandes sectores y subsectores representados en la exposición:

Instituciones

Aceites

Bebidas: vino, licores, agua, sidra, cafés, tés

Conservas

Perecederos: carnes y embutidos, lácteos, pescados y mariscos

Semiconservas y ahumados: verduras y frutas, helados

Delicatessen

Repostería y dulces

Otros vinculados al sector: restauración

El certamen convocará a productores de la Península Ibérica, regiones del mar cantábrico (UK, Irlanda y Francia) y países latinoamericanos.

Solicitud de admisión pdf

Condiciones de la contratación pdf

Para cualquier información adicional o duda que pueda tener, puede ponerse en contacto con el departamento comercial de la feria en el teléfono 94 40 40

093 o mediante correo electrónico en algusto@bec.eu

¿Por qué visitar?

La feria tendrá lugar en un amplio espacio donde los **visitantes profesionales** podrán desarrollar relaciones comerciales, intercambiar experiencias, nuevas técnicas y conocimientos, y el **público general, gastrónomos y aficionados** descubrirán la filosofía Slow Food y el gusto por la cultura gastronómica de calidad, y podrán adquirir productos únicos.

Un amplio programa de jornadas y actividades paralelas, completará la oferta expositiva.



- **El Txoko de Agosto**, degustación de los más destacados vinos internacionales, quesos y carnes, elaborados con variedades y razas autóctonas.
- **Teatro del Gusto**, degustación de platos de altísima calidad, preparados por cocineros de gran renombre.
- **Laboratorios del Gusto**. 15 laboratorios distintos donde se realizarán catas educativas para desarrollar los sentidos y conocer el origen de los alimentos.
 - **Charcutería Tradicional**. Jueves 29 nov. 19.30 h.
 - **El Carpaccio**. Jueves 29 nov. 19.30 h
 - **Cereales ancestrales en los panes de hoy**. Viernes 30 nov. 12.00 h
 - **Cata de aceites**. Viernes 30 nov. 17.00 h
 - **El aroma del Café**. Viernes 30 nov. 17.00 h
 - **Vinos ecológicos españoles**. Viernes 30 nov. 19.30 h
 - **La micología y nuestra gastronomía**. Viernes 30 nov. 19.30 h
 - **La patata. Viaje desde el territorio Andino a Europa**. Sábado 1 dic. 12.00 h
 - **La burbuja en el cava de variedades autóctonas**. Sábado 1 dic. 17.00 h
 - **Hablando de especias: azafrán, sal, merkel y pimienta**. Sábado 1 dic. 17.00 h
 - **Aragón territorio de vinos**. Sábado 1 dic. 19.30 h
 - **El queso de leche cruda**. Sábado 1 dic. 19.30 h

- **Carnes extensivas.** Sábado 1 dic. 19.30 h
 - **Gorrotxategi dulces y repostería artesanal.** Domingo 2 dic. 12.00 h
 - **Frutos del mar y artesanía pesquera.** Domingo 2 dic. 12.00 h
1. - **Islas del Gusto:** dos restaurantes ubicados en el recinto ferial, prepararán platos exclusivos elaborados con productos Slow Food. Comidas y cenas a precios asequibles.
 - **Zona educacional.** Durante los cuatro días de celebración del certamen habrá una zona especialmente habilitada para niños entre 6 y 12 años, donde disfrutarán de un espacio de actividades con propuestas que combinan conocimiento y diversión, para descubrir otras formas de conocer, sentir y disfrutar los alimentos.
 - **Cenas Agosto Slow Food.** Prestigiosos restaurantes de Álava, Bizkaia y Gipuzkoa, ofrecerán en sus restaurantes menús elaborados con productos Slow Food, tanto para comidas como para cenas, a precio de excepción.

Más información ALGUSTO

Información Práctica

Denominación: ALGUSTO, Saber y Sabor

Fechas de celebración: 29 noviembre - 2 diciembre 2007

Horario: 11:00 a 21:00 horas. Restaurantes temáticos hasta las 23:00 horas

Lugar: [Bilbao Exhibition Centre \(BEC\)](#) (vea mapa en Google Maps)

Nº edición: 1ª

Periodicidad/celebración: Bienal

Ámbito/zona de influencia: Internacional

Entrada: Público general

Menores de 11 años Gratis

Entre 11 y 18 años 5 €

Mayores de 18 años 8 €

Abono de 4 días 16 €

Socios de Slow Food 6 €

Abono de 4 días para socios de Slow Food 12 €

