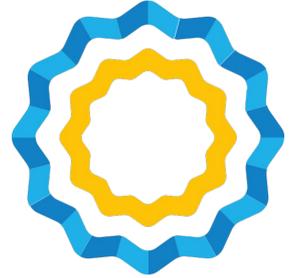


Argentina





Gastronomía Argentina



Objetivos

Implementación del Plan de Difusión de la Gastronomía Argentina

- Promoción de la identidad y cultura nacional.
- Difusión de los productos de excelencia destacados por su calidad, su técnica de elaboración y su origen autóctono.
- Posicionamiento del país como productor de alimentos sustentables, en particular aquellos orgánicos y con trazabilidad.



2

Acciones recientes

2 Madrid Fusión - Marzo 2022

Acciones recientes





Italia - Junio 2022



Lanzamiento de la 2ª edición de Binómico en Washington - Julio 2022



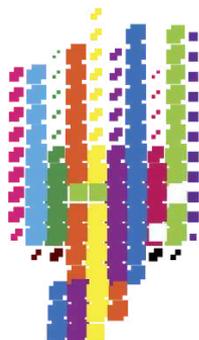
Camino y sabores - Julio 2022



3

**2º edición de Binómico,
Congreso Gastronómico
Iberoamericano**

País invitado:  **Argentina**



BI- nómico

CONGRESO GASTRONÓMICO
IBEROAMERICANO
II EDICIÓN

somosrigen

24 · 26 OCTUBRE
2022 HUELVA

PROMUEVE



ORGANIZA



PAIS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES





<https://www.youtube.com/watch?v=JdVvEhSPQgg>

BI- NÓMICO

**El único congreso gastronómico
iberoamericano, con
periodicidad anual, de Europa.**



BI- nómico

**La unión de la historia
de la gastronomía
de sus 22 países.**



BI- nómico

**Un congreso que apuesta
por la sostenibilidad
y se alinea con los ODS.**



DATOS DE INTERÉS PRIMERA EDICIÓN

57

Ponentes

14

Nacionalidades

42

Actividades
Paralelas

2K

Acreditados

24h

Streaming



1º Edición



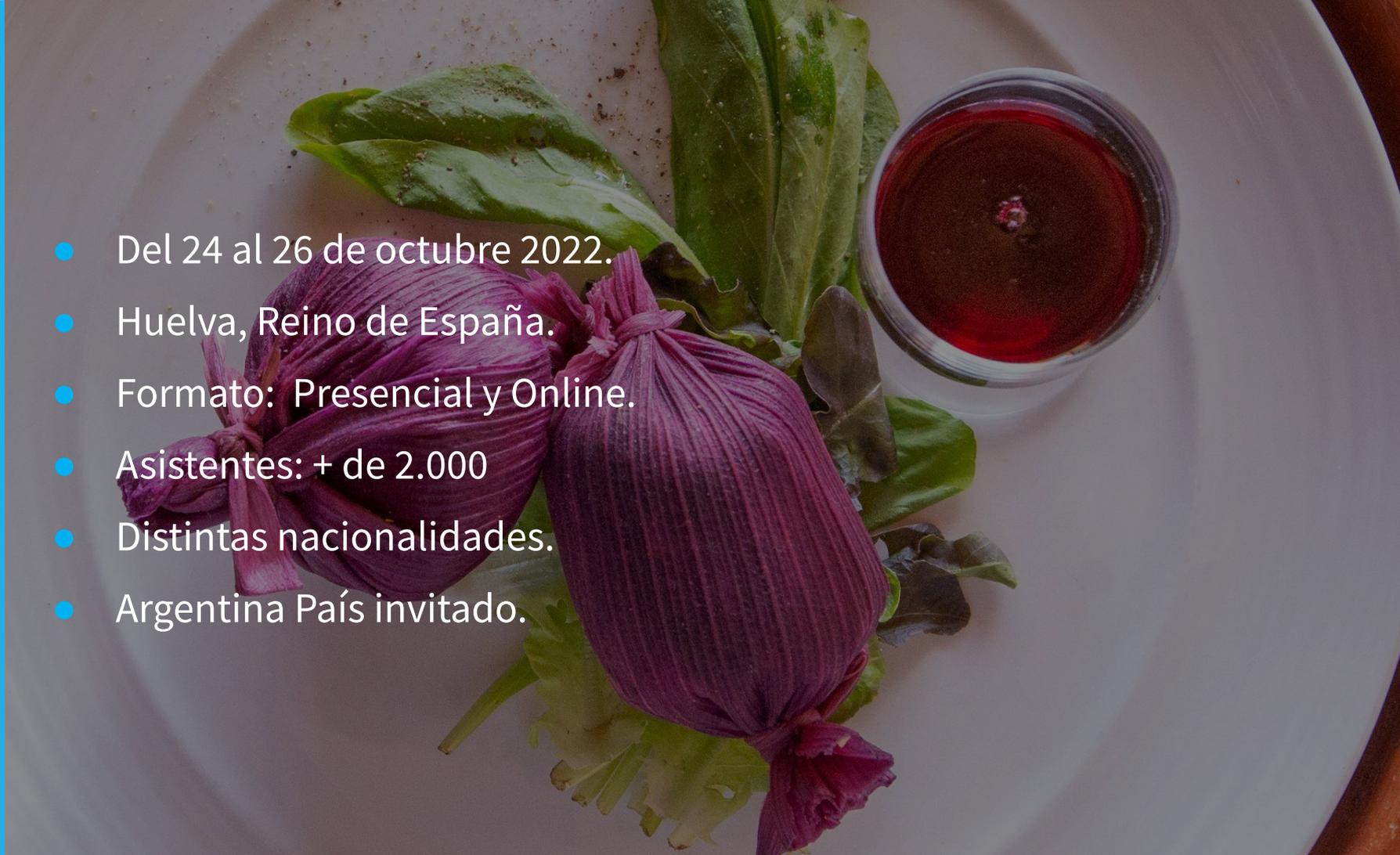
1º Edición

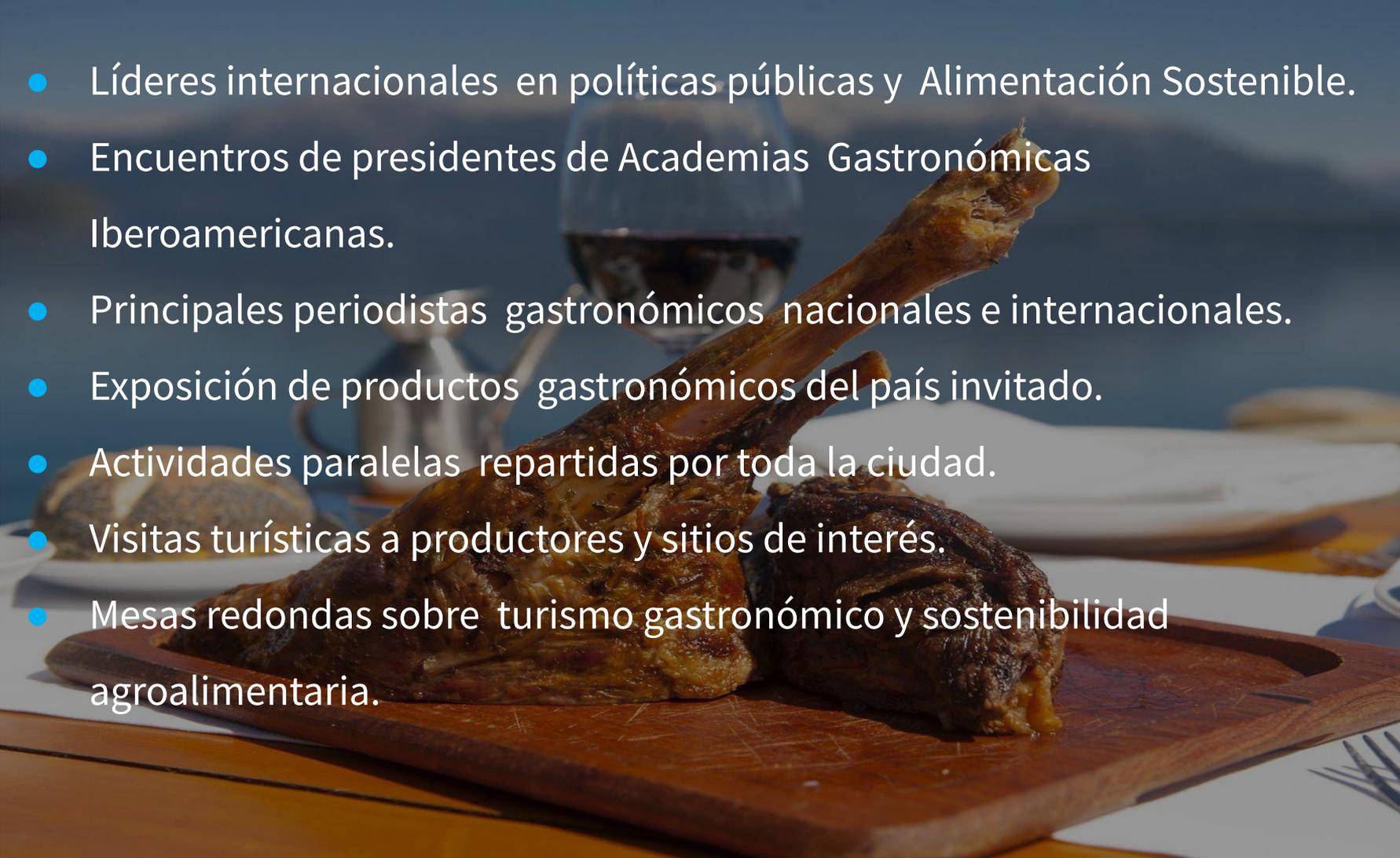


4

**2º edición de Binómico,
Congreso Gastronómico
Iberoamericano**

- Del 24 al 26 de octubre 2022.
- Huelva, Reino de España.
- Formato: Presencial y Online.
- Asistentes: + de 2.000
- Distintas nacionalidades.
- Argentina País invitado.



- Líderes internacionales en políticas públicas y Alimentación Sostenible.
 - Encuentros de presidentes de Academias Gastronómicas Iberoamericanas.
 - Principales periodistas gastronómicos nacionales e internacionales.
 - Exposición de productos gastronómicos del país invitado.
 - Actividades paralelas repartidas por toda la ciudad.
 - Visitas turísticas a productores y sitios de interés.
 - Mesas redondas sobre turismo gastronómico y sostenibilidad agroalimentaria.
- 
- A photograph of a roasted lamb leg on a wooden cutting board. The lamb is golden brown and succulent. In the background, there is a glass of red wine and a white plate with bread, suggesting a dining setting. The image is slightly blurred, focusing on the lamb.

Eventos previos

- 25 de abril en Madrid, en la Embajada Argentina ante el Reino de España.
- 05 de julio en Washington, en la Embajada Argentina ante los Estados Unidos de América.
- 12 de septiembre en Buenos Aires, en el Centro Cultural de la Ciencia.



Argentinos/as confirmados/as al momento



Narda Lepes



Javier Brichetto



Carito Lourenço



Germán Carrizo



Agustín Balbi



**G. Lafuente /
F. Rivarola**



Walter Leal



Gabriela Tassile



Ximena Saenz



Francisco Seubert

Potenciales acciones previas al Congreso (a confirmar)

- Acción con productos argentinos en Madrid.
- Acción junto con la Asociación de pizzerías y casas de empanadas (APPYCE) en Sevilla.
- Colaboración del programa Cocineros Argentinos para la generación de contenidos de gastronomía argentina, tanto durante como previamente al Congreso.
- Acciones de promoción de Argentina en conjunto con el Sevilla Fútbol Club.

5

**2º edición de Binómico,
Argentina País Invitado**

Espacios de participación

Domingo 23

- Cena inaugural oficiada por Argentina, donde se degustarán platos típicos elaborados por chefs argentinos.
- Invitados: 150 personas (chefs internacionales, ponentes y autoridades).



Espacios de participación

Lunes 24, martes 25 y miércoles 26

- Participación de ponentes argentinos en el auditorio principal en los horarios de mayor audiencia. La ponencia inaugural estará a cargo de un/a chef argentino/a.
- Espacios de talleres de cocina donde chefs argentinos compartirán su experiencia con público profesional.
- Talleres gastronómicos en escenario de “showcooking” con presencia de gastronomía típica y alcance a público masivo.
- 3 stands de honor ubicados en zona VIP y en sector de “calle”.

Espacios de participación

- Argentina dispondrá de la proyección de videos de promoción turística y agroalimentaria del país tanto de forma presencial como a los asistentes virtuales.
- Rondas de prensa general y especializada en gastronomía y turismo del ámbito internacional.
- Presencia de marca en las calles de la ciudad y en las principales edificaciones.



Foco en cada una de sus regiones

Realización de un mercado de productos de las diferentes **regiones** que componen la nación de Argentina para poder mostrar la **riqueza gastronómica** que aportan cada una de ellas.



**En el punto con
más afluencia
de Huelva**

¿Dónde? En **La Plaza de las Monjas**,
la plaza más concurrida de Huelva,
en la que también estará situado
el **Escenario Cruzcampo**.



Una exposición al mundo

Exposición frente a los puestos de las regiones en la que se ubicarán totems de dos metros con fotografías, información y curiosidades acerca de cada región.



**Más vale una
imagen que
mil palabras**

Cada día de congreso se **reproducirán vídeos de Argentina** en la pantalla del Escenario Cruzcampo ubicada también en La Plaza de las Monjas



Imágenes orientativas de eventos similares en este lugar



“Mercado de Productos Argentinos”

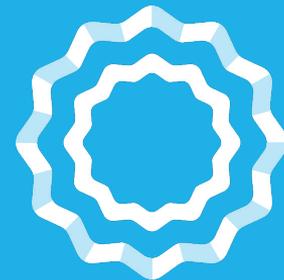
- Modalidad: feria dispuesta en 3 casetas regionales (Norte Grande, Centro + Cuyo, Patagonia).
- Duración: desde el 21 al 26 de octubre.
- Lugar: La Plaza de las Monjas.
- Exposición: frente a cada puesto regional habrá una exposición de tótems con fotografías, información y curiosidades de cada región argentina.
- Reproducción de videos en la pantalla del escenario de la plaza.
- La propuesta incluye seguridad, limpieza, mesas altas, 2 puestos por región totalmente equipados, tótems de 2 m de altura y la realización de un “showcooking” para cada región en el escenario durante los días del Congreso.

Espacios para vinos argentinos

- Aquellas bodegas identificadas con provincias participantes pueden compartir las casetas con la provincia en cuestión, en la misma pueden realizar degustaciones y podrán comercializar en formato copa o botella.
- Espacios para degustaciones en el vip del evento, en el cual circularán referentes del mundo de la gastronomía
- Visibilidad de marca de wofa y de cada bodega en las casetas y en el vip
- Espacios en pantallas y totems para videos
- Posibilidad de participar en los regalos de bienvenida de las comitivas internacionales



Argentina



      @marcapaisar

www.argentina.gob.ar/marca-pais