

FECHA

12  
ABR / 2018

LUGAR

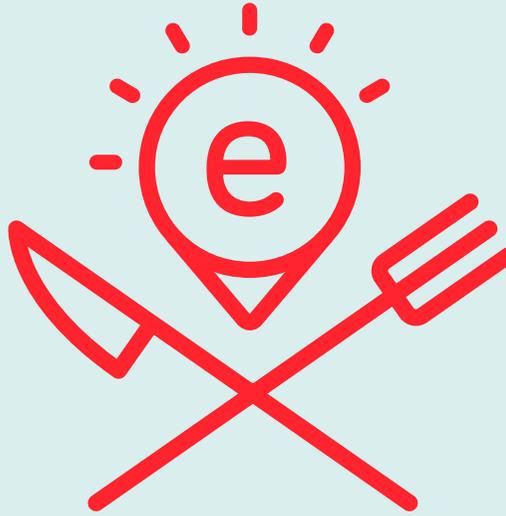
CÁMARA DE COMERCIO  
CIUDAD REAL

HORA

10:00

ASISTENCIA

GRATUITA,  
PREVIA INSCRIPCIÓN



IV FORO

# GastroEmprende

CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA  
DE CIUDAD REAL

ORGANIZAN



COFINANCIAN



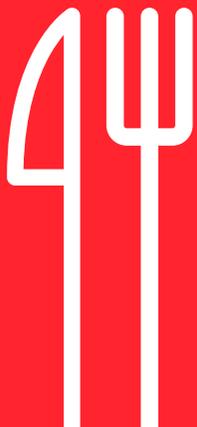
COLABORAN



Fondo Europeo de Desarrollo Regional 'Una manera de hacer Europa'



IN-  
TRO



# LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO, MOTORES DE LA ECONOMÍA

Llega la cuarta edición del **FORO GASTROEMPRENDE**. Después de tres ediciones en las que emprendedores y empresarios se reunieron en torno a la gastronomía y el turismo, la Cámara de Comercio de Ciudad Real y el CEEI siguen trabajando para consolidar ambos sectores como potenciales motores de la economía provincial. Así, y basándose en la creatividad, la innovación y la calidad, **GASTROEMPRENDE** volverá a reunir a ponentes de primer nivel y a empresas consolidadas para compartir ideas, experiencias y conocimientos con el fin de po-

tenciar la competitividad en nuestro tejido empresarial.

En esta cuarta edición, el próximo 12 de abril a las 10.00 horas, el **FORO GASTROEMPRENDE** se marca el reto de motivar, orientar y asesorar a empresarios y emprendedores para iniciar el camino del éxito. Para conseguirlo se basará, como indica su título, en 'Casos de éxito que potencian la economía local' poniendo de manifiesto que de lo local a lo global hay solamente un paso. **¡Te esperamos!**





# PRO- GRA- MA



# LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO, MOTORES DE LA ECONOMÍA

10:00 

inauguración

10:15 

ponencia inaugural

**Emprender en la gastronomía: una vocación**

Javier Fernández Piera, CPC Cooking Ideas

11:00 

mesa redonda

**La producción local como eje potenciador  
para el mercado global**

Hortensia Espinosa, La Encomienda de Cervera  
Patrick de la Cueva, Verdú Cantó Saffron Spain  
Belén García, Mesón Octavio

11:45 

pausa / café

12:15 

mesa redonda

**La innovación y la transversalidad como claves  
del éxito para el crecimiento**

Inmaculada Moreno, D.O. Valdepeñas  
Santiago Cerezo, Foodfilin  
Miguel Quintanar, Cerveza Salvaje

13:00 

conferencia

**El negocio familiar como modelo empresarial  
escalable: Restaurante Akelarre**

Pedro Subijana, chef y propietario Akelarre

14:00

clausura



# PO- NEN- TES



## PEDRO SUBIJANA



*Presidente de la Comunidad Europea de Cocineros, Euro-Toques, fue uno de los impulsores de la Nueva Cocina Vasca en los años 70 y de la primera Universidad de la Gastronomía Basque Culinary Center. En 1975 se hizo cargo del Restaurante Akelarre, que ya cuenta con 3 Estrellas Michelin, 3 soles en la guía Repsol y es miembro de "Relais & Chateaux" y de "Les Grandes Tables du Monde". Galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Cocinero y el Premio Club de Gourmets al Mejor Cocinero de España, es un firme defensor de la formación académica. Imparte cursos en diversos centros e instituciones y es profesor asociado en la Universidad de Navarra.*

## JAVIER FERNÁNDEZ PIERA



*Apasionado de la comunicación del vino y la gastronomía. Le encanta comer, charlar y beber; todo para seguir aprendiendo. Es profesor en Le Cordon Bleu Madrid, la Universidad Rey Juan Carlos, el IE y las Cámaras de Comercio de Madrid y Ciudad Real. Además, es cocinero de ideas en los fogones de CPC Cooking Ideas, una de las primeras consultoras de estilo de vida, vino y gastronomía.*

## SANTIAGO CEREZO



*De familia empresaria, siempre tuvo clara su vocación por el emprendimiento. Vivió en diferentes países buscando necesidades y nuevas ideas que desarrollar y trabajó como financiero en un capital riesgo. Sin embargo, durante los últimos años se dedicó a la consultoría especializada en alimentación y distribución, lo que le ayudó a desarrollar e implementar Foodfilin. ¿Su objetivo? Unir el sector delivery, más orientado y conocido por productos fast-food, a una alimentación casera y saludable disponible a todos los públicos y bolsillos.*

## PATRICK DE LA CUEVA



*Su pasión por la gastronomía le ha acompañado desde niño, cuando fabricaba piruletas caseras y las vendía en el patio del colegio. Esa iniciativa y su interés por los viajes le han llevado a liderar Verdú Cantó Saffron Spain, empresa con más de 125 años de experiencia en la selección, envasado y comercialización de azafrán, especias y condimentos. Licenciado en Ciencias Empresariales y Márketing, es el creador de los cofres de botánicos para cócteles y combinados Premium, los cítricos deshidratados y formatos innovadores de azafrán.*

## MIGUEL QUINTANAR



*Nació en Criptana, Ciudad Real, en el seno de una familia humilde y emprendedora. Desde pequeño, su lema se convirtió en: hacemos cosas pequeñas, muy bien hechas. Así, en 2011, él y su hermano decidieron convertir su hobby principal, elaborar cerveza, en su modo de vida y así nació The Life is jajaja, SL con su marca Salvaje como bandera. Tras el éxito de la empresa, en 2014 crearon su primer negocio de hostelería: Casablanca Terraza; en 2016 abrieron un espacio gastronómico en la Fábrica de cervezas y a principios de 2018 inauguraron una Taberna en Madrid: Bodega Salvaje. Su objetivo es ofrecer al cliente su gama de productos en todos los formatos disponibles, inculcando sus valores y su pasión por la cerveza.*

## BELÉN GARCÍA



*Sumiller por Restauración por la escuela de Casa de Campo, siempre le han apasionado el vino, su cultura y todo lo que lo rodea. Formador de vinos y técnico de bodega, en el año 2000 ganó el 4º Premio Nacional 2000 Maître y en 2012 el 1º Premio Nacional de Maître Sala. Ella y sus hermanos forman parte de la tercera generación encargada del Mesón Octavio, un negocio familiar que apuesta por el producto local y los sabores manchegos. En 2017 consiguieron su 1º Sol en la Guía Repsol y fueron reconocidos con el 1º Premio Miguel de Cervantes 2017 de Gastronomía de Castilla la Mancha. Su lema es "Hacemos lo que nos hace feliz, para hacer feliz a los demás".*

## HORTENSIA ESPINOSA



*Ingeniera Superior de Telecomunicaciones, después de trabajar 5 años en Vodafone, dejó su trabajo como Ingeniera para formar parte del proyecto familiar de la Bodega de Encomienda de Cervera, que fue restaurada, ampliada y dotada de nuevas instalaciones para las fermentaciones. En la actualidad es la encargada de la dirección de exportación y marketing de la finca Encomienda de Cervera, cuyos productos triunfan tanto a nivel nacional como internacional.*

## INMACULADA MORENO



*Amante de la pintura, el teatro y la gastronomía, ha trabajado en bodegas como Altovela, Bodegas del Muni, Vinícola de Tomelloso y Félix Solís. Su experiencia profesional también se extiende por Estados Unidos e Inglaterra, además del IPEX. Desde 2016 trabaja como directora de Marketing de la Denominación de Origen Valdepeñas, en la que luchan por proteger la autenticidad del proceso de cultivo controlando la procedencia de la uva y la elaboración y el embotellado.*



INS-  
CRIP-  
CIO-  
NES



# FORMULARIO

Si quieres asistir, rellena el formulario de inscripción que encontrarás pinchando en este enlace:

**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN**

# ASISTENCIA GRATUITA

Confirma tu asistencia al IV Foro GastroEmprende  
**antes del día 11/04/18** llamando al  
**926 273 034 / 926 274 444**

o enviando el formulario cumplimentado  
a una de estas dos direcciones:

**formacion@camaracr.org**  
**ceei@ceeicr.es**

FECHA

12  
ABR / 2018

HORA

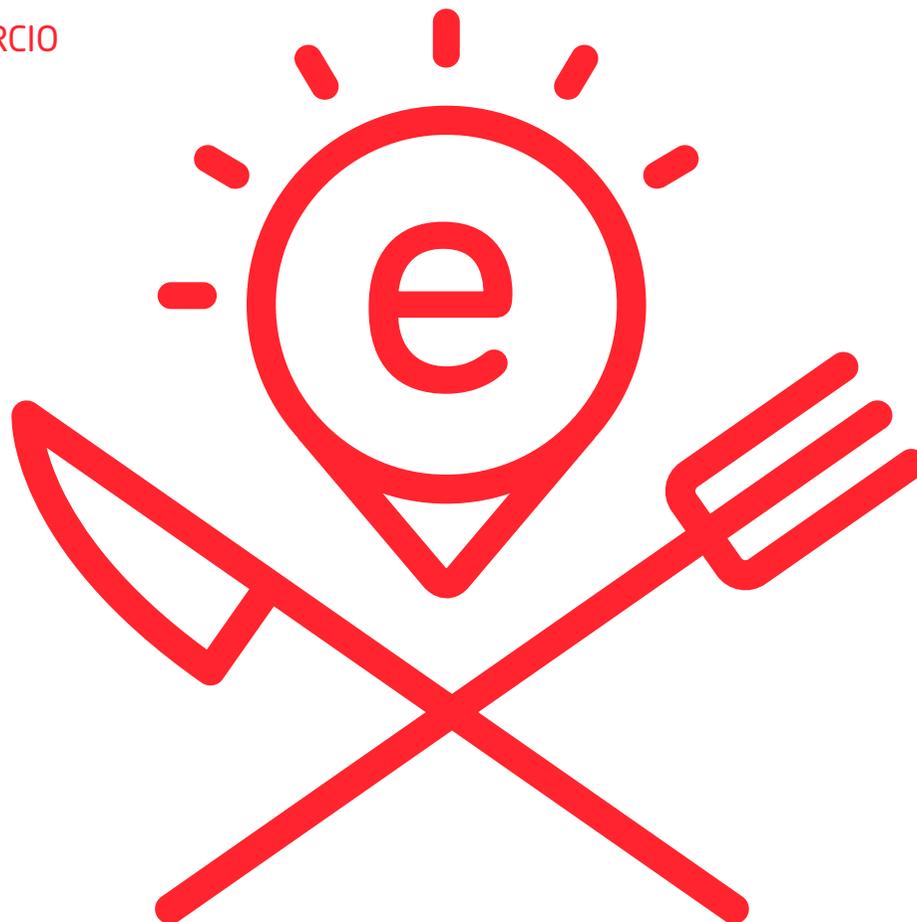
10:00

LUGAR

CÁMARA DE COMERCIO  
CIUDAD REAL

ASISTENCIA

GRATUITA



ORGANIZAN



COFINANCIAN



COLABORAN



Fondo Europeo de Desarrollo Regional 'Una manera de hacer Europa'