



CONVOCATORIA “SHOWROOM GOURMET de ARAGÓN”

Bruselas, 5 de Marzo 2020



Fecha límite de inscripción: 20 de Enero de 2020

Aragón Exterior (AREX), en colaboración con el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón y dentro de la campaña **Comparte el Secreto**, convoca la participación de empresas aragonesas en el **Showroom para productos Gourmet de Aragón**, que tendrá lugar en el prestigioso restaurante **EXCELLIS**, www.excellis.be el 5 de Marzo de 2020.

OBJETO DEL EVENTO

El objetivo de este proyecto es **la promoción de las empresas productoras gourmet y de vinos de Aragón por medio de la organización de un maridaje entre productos gourmet y vinos de Aragón.**

El evento tendría una doble naturaleza según hablemos de producto gourmet o de vinos:

- ✓ Productos gourmet: **8 o 10 empresas de** productos gourmet de Aragón, entre las que habría de **trufa** para a través del reclamo *maridaje de trufa y otros productos gourmet con vino de Aragón* conseguiremos atraer a público profesional.
El público objetivo convocado serán los importadores de productos gourmet en general así como los importadores sectoriales según los productos presentes, de trufas, cárnicos, aceite de oliva, etc.
- ✓ Vinos de Aragón: se convoca a **bodegas ya presentes en el mercado**, como apoyo a sus importadores.
El público objetivo serían los importadores de productos gourmet, así como periodistas de vino y gastronómicos, wine bars, tiendas de vino, sumilleres.

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Se organiza una presentación de productos gourmet y vinos de Aragón con formato de maridaje entre platos preparados con los productos gourmet de Aragón por un chef de renombre de Bélgica y los vinos de la Región.

Empresas objetivo:

- Importadores de productos gourmet de Bélgica
- Importadores de productos de alimentación españoles
- Importadores sectoriales según las empresas aragonesas presentes; cárnicos, ecológicos, aceite de oliva, etc.
- Importadores de productos para cash & carry o de canal HORECA

- Chefs de reconocido prestigio de Bélgica
- Periodistas especializados: gastronómicos, de vino, de lujo, lifestyle, etc.
- Wine bars & sumilleres
- Tiendas de vino
- Etc...

DESARROLLO DEL EVENTO:

Cada empresa aragonesa cuenta con una mesa para mantener reuniones bilaterales con los importadores y exponer sus productos, catálogos y material promocional.

Además de la parte reuniones bilaterales / degustación habrá un **showcooking** que consistirá en un lunch **maridaje ente platos preparados por un chef belga reconocido con los productos gourmet de Aragón y el propio vino de las bodegas representadas en el mercado**, por sí mismos o sus importadores en el evento.

Así estamos casando productos gourmet a la búsqueda de importadores con vinos presentes y accesibles a los consumidores.

El maridaje correrá por cuenta del periodista especializado en vino Marc Van Hellemont, quien cuenta con más de 20 años de experiencia. Ha escrito para revistas belgas como *Cœnosphère* (suplemento de la revista médica *Médisphère*) e *In Vino Veritas* como para la revista francesa *Terre de Vins* además de para las publicaciones online de *In Vino Veritas* y *Les 5 du Vin*.

Lugar del evento: una sala con cocina profesional donde el chef pueda preparar los platos y donde se pueda realizar el maridaje previsto, proponemos **EXCELLIS**, www.excellis.be, a las afueras de Bruselas con buen acceso, parking, cocina profesional y sede de *Horeca Magazine*, conocida y reconocida por los chefs.

INFORMACIÓN SOBRE EL MERCADO BELGA:

El mercado de Bélgica, tiene una población de unos 11,5 millones de habitantes, se sitúa en el número 19 del ranking PIB per cápita con cerca de 47.000 USD. (España lugar 31 con 33.150 USD). Datos de diciembre de 2018 de Trading Economics.



- ✓ Bélgica se encuentra, además, en el **segundo lugar mundial en cuanto a las importaciones per cápita de España**, solo superado por Portugal. Ello es buena prueba de la importancia que tienen los productos españoles en este país.
- ✓ Se trata de un **mercado de muy alto poder adquisitivo**, transparente, con buenos canales de distribución y donde se valoran aspectos cada vez más presentes en las exportaciones españolas como la calidad, la innovación o el respeto al medio ambiente.
- ✓ **Muy internacionalizado, abierto a nuevos proveedores**. Cercanía, ausencia de obstáculos, pertenencia a zona euro, facilidad de idioma y reducido coste de prospección, mercado más fácilmente accesible para las pymes españolas que otros más intervenidos, lejanos o protegidos, son diversos argumentos en su favor.

ARGUMENTOS RELATIVOS A LOS PRODUCTOS GOURMET Y EL VINO DE ARAGÓN

- ✓ Cocina española **de moda en Bélgica y Holanda**.
- ✓ Muy buena aceptación de los productos de alimentación españoles.
- ✓ **Predominante distribución por medio de** importadores especializados.
- ✓ **Alto nivel gastronómico y gourmet**. Baste decir como ejemplo que Bélgica cuenta en 2019 con unas 155 **estrellas Michelin**, en una zona geográfica que es como Galicia frente a las 251 de España, pero con una población de 11,5 millones en Bélgica frente a los 46,7 de España. Ello supone un número de estrellas per cápita (por 100.000 habitantes) de 1,35 estrellas en Bélgica y 0,54 en España. Los belgas son especialmente exigentes con la buena cocina y restauración, influencia francesa en este sentido.
- ✓ Los productos gourmet tienen una especial salida en el mercado de Bélgica donde se aprecia mucho la buena cocina por su propia tradición familiar y también por la influencia francófona.
- ✓ El Benelux es el quinto importador de **vinos** del mundo, los vinos españoles se aprecian y consumen y aumentan su cuota de mercado año tras año.
- ✓ Estos mercados demandan vinos jóvenes, sin nada o muy poca madera, afrutados, fáciles de beber, con niveles moderados de alcohol, con imagen moderna pero más

bien etiquetas limpias, no recargadas. Es muy importante ajustar al máximo el precio *ex cellar*, ¡cada céntimo se multiplica luego PVP!

- ✓ Se demandan vinos de variedades autóctonas. Aquí la variedad Garnacha tiene mucho que decir, conocida y apreciada y con buen maridaje con la trufas de Aragón. Otras variedades autóctonas son de interés también.
- ✓ El perfil de los importadores suele ser el de un tamaño pequeño, a quienes le gusta disponer de una amplia representación de las diversas DO españolas.

PRESUPUESTO DEL EVENTO

El coste final por empresa es: 1.000 € (IVA excl.)= **1.210€ IVA incluido**

	Coste inicial (sin IVA)	Coste final con apoyo AREX (sin IVA)	Coste final por empresa (IVA incluido)
Coste por empresa	2.000€	1.000€	1.210€

INSCRIPCIÓN

12 plazas disponibles.

Aragón Exterior procurará que haya una representación variada de los productos gourmet agroalimentarios de Aragón y en la medida de lo posible, un equilibrio territorial. Se pondrá énfasis en los productos más demandados o llamativos para el público profesional belga.

Para inscribirse rogamos envíen un correo electrónico a rosier.mestre@aragonexterior.es con copia a agroalimentario@aragonexterior.es adjuntando la siguiente información:

- **Ficha completada (Excel)**
- **Justificante de pago de la cuota inicial establecida: 1.210 € IVA incl.**
(Se procederá a realizar, en su caso, una devolución del importe correspondiente tras finalizar las inscripciones).

El pago se realizará a la siguiente cuenta:

Beneficiario: ARAGÓN EXTERIOR S.A.U.
IBAN: ES14 0049 1824 41 2810348930 (Banco Santander)
BIC BSCHESMMXXX

Fecha límite de inscripción: 20 de Enero 2020, hasta las 18 h.

Se comunicará a todos los inscritos su aceptación en la acción o en el caso de no obtener plaza, se procederá a la inmediata devolución del importe íntegro de manera inmediata en los días siguientes a la fecha límite de inscripción.

MÁS INFORMACIÓN

Para más información sobre el evento y alcance del evento, la persona de contacto en Aragón Exterior es:

Roser Mestre: 976 221 571 // rosier.mestre@aragonexterior.es