



*Pon Aragón
en tu mesa*

ENTRE FOGONES

Descubre como lograr la
diferenciación de tu
restaurante a través de los
productos locales.



Unión Europea
FEADER

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales





*Pon Aragón
en tu mesa*

ENTRE FOGONES

Los restaurantes son, en muchos casos, el primer punto de contacto con la gastronomía de un lugar. Nos muestran las preparaciones típicas o la reinterpretan modernizándolas. Nos ayudan a conocer los productos de la tierra.

Lograr la diferenciación y la caracterización de nuestra gastronomía es cada vez más fácil con ingredientes propios y preparaciones cada vez más cuidadas.

El objetivo de esta línea de trabajo de Pon Aragón en tu Mesa es formar al canal Horeca sobre los distintos tipos de alimentos procedentes del medio rural aragonés. Transmitir que se puede lograr una diferenciación y una mejora de la experiencia del cliente a través de mostrar el territorio en el plato. No sólo con la preparación sino con el propio producto, la mayoría de las veces de una calidad inigualable.

Descripción

Se realizarán dos sesiones presenciales distribuidas en dos módulos. Estos talleres están pensados para ser adaptados a cada uno de los territorios donde se desarrolle la actividad. De esta forma pondremos en valor e intentaremos conseguir la diferenciación de cada uno de los territorios.

Cada uno de los módulos se desarrollará en tres horas.





*Pon Aragón
en tu mesa*

ENTRE FOGONES

Módulo 1

El módulo 1 se articula en torno a dos ideas fuerza sobre el consumo de producto local que lo dota de fuerza y sentido: defender la economía local y lograr una diferenciación gastronómica del territorio.

Consumir productos de origen local es la mejor herramienta de defensa de la economía local y del propio territorio. Comprar al vecino aquellos alimentos para producir permite que se creen o se mantengan los puestos de trabajo en el medio rural, a reducir los costes medioambientales de nuestro consumo y sobre todo, a saber a ciencia cierta el origen y dedicación que se ha tenido en la elaboración del producto.

Además los alimentos propios dotan a la gastronomía de "alma" los sabores más auténticos y muchas veces difíciles de encontrar son herramientas utilísimas a la hora de plantear productos distintos.

Un reto de diferenciación, especialización y marketing que nos permite hacer "marca" a través de menús y jornadas de determinados productos.

Temas:

- Productos Locales, Sistemas productivos, Certificaciones de calidad. Productos de Temporada.
- Ofertas Gastronómicas, Elaboración de menús/ tapas. Venta de menús y platos con productos locales. Marketing y publicidad asociados. Coordinación con promoción turística local.
- Jornadas y Calendario Gastronómico
- Otros: seguridad alimentaria y alérgenos. Hojas de costes. Servicio de Sala.

Os planteamos estos temas como un reto, una oportunidad de, entre todos poner en valor algún producto o iniciativa interesante para alguno de los territorios. Los hosteleros sois los principales prescriptores de muchos productos locales. Sois capaces de crear marca.

Este módulo está planteado para identificar ejemplos de productos ligados a un territorio y cómo a través de ellos se ha generado un gran atractivo turístico que revierte en el propio sector hostelero y en el territorio : longaniza de Graús, Vino del Somontano, Trufa de Sarrión...





*Pon Aragón
en tu mesa*

ENTRE FOGONES

Módulo 2

Este módulo es complementario y pone en valor el primer módulo. Si en el primero identificábamos los productos capaces de crear una "marca territorio" en este la formación versará en cómo preparar esos productos de forma práctica.

- Gestión y creatividad: Ofertas atractivas y diferenciadoras con productos locales. Métodos creativos. Recuperación y modernización de recetas clásicas. Recetas innovadoras.

- Cocina al vacío en el medio rural. Aprovechamiento de los productos y subproductos, temporadas.

Sacar el máximo partido al producto desde su total aprovechamiento, hasta qué forma es la idónea para obtener el mejor sabor del producto. Se trata de un módulo práctico que nos lleva a experimentar y a conocer más acerca de esos productos y nos da nuevas formas de mostrar nuestra oferta.

Los productores locales participarán en el módulo mostrando sus productos y los maridajes que ofrecen. Todo para hacer un producto gastronómico redondo que genere beneficios en vuestros territorios.

Los recetarios, alimentos y datos de contacto de productores se incluirán en un documento que se entregará a todos los asistentes de los talleres.





*Pon Aragón
en tu mesa*

ENTRE FOGONES

www.ponaragonentumesa.com

Coordinación Rosa Rived
T. 630420820

info@ponaragonentumesa.com

