

MAYO DE 2025 | EDICIÓN N.º 45

PALADAR DE SIEMPRE

PLAZA DE ESPAÑA
PALADAR DE SIEMPRE

La feria gastronómica que
no te puedes perder en
Sevilla

CONOCE TODAS LAS
ACTIVIDADES DE LA
FERIA GASTRONÓMICA

23 y 24 de mayo

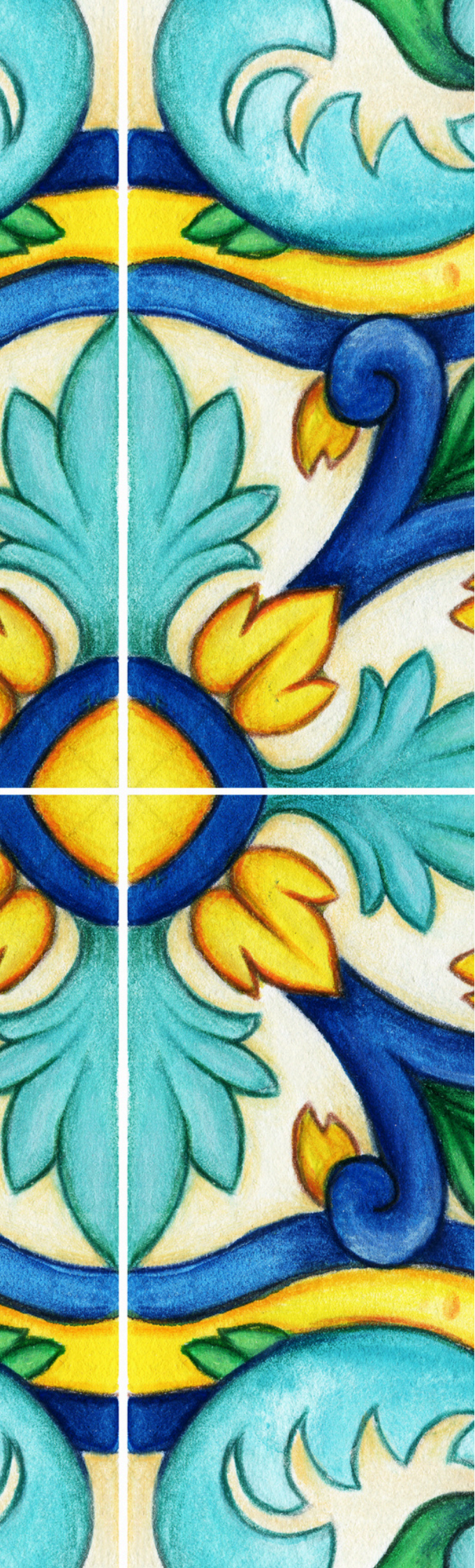
CHEFS INVITADOS,
PLATOS TÍPICOS,
INFLUENCERS
GASTRONÓMICOS



El amor lo es
todo, pero un
poco de chocolate
de vez en cuando
no hace daño.

CHOCOLAT MADRID





contenido

04 Identificación del evento

06 Detalles organizativos

12 Aspectos de protocolo y ceremonial

13 Consideraciones culturales y sociales

14 Gestión de desafíos

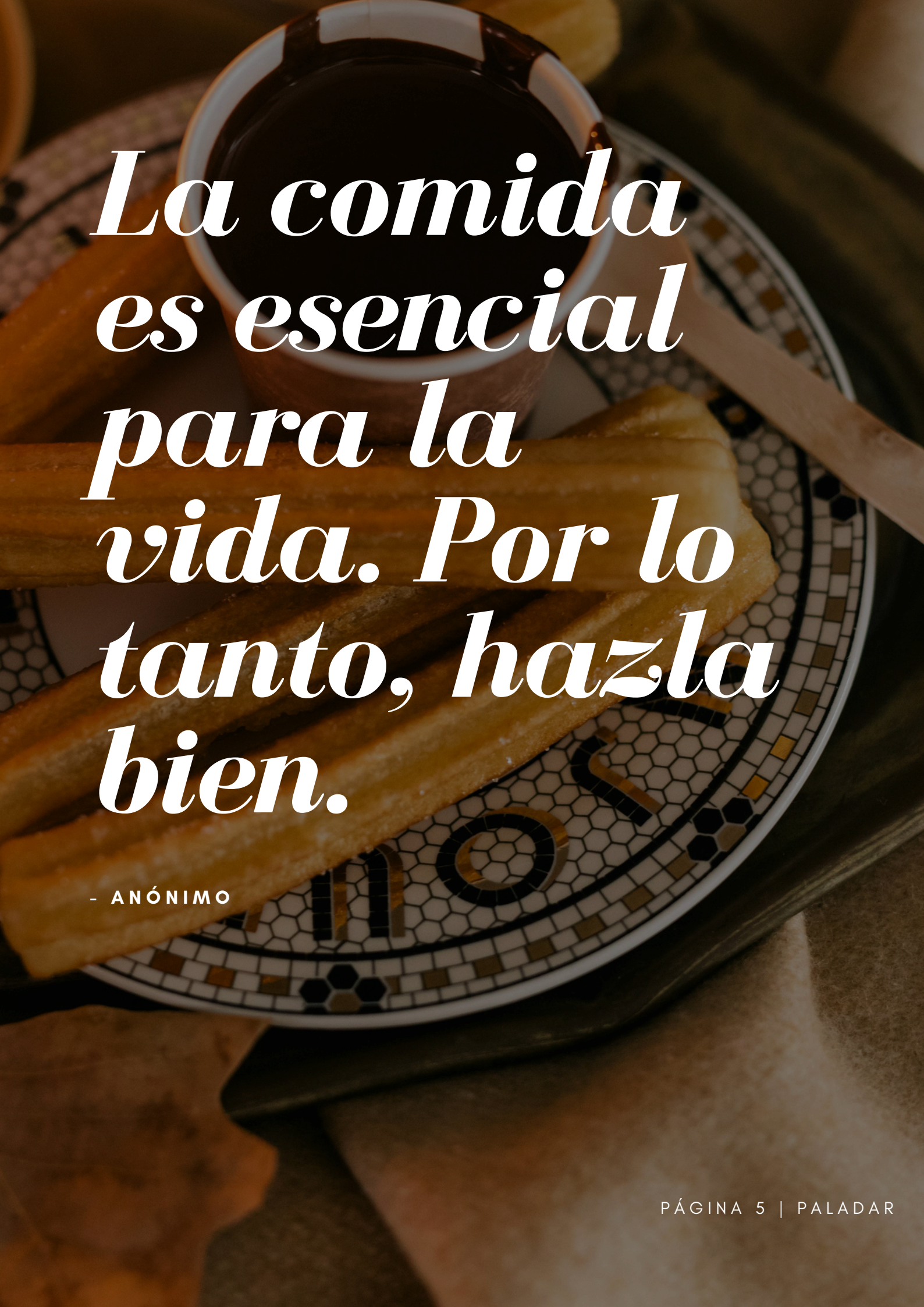


Paladar de Siempre

La Feria Gastronómica "Paladar de Siempre" es un evento culinario sin precedentes que tendrá lugar en la icónica Plaza de España en **Sevilla**, los días **23 y 24 de mayo de 2025**. Esta celebración reúne los sabores más auténticos de la gastronomía española, con el objetivo de promocionar la riqueza culinaria de nuestro país y posicionarlo como un referente gastronómico a nivel internacional.

Este evento está diseñado para atraer a amantes de la gastronomía, turistas nacionales e internacionales, profesionales del sector y medios especializados en gastronomía. Durante dos jornadas, los asistentes podrán disfrutar de una amplia variedad de actividades, incluyendo exhibiciones en vivo de **chefs reconocidos**, degustaciones de **platos tradicionales**, catas maridadas, **talleres gastronómicos**, concursos culinarios y un foro de expertos sobre el futuro de la cocina tradicional.

La decoración de la feria estará inspirada en la esencia de los mercados tradicionales españoles, con mesas de madera, barriles, guirlandas de luces y una selección especial de vegetación autóctona, como olivos y flores típicas de la región.



*La comida
es esencial
para la
vida. Por lo
tanto, hazla
bien.*

- ANÓNIMO



Detalles Organizativos

La feria se llevará a cabo en la majestuosa **Plaza de España** de Sevilla, un entorno emblemático que aportará un marco inigualable a la experiencia gastronómica. La decoración estará inspirada en la esencia de los mercados tradicionales españoles, con elementos que evocan la autenticidad y tradición culinaria del país:

Cartelería, puestos de bienvenida, mesas, vegetación, iluminación, zonas de descanso, escenario principal, photocall, banderines regionales, música ambiental...

La ambientación del evento evocará la esencia de la gastronomía española con ilustraciones de alimentos típicos que resaltarán la diversidad culinaria regional. En los puestos de bienvenida, personal ataviado con trajes tradicionales ofrecerá degustaciones y mapas para guiar a los asistentes. Los espacios de descanso contarán con mesas de madera y barriles, rodeados de olivos y flores autóctonas que aportarán calidez al entorno. Guirnaldas de luces crearán un ambiente mágico al anochecer, mientras que el escenario principal, decorado con paisajes españoles, resaltarán las presentaciones de los chefs. Un rincón fotográfico recreará un mercado tradicional, acompañado de banderines regionales y música de flamenco, sumergiendo a los visitantes en la riqueza cultural del país.



Invitados principales

La feria "Paladar de Siempre" reunirá a una destacada selección de invitados del mundo gastronómico. **Chefs reconocidos** ofrecerán showcookings y demostraciones en vivo, compartiendo su talento con el público. **Empresarios gastronómicos**, representantes de restaurantes, bodegas y productores artesanales, exhibirán sus especialidades para impulsar la riqueza culinaria española.

Influencers y críticos gastronómicos darán visibilidad al evento a través de sus plataformas, acercando la experiencia a una audiencia global. Además, **medios de comunicación** especializados cubrirán cada detalle, garantizando una amplia difusión. La feria contará también con la presencia de **autoridades locales y representantes del sector turístico**, quienes destacarán su importancia en la promoción de España como destino culinario de referencia.



Disposición de invitados

1. Zona VIP:

- Reservada para chefs invitados, autoridades, empresarios y prensa especializada.
- Ubicada cerca del escenario principal para asegurar una visibilidad privilegiada de las demostraciones culinarias.
- Acreditaciones exclusivas para el acceso a este espacio.

2. Mesas de Invitados:

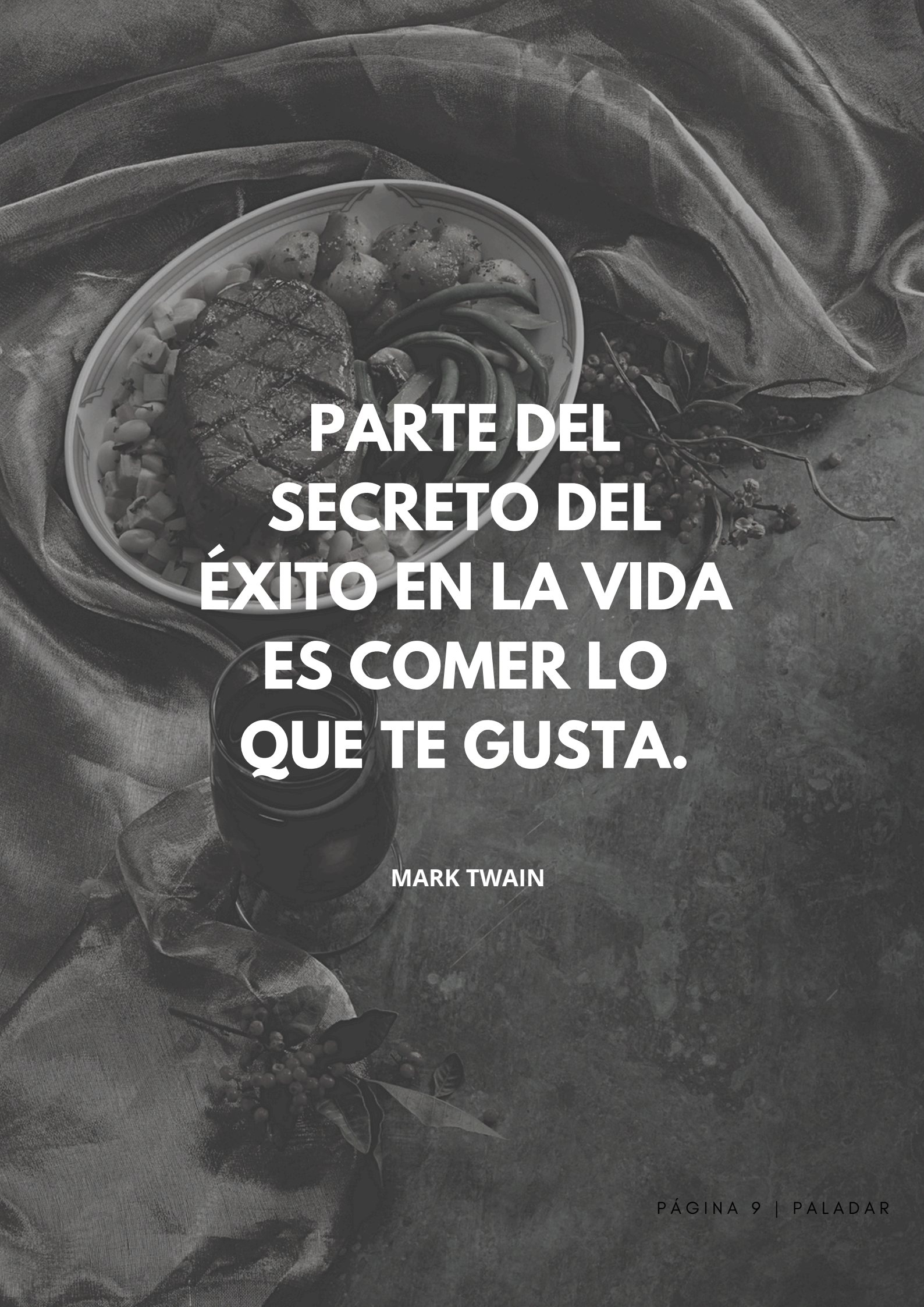
- Dispuestas en la zona central del evento para que los asistentes disfruten de la gastronomía y las actividades en un ambiente acogedor.
- Decoradas con manteles y flores autóctonas, evocando la esencia de las mesas familiares españolas.

3. Zonas para el Público General:

- Distribución libre para facilitar el acceso a los stands gastronómicos y actividades interactivas.
- Espacios diseñados para evitar aglomeraciones, permitiendo a los asistentes moverse con comodidad.

4. Escenario Principal:

- Ubicación clave donde se llevarán a cabo las demostraciones de los chefs estrella, concursos y espectáculos culturales.
- Iluminación especial y fondos que representan los paisajes de España, resaltando la riqueza gastronómica de cada región.

A black and white photograph of a still life. In the upper left, a white oval plate holds a meal consisting of a large piece of bread, several small round items (possibly potatoes or dumplings), and some green vegetables. To the right of the plate, there are some small berries or grapes. In the lower left, a dark glass is partially visible. The entire scene is set on a dark, textured tablecloth. Overlaid on the center of the image is a quote in large, white, bold, sans-serif capital letters.

**PARTE DEL
SECRETO DEL
ÉXITO EN LA VIDA
ES COMER LO
QUE TE GUSTA.**

MARK TWAIN

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Día 1- 23 de Mayo de 2025

◆ 10:00 AM – 11:00 AM | Ceremonia de Apertura

📍 Escenario Principal

- Bienvenida a los asistentes.
- Palabras de apertura a cargo de las autoridades locales y organizadores.
- Presentación de los chefs invitados.
- Corte de cinta inaugural y recorrido oficial por los stands.

◆ 11:00 AM – 13:00 PM | Recorrido por los Sabores de España

📍 Zona de Stands

- Apertura de los stands gastronómicos por regiones.
- Primeras degustaciones y presentaciones de platos típicos.

◆ 13:00 PM – 14:30 PM | Showcooking con Chefs Estrella

📍 Escenario Principal

- Chef Invitado 1: Presentación de Plato Tradicional.
- Chef Invitado 2: Demostración en vivo de cocina y plato.

◆ 14:30 PM – 15:30 PM | Almuerzo Libre y Networking

📍 Zona de Descanso y Comedor

- Espacio para que los asistentes disfruten de la gastronomía del evento.
- Reuniones y networking entre chefs, empresarios e influencers gastronómicos.

◆ 16:00 PM – 17:30 PM | Catas y Maridajes

📍 Área de Stands

- Cata de Vinos con enólogos expertos.
- Maridaje de quesos y embutidos artesanales.



◆ 18:00 PM – 19:30 PM | Concurso "La Receta Secreta"

📍 Escenario Principal

- Competencia entre asistentes para replicar un plato tradicional.
- Jurado compuesto por expertos gastronómicos y chefs.
- Premiación al mejor plato.

◆ 20:00 PM – 21:30 PM | Cena de Gala con Chefs Invitados

📍 Área VIP

- Cena exclusiva con menú degustación.
- Entrega de reconocimientos a los chefs invitados.

◆ 22:00 PM | Cierre del Día 1

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

DÍA 2- 24 de Mayo de 2025

◆ 10:00 AM - 11:30 AM | Talleres Gastronómicos

📍 Zona de Talleres

- Taller 1: Técnicas de cocina tradicional española.
- Taller 2: Postres regionales con ingredientes locales.

◆ 13:00 PM - 14:30 PM | Showcooking con Chefs Estrella

📍 Escenario Principal

- Chef Invitado 1: Presentación de Plato Tradicional.
- Chef Invitado 2: Demostración en vivo de cocina y plato.

◆ 14:00 PM - 15:00 PM | Almuerzo Libre y Networking

📍 Zona de Descanso y Comedor

- Espacio para disfrutar de los mejores platos del evento.
- Encuentros entre chefs, influencers gastronómicos y empresarios.

◆ 15:30 PM - 17:00 PM | Panel de Expertos: "El Futuro de la Cocina Tradicional"

📍 Zona de Descanso

- Conversación con chefs y empresarios sobre la evolución de la gastronomía española.
- Impacto de la cocina tradicional en la gastronomía moderna.

◆ 17:30 PM - 19:00 PM | Concurso "El Plato de la Feria"

📍 Escenario Principal

- Competencia entre asistentes para crear el mejor plato del evento.

- Evaluación del jurado basada en sabor, presentación e innovación.
- Premiación y reconocimiento al mejor plato.

◆ 20:00 PM - 21:30 PM | Gran Cierre y Espectáculo Cultural

📍 Escenario Principal

- Presentación musical en vivo con bailes folclóricos y tradiciones españolas.
- Agradecimientos a los asistentes, chefs y patrocinadores.
- Entrega de premios a los expositores destacados y reconocimiento al "Mejor Stand Gastronómico".

◆ 22:00 PM | Clausura Oficial del Evento

📍 Salida Principal

- Despedida y cierre de la feria gastronómica "Paladar de Siempre".



Aspectos de protocolo y ceremonial



Normas de etiqueta

En la feria gastronómica "Paladar de Siempre", no será necesario seguir normas estrictas de etiqueta y vestimenta, ya que el evento está diseñado para ser un espacio cálido, accesible y relajado, donde tanto expositores como asistentes puedan disfrutar de la gastronomía sin formalidades.

Se trata de una celebración de la cocina tradicional española en un ambiente festivo y acogedor, por lo que no se requiere vestimenta específica.



Símbolos oficiales y corporativos

El uso de símbolos oficiales y corporativos en la feria gastronómica "Paladar de Siempre" no será estrictamente necesario, ya que el evento se enfocará en la promoción cultural y culinaria de España. Sin embargo, algunos elementos simbólicos pueden enriquecer la identidad del evento y reforzar su carácter representativo.

Como posibles aplicaciones de símbolos oficiales y corporativos, encontraremos bandera y estandartes regionales, es decir, banderines con colores y escudos de las diferentes comunidades autónomas de España, decorando los stands y espacios del evento. Durante la inauguración, podrán ondear las banderas de España y Andalucía, en reconocimiento a la sede del evento.



Tradiciones y costumbres relevantes

Dado que el evento busca promover y celebrar la gastronomía española, es fundamental incorporar elementos tradicionales que reflejen la identidad cultural del país.

La hospitalidad española será clave en la atención a los visitantes, con personal capacitado para ofrecer un trato cercano y acogedor.

Las reuniones familiares. El evento puede ofrecer espacios familiares, como zonas de descanso donde los padres puedan relajarse mientras sus hijos disfrutan de otras actividades.

La sobremesa, ese momento para charlar y compartir historias.

Y por supuesto, se destacarán costumbres regionales a través de la música, la decoración y la gastronomía de cada comunidad autónoma.

Lenguaje y comunicación

Para garantizar una experiencia inclusiva y accesible para todos los asistentes, es importante considerar la diversidad lingüística del evento: Estará presente el español como idioma principal en todas las actividades y señalética.

Inglés en materiales informativos y presentaciones clave para turistas internacionales.

Posible **inclusión de lenguas cooficiales** (catalán, euskera y gallego) en señalización y en espacios dedicados a sus respectivas comunidades.

Se tendrá en cuenta la utilización de lenguaje de signos, subtitulación en pantallas y señalética inclusiva.



GESTIÓN DE DESAFÍOS

1. Aglomeraciones en los stands gastronómicos.

Durante las horas punta, se pueden generar dificultad en el flujo de los visitantes. Se distribuirán los stands de forma estratégica para evitar acumulaciones en una sola área. Ofrecer puntos de degustación en diferentes ubicaciones para reducir la concentración en un solo stand.

2. Retrasos en las actividades programadas.

Se asignará un moderador o coordinador por actividad para asegurar el cumplimiento de los horarios. Incluiremos pausas entre actividades para resolver posibles retrasos sin afectar al resto de actividades.

3. Problemas técnicos con equipos y cocina.

Fallos en equipos de cocina, sonido o iluminación pueden afectar las demostraciones y actividades. Contaremos con técnicos de apoyo para resolver cualquier problema que pueda surgir.

Tendremos equipos de respaldo y utensilios esenciales; además se realizarán pruebas técnicas antes de cada actividad.

4. Exceso de residuos y basura.

Implementaremos contenedores por toda la feria, incentivaremos el uso de envases biodegradables. Además contaremos con personal extra para asegurar la limpieza del recinto en todo momento.

5. Tiempo meteorológico.

En caso de que en la fecha, el tiempo meteorológico no sea bueno, tendremos como opción B el palacio de Congresos Fibes.



= EL PINTÓN =

S E V I L L A



CALLE FRANCOS 42,
CASCO ANTIGUO, SEVILLA



