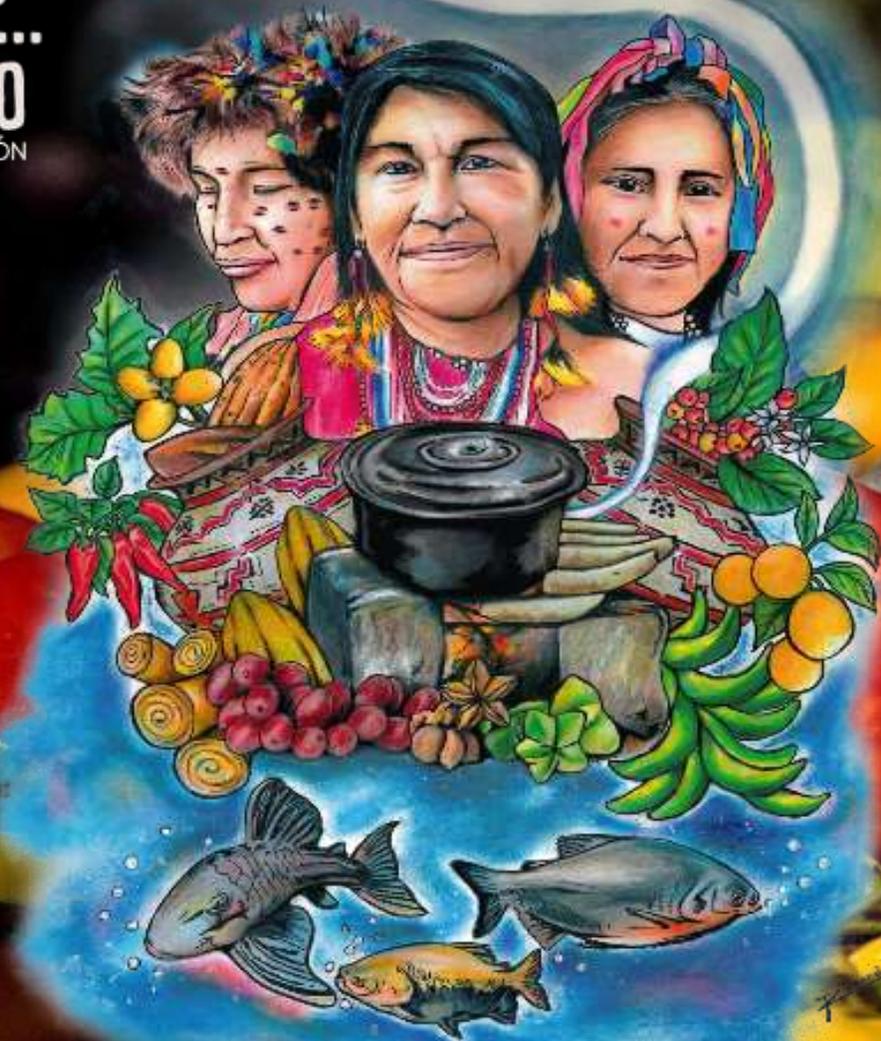


31 MAYO AL
03 JUNIO

TARAPOTO

CAMPO DE INNOVACIÓN
TECNOLÓGICA DE
SAN MARTÍN



Festival
de la
Gastronomía
Amazonica

SAN MARTÍN 2018

Sabores y Saberes


SanMartín
Inclusiva y solidaria
GOBIERNO REGIONAL

Juntos por un San Martín que crece

Gestión Territorial

Organiza:



Co-organiza:



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Patrocinio Invitado:



PERÚ

Ministerio
de la Producción



DEVIDA

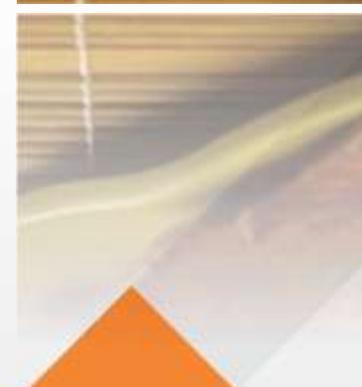
Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE



ALIANZA
CACAO
PERÚ

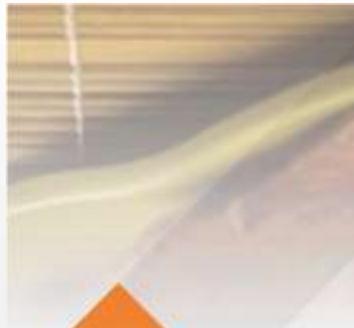


Gestión Territorial

Apoyo institucional :



CARETUR
San Martín



CUMPLIENDO NUESTRO ROL PROMOTOR

PARTICIPANTES:

Productores
agrícolas,
pecuarios y
acuícolas

Comunidades
Nativas

Operadores
turísticos y
artesanía

Establecimientos
Gastronómicos

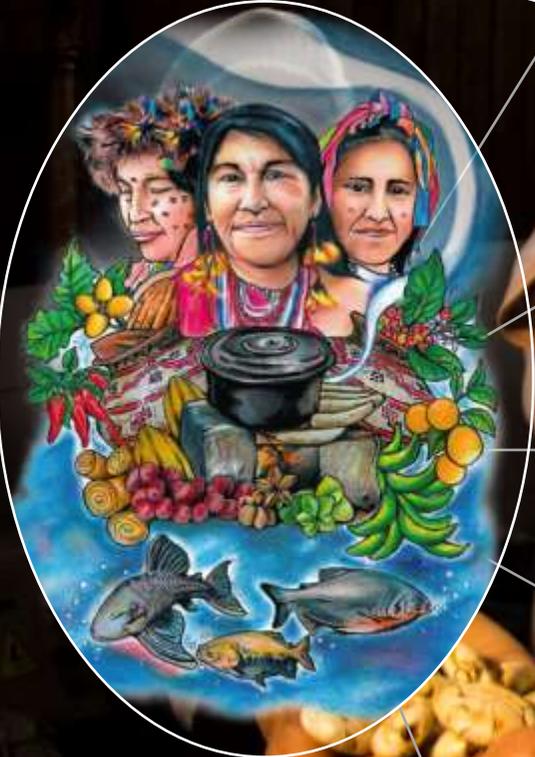
Festival de la
Gastronomía
Amazónica -
San Martín
2018

Proveedores de
maquinarias,
equipos, insumos
y servicios

Escuelas de
Gastronomía

Sabores y Saberes

DINAMIZANDO LA ECONOMÍA



Rueda de Negocios
S/. 30,000,000.00

Rueda Negocios Turismo y Comercio
S/1,500,000.00

Venta en Feria
S/1,000,000.00

Movimiento Económico en ciudad
S/.3,000,000.00

Promoción de la Región
S/.1,500,000.00

TOTAL:
S/. 37,000,000.00

Más de 35,000 visitantes

*Proyecciones



OPORTUNIDADES

Mirar la Tendencia Mundial:
El turismo mundial creció en 7% (92 millones) el 2017, con respecto al 2016.

El turismo en el Perú creció en 8,1% (300 mil) el 2017, con respecto al 2016. Cuya meta es de duplicar el número de turistas a 7 millones al 2021.

82% (3,3 millones) de los turistas extranjeros consideran al Perú como un referente gastronómico.

El 30% (1,2 millones) de los turistas extranjeros visitan el Perú, por su diversidad gastronómica.

El 2017 arribaron a San Martín 986,443 visitantes (nacionales y extranjeros), convirtiéndose en el primer destino turístico Amazónico del Perú.

PROMOVER EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA GASTRONOMÍA AMAZÓNICA BAJO EL ENFOQUE DE PRODUCCIÓN, PROTECCIÓN E INCLUSIÓN

PILARES

SABORES Y SABERES

AGRICULTURA Y AGROINDUSTRIA

INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

DIVERSIFICACIÓN

SOSTENIBILIDAD

OBJETIVOS

Promover la inversión privada en oportunidades de bionegocios, turismo y gastronomía

Valorar y promover la participación de los productores como actores fundamentales en la cadena de valor gastronómica.

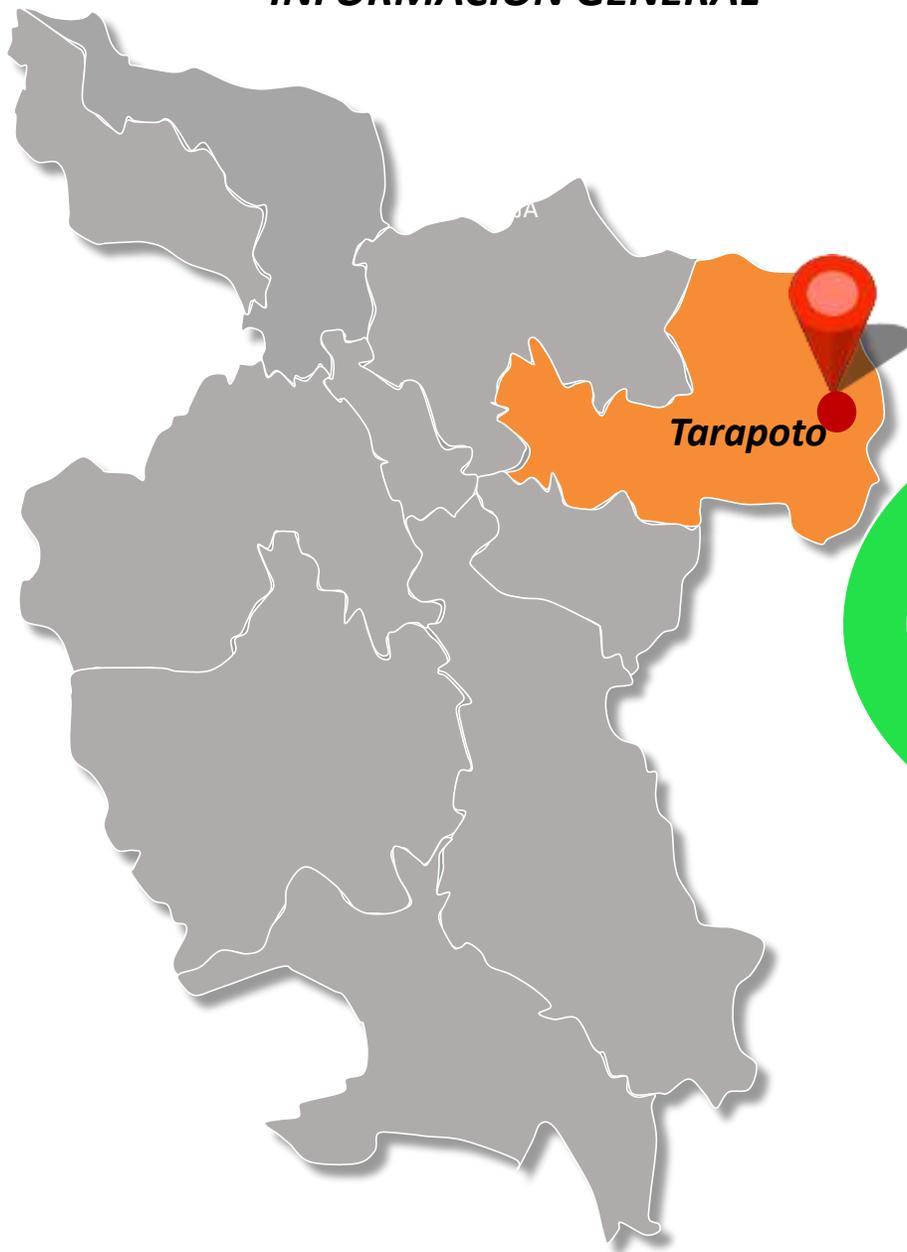
Valorar el aporte de la gastronomía en la Identidad Amazónica, generando intercambios culturales, turísticos y gastronómicos.

Promover el Turismo Gastronómico interno y externo a través de las nuevas tendencias mundiales

SEDE

INFORMACIÓN GENERAL

Festival
Gastronómica
Amazonica
SAN MARTIN 2018
Sabores y Saberes



Lugar: Campo de
Innovación
Tecnológica de San
Martin – Tarapoto

Fecha : del 31 de
Mayo al 03 de Junio
2018

Stands: Más
de 150 stands

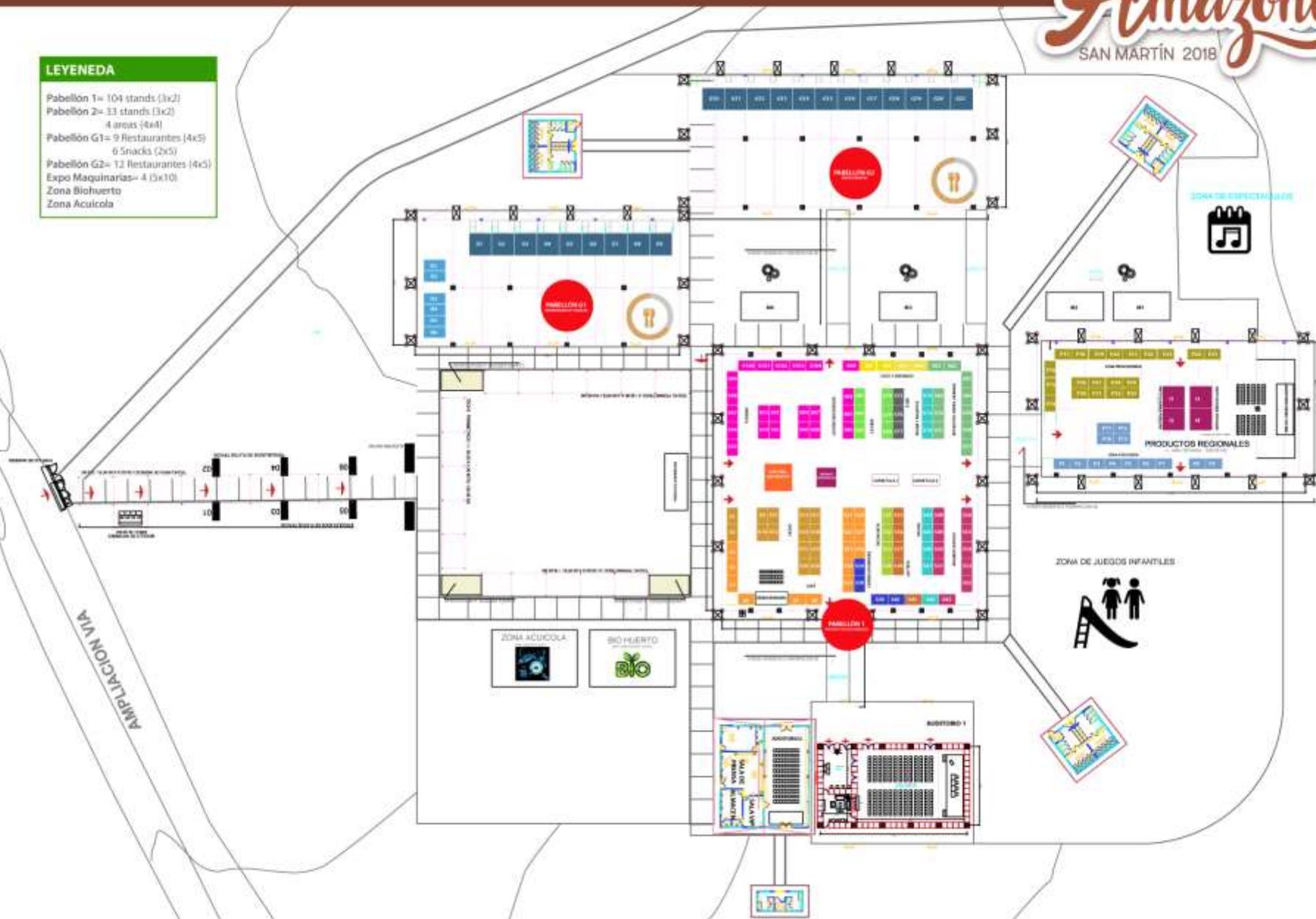


TARAPOTO

Festival
de la
Gastronomía
Amazónica
SAN MARTÍN 2018

LEYENDA

Pabellón 1= 104 stands (3x2)
Pabellón 2= 33 stands (3x2)
4 áreas (4x4)
Pabellón G1= 9 Restaurantes (4x5)
6 Snacks (2x5)
Pabellón G2= 12 Restaurantes (4x5)
Expo Maquinarias= 4 (5x10)
Zona Biohuerto
Zona Acuicola



Plano

Festival
de la
Gastronomía
Amazónica
SAN MARTÍN 2018

Sabores y Saberes

LO QUE BUSCAMOS POSICIONAR



EN GASTRONOMÍA AMAZÓNICA

- Lo mejor de la cocina Amazónica.
- La más amplia gama de platos con insumos amazónicos.

ACTIVIDADES

- ✓ EXPOSICIÓN VENTA Y CONCURSOS GASTRONÓMICOS:
Receta olvidada, plato innovador, etc.
- ✓ Demo Cocina:
Demostración y presentación de potajes y Fusiones por reconocidos Chefs nacionales e internacionales.

PABELLONES

- ✓ Comida Amazónica
- ✓ Licores Exóticos
- ✓ Refrescos y helados de frutas tropicales.
- ✓ Panes y quesos

NUESTRAS OPORTUNIDADES PRODUCTIVAS CON INSUMOS AMAZÓNICOS

Exhibición de la más amplia variedad de productos de la Biodiversidad.

PABELLONES

- Insumos Amazónicos
- Productos regionales
- Pabellón del Café
- Pabellón del Cacao y chocolate

TURISMO SOSTENIBLE Y ARTESANÍA

- Nuestros Principales Destinos Turísticos, a través de agencias de Viajes con sus paquetes turísticos sostenibles integrando a la población en los servicios turísticos y contribuyendo a la conservación de nuestro patrimonio natural y cultural.
- Nuestro Arte Nativo, con la variedad de insumos amazónicos.
- Exitosos Emprendimientos Turísticos en TRC, de la Región :
 - Tingana
 - Santa Elena
 - Cuevas de Palestina

Sabores y Saberes

TECNOLOGÍA, INNOVACIÓN Y MAQUINARIAS

- Adecuados protocolos tecnológicos y uso de semillas certificadas.
- Equipos pos cosecha: Embalajes, envasados, etiquetados.
- Industrialización: Plantas procesadoras de alimentos
- Maquinarias, equipos e insumos del sector gastronómico: cocinas, utensilios, accesorios, refrigeración, etc.
- Certificadoras orgánicas.
- Instituciones, programas y ONG's con modelos exitosos de la Agroindustria



PRODUCCIÓN INTENSIVA EN ACUICULTURA Y CONOCIMIENTO REAL DE INSUMOS GASTRONÓMICOS

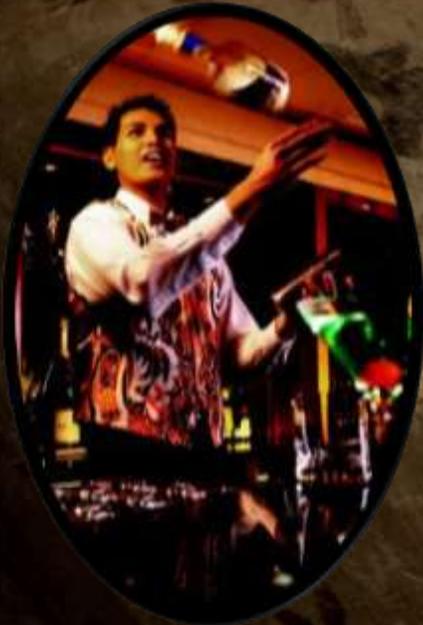
ACUICULTURA

Exhibición de la zona acuicultura fomentando el adecuado manejo sostenible del Paiche, Paco, Gamitana, entre otros. Con el objetivo de lograr la exportación de estas importantes especies representativas de la Amazonía.

BIOHUERTO

Zona de Biohuertos con la mayor exhibición de las variedades de cultivos ancestrales de la región.

CALIDAD DE PRODUCTOS E INSUMOS Y VARIEDAD DE USOS (BARISMO, CATA Y COCKTELERIA)



Bartenders,
demostración
de coctelería
de tragos
exóticos.

Barismo,
demostración
de la calidad,
sabor, aroma
de nuestro
café.



Presentación
Chocolatería



Sabores y Saberes

OPORTUNIDAD DE NEGOCIOS



Rueda de negocios:

Compradores 15 nacionales, 10 internacionales, hoteles, restaurantes, Importadores, exportadores, proveedores, distribuidores e inversionistas en general.



Sabores y Saberes

CONOCIMIENTO DE NUESTRA REALIDAD AMAZÓNICA

- Conferencias técnicas, de exposición y análisis de la investigación e innovación sobre la Gastronomía Amazónica bajo el enfoque de producción, protección e inclusión
- El aporte a la cultura Peruana, donde conoceremos los saberes y sabores en el tiempo y aporte a cultura peruana.
- Diversificación productiva y sustentabilidad de la Agricultura y la Agroindustria.



REVALORACION DE LA CULTURA ANCESTRAL AMAZÓNICA

Presentaciones artísticas y culturales, con danzas y todo el arte amazónico.





Elia García
de Reátegui



Pedro Miguel
Schiaffino

EMBAJADORES
DEL FESTIVAL DE
LA
GASTRONOMÍA
AMAZÓNICA





Paulo Coelho Machado

Chef Brasileño reconocido en la gastronomía amazónica



Flavio Solórzano

Miembro fundador y organizador de "Mistura"



Edgardo Rojas

Chef ejecutivo, propietario de cadena de restaurantes amazónicos El Aguajal y Mishkina, en la ciudad de Lima

Chefs Participantes



Dennys Yupanqui

Chef reconocido de Gastronomía Amazónica



Julio Ferradas

Chef ejecutivo del Hotel Marriot, con amplia experiencia en la cadena de hoteles Marriot tanto en Norteamérica como en España



Nilo Docarmo

Chef ejecutivo del Hotel Los Delfines de Lima, cocina internacional en especial de Estados Unidos



Zorim Wong

Chef Corporativo del Hotel Swissotel Lima y Quito – Restaurante La Locanda



José Montes

Chef ejecutivo de la cadena de hoteles Sheraton en el Perú hace más de 25 años.



Giancarlo Tamashiro

Chef propietario de Restaurantes en Estados Unidos y Perú.- investigador y chef creativo de varios restaurantes peruanos en Japón, España y otros países



Luis Escudero

Chef Ejecutivo de Investigación y Desarrollo en Fructus Terrum. Industria dedicada a la transformación y puesta en valor de productos amazónicos

Marlon Ávila

Jefe de Barra del
restaurante Walka y
docente en la Universidad
Le Cordon Bleu de Lima



Barmans - Chocolatero Participantes

Ariana Medina

Campeona
Internacional 2017
en el Certamen
IWCA, MEXICO



Isaí Cruz

Maestro chocolatero ,
Premio mejor Joven
Pastelero en Mistura.
Pertenece a la Corporación
Acurio.



Giovanna López

Primera bartender nacional ,
fundadora de la Asociación
de Damas Catadora de
Pisco, Copropietaria de el
Bar Jambuche en Surco Lima





perú

San Martín

Inclusiva y solidaria

GOBIERNO REGIONAL

Producir, Proteger e Incluir para un desarrollo inclusivo, sostenible, competitivo y bajo en emisiones