

80
EDICIÓN



Concello
de Pontevedra



Concello
de Pontevedra



ETIQUETA NEGRA

A FEIRA DO GOURMET GALEGO

NOV 9, 10 e 11 2024
RECINTO FEIRAL PONTEVEDRA

GUÍA
XERAL 2024

2023 EN CIFRAS

 **+4.100 m²**
DE EXPOSICIÓN

 **+300**
REUNIONES
PROFESIONAIS

 **+8.000**
ASISTENTES
PRESENCIAIS

 **+100**
ACTIVIDADES

 **+80**
EXPOSITORES



+500
PROFESIONAIS
ACREDITADOS



+1.200
ALUMNOS/AS
DE FORMACIÓN PROFESIONAL
MEDIA E SUPERIOR

FICHATÉCNICA



Nome: Etiqueta Negra. Gourmet galego, innovación inspiradora

Sector: Produtos gourmet e delicatessen

Organiza: Concello de Pontevedra

Datas de celebración: 9, 10 e 11 de novembro de 2024

Lugar de celebración: Recinto Feiral. Pazo da Cultura de Pontevedra.

Rúa de Alexandre Bóveda s/n. 36005 Pontevedra

Horario: sábado e domingo de 11.00 a 21.00 h (ininterrompido); luns de 11.00 a 20.00 h

Carácter: Público

Periodicidade: Anual

Edición: 8ª edición

Superficie expositiva: 4.140 m²

Perfil expositor:

Produtores, fabricantes e distribuidores galegos de produtos alimentarios e bebidas con investimento en I+D+i, que representen a capacidade innovadora no produto, ou na presentación ou no proceso

Produtores, fabricantes e distribuidores galegos de produtos alimentarios e bebidas selectos de primeira calidade

Food start-ups

Produtos de excelencia e de calidade diferenciada de Galicia

Centros de innovación e excelencia gastronómica

Empresas de *packaging*

Perfil do visitante:

Profesional

Canal tradicional: minoristas, tendas *gourmet*, *delicatessen*, plataformas *online*...

Canal distribución: importadores internacionais, maioristas, distribuidores, tendas *retail*...

Canal HORECA: *chefs*, *sumilleres*, restauradores, cociñeiros, empresas de *catering*...

Líderes de opinión: *gourmets*, investigadores, formadores, xornalistas e críticos gastronómicos, *bloggers*, asociacións e grupos gastronómicos

Estudantes e profesores de escolas de restauración e hostalaría

Xeral

Consumidor final de todas as idades

Foodies, *gourmands*, amantes, afeccionados e entusiastas da boa cociña e a gastronomía

Seguidores dos produtos da nosa terra

Prezo da entrada: 3 euros. Abono 3 días: 5 euros

Poderase acceder ao recinto con:

Invitación Visitante Profesional: cortesía dalgún expositor da feira

Compra directa da entrada no despacho de billetes da feira



Trátase dunha oportunidade única para coñecer o conxunto da oferta *gourmet* galega; produtores e produtos nun mesmo punto de unión

QUE É ETIQUETA NEGRA?

Desde que a alimentación pasou de ser unha necesidade a ser un pracer, desde que incorporamos os sentidos na gastronomía, xa non abonda con saciar a fame. Cada vez pedímoslle máis aos alimentos: ademais da reivindicación da calidade e da procura inescusable da mellor materia prima, buscamos **experiencias culinarias** excepcionais.

A **gastronomía galega** é todo un referente e un importante **motor da nosa economía**. Os nosos **produtos son sinónimo de calidade**, tradición e autenticidade; produtos de gran calidade artesanal, pero ao tempo contemporáneos e innovadores, elaborados coa mellor materia prima e con sabor auténtico a Galicia; produtos que identifican un territorio, traspasan fronteiras e son demandados nos principais mercados estatais e do estranxeiro.



Coa intención de poñer en valor e consolidar a imaxe deste sector, a Concellería de Promoción Económica do Concello de Pontevedra organiza unha feira profesional que abre tamén as súas portas a un público cada vez máis especializado e esixente, que se informa para coñecer o que está a consumir, que lle gusta probar sabores e experimentar texturas novas. Así, baixo o lema “gourmet galego, innovación inspiradora”, **Etiqueta Negra** amosa tanto a ampla variedade de alimentos e bebidas de alta gama que se están a facer en Galicia, como os procesos de innovación de novos produtos, sabores e envases.

Etiqueta Negra é hoxe un dos eventos gastronómicos máis destacados do país, que reúne nun mesmo espazo a profesionais do sector, produtores e consumidores co fin de coñecer as tendencias de mercado, identificar novas liñas de negocio e difundir a excelencia e a versatilidade dos produtos *gourmet* e *delicatessen* galegos. É, sen dúbida, o **mellor escaparate** para presentar o gran potencial deste mercado, onde a combinación de innovación e comercialización especializada progresa día a día.

Coa participación de **prestixiosos expertos** nun programa de actividades atractivas para os visitantes, Etiqueta Negra convidanos a descubrir o máis selecto do mercado galego de produtos de calidade diferenciada e marca *premium*.



Estrella
Galicia



Estrella
Galicia

OBJECTIVOS

- ▶ Reforzar a imaxe e o posicionamento de Galicia como rexión produtora de alimentos de calidade e excelencia e de Pontevedra como foco da innovación gastronómica.
- ▶ Amosar a gran capacidade e o enorme potencial da industria agroalimentaria de Galicia como motor da nosa economía e impulsar o seu desenvolvemento socioeconómico como un sector profesional e innovador.
- ▶ Promover e contribuír á competitividade e á internacionalización do sector mediante a identificación das súas principais necesidades e dos retos aos que se enfrenta.
- ▶ Fomentar a colaboración, crear relacións e compartir o *know-how* entre empresas.
- ▶ Reunir, nun mesmo espazo e lugar, os mellores produtos para a elaboración gastronómica: aqueles máis innovadores, diferentes, únicos ou de alta gama “made in Galicia”.

- ▶ Facilitar o contacto comercial das empresas participantes cos profesionais do sector que acudan a esta feira.
- ▶ Favorecer a difusión e apoiar o desenvolvemento de iniciativas e *start-ups* que se están a levar a cabo na nosa comunidade.
- ▶ Fomentar as sinerxías entre produtores, representantes, distribuidores, comerciantes e provedores de servizos de alimentos.
- ▶ Implicar ao tecido hostaleiro e comercial da cidade.
- ▶ Achegar aos cociñeiros e profesionais da hostalaría produtos e provedores de marcas *gourmet* galegas.
- ▶ Amosar aos estudantes de hostalaría a excelencia dos produtos galegos de calidade diferenciada e marca *premium*.





PONTEVEDRA

Pontevedra goza dunha situación estratéxica como capital das Rías Baixas, en pleno Eixo Atlántico, porta de entrada con Portugal e punto clave do Camiño Portugués a Santiago.

A cidade posúe un centro histórico-artístico realmente excepcional, cheo de encanto que convida a perderse polas súas vivas e sempre suxestivas prazas de pedra... Repleta de edificios brasonados, en Pontevedra danse cita os máis diversos estilos arquitectónicos: románico, gótico, plateresco, barroco... Pero tamén o culto e o popular, o laico e o relixioso, a vitalidade e a calma. Todo iso configura un espazo singular que chama a atención polo amigable das súas rúas cheas, non só de monumentos, senón de xente que vive nunha cidade amable, ben conservada e modelicamente peonil e sustentable.

E é que en Pontevedra, cidade hospitalaria e cordial, todo está a un paso. Desde o Museo de Pontevedra, cunha colección de xoias únicas en Europa, con máis de 4.000 anos de antigüidade, ou a Illa do Covo, á que tamén chaman das esculturas polas pezas alí existentes, pasando por monumentos de diferentes estilos artísticos, como a Basílica de Santa María, as góticas Ruínas de San Domingos, a Capela da Peregrina, símbolo e centro neurálxico da cidade, San Francisco, e o barroco San Bartolomé, ata os numerosos pazos e edificacións singulares que adornan prazas como a Praza da Leña, Teucro ou Ferraría.

Pontevedra tamén é un gran escenario urbano para o lecer, a boa gastronomía e a festa. Demóstrano os centos de locais, espallados por todas as prazas e xardíns da cidade, con acolledoras terrazas onde poder degustar todo tipo de propostas culinarias, desde as máis tradicionais ata as máis innovadoras.

Pontevedra, unha cidade de futuro, reconciliada co planeta, amable coas persoas e profundamente urbana.



Emprazamento inmellorable

Creatividade e imaxinación, un emprazamento inmellorable, acreditada experiencia e o apoio da cidadanía constitúen a base sobre a que se asenta a capacidade de Pontevedra para recibir e/ou organizar todo tipo de eventos.

A axenda cultural da cidade é un dos seus atractivos máis importantes: espectáculos, exposicións e festivais abranguen todo o calendario, desde xaneiro ata decembro. Os eventos deportivos tampouco quedan atrás e convertéronse nos últimos anos nun dos grandes motores económicos da capital das Rías Baixas. Dabondo coñecida a tradición de Pontevedra como cidade afanada co deporte, foi sede de importantes eventos de carácter estatal e internacional.

Pontevedra esmérase cos eventos que acolle, facéndose partícipe e beneficiaria deles, e en ocasións, adoptándoos como propios.

Cidade de premio

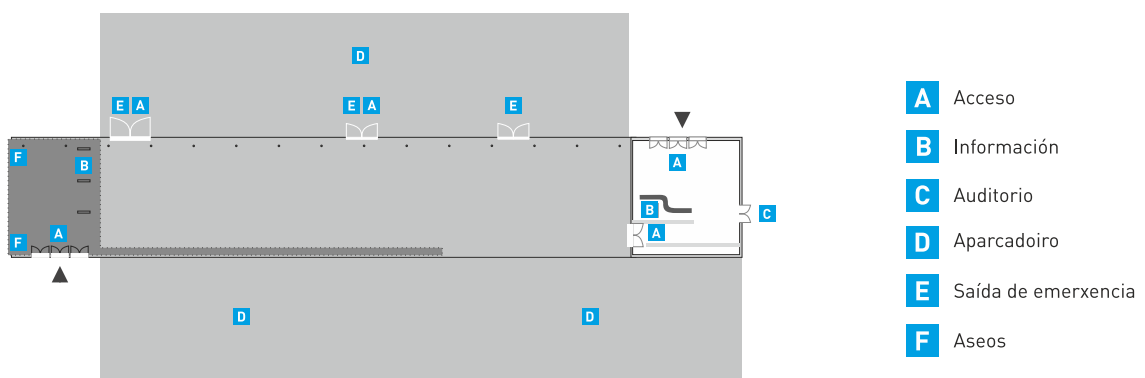
- ▶ 1º URBAN ROAD SAFETY AWARD DA UNIÓN EUROPEA. 2020
- ▶ PREMIO SOFT MOBILITY DE SHENZHEN - CHINA. 2016
- ▶ PREMIO MOBILIDADE INTELIXENTE - HONG KONG. 2015
- ▶ PREMIO ACTIVE DESIGN - NEW YORK. 2015
- ▶ PREMIO ONU HÁBITAT 2014 – DUBAI AWARD. 2014
- ▶ PREMIO INTERMODES - UE - BRUSELAS. 2013
- ▶ PREMIO MOBILIDADE SEGURA (DGT-FEMP). 2011
- ▶ PREMIO FESVIAL 2010. MADRID
- ▶ PREMIO NACIONAL DA CULTURA GALEGA. 2008
- ▶ PREMIO CERMI (ACCESIBILIDADE). 2007
- ▶ PREMIO AMIGOS DE GALIZA. 2007
- ▶ PREMIO CIDADE DE PEDRA. 2006



SEDE

Etiqueta Negra celebrarase no pavillón do Recinto Feiral de Pontevedra, un moderno edificio deseñado polo arquitecto Manuel de las Casas cunha lonxitude de 165 metros e unha superficie útil de 4.875 m². O Recinto está conectado desde o interior ao Pazo da Cultura que conta, entre outros espazos, con oito salas para seminarios, un salón de actos de 296 prazas e un auditorio con capacidade para 752 persoas.

Este complexo cultural sitúase na parte noroeste da cidade, na rúa de Alexandre Bóveda, a escasos cinco minutos do centro urbano e perfectamente comunicado coas principais vías de entrada. Atópase rodeado de dez mil metros cadrados de xardíns e zonas verdes, cunhas espectaculares vistas sobre o río Lérez. Trátase dun espazo moi versátil que permite o emprego de forma conxunta de todas as súas dependencias e servizos.



10 RAZÓNS PARA EXPOÑER

- 1** Ser partícipe dunha feira profesional única nas súas características.
- 2** Gañar cota de mercado e conseguir presenza, imaxe e notoriedade, de forma económica e eficiente.
- 3** Achegar un valor engadido á súa empresa ao posicionar e vincular a súa marca a valores como a excelencia, a distinción, o prestixio, a calidade, a creatividade... e por suposto, a Galicia. Non en balde, estará poñendo a súa imaxe e os seus produtos á beira dos mellores, dos máis selectos.
- 4** Obter un alto volume de información nun curto prazo de tempo: poderá comprobar o grao de satisfacción e as reaccións de clientes reais potenciais, nunha interacción directa, cara a cara. Este *feedback* inmediato resulta moi útil na introdución de novos produtos ou na obtención de ideas para mellorar os xa existentes.
- 5** Excelente ocasión para presentar as súas novidades e xerar interese ante un público exclusivo, influente, prescriptor, ávido por recibir información e expandir os seus horizontes.
- 6** Ademais de captar novos clientes, ampliar e mellorar as relacións comerciais cos seus clientes habituais e provedores, ofrecéndolles un evento único e atractivo como técnica de fidelización.
- 7** Coñecer, de primeira man, as novidades do sector participando en xornadas e actos paralelos, comentando problemas e novas tendencias con outros profesionais, indagando sobre a competencia...
- 8** Participar no Punto de Encontro Profesional, un espazo reservado e de uso exclusivo para os expositores, onde manter reunións comerciais con compradores interesados nos seus produtos.
- 9** Acadar repercusión mediática, a través dos medios de comunicación e das redes sociais.
- 10** É un investimento rendible, con stands económicos con todo incluído, preparados para colocar os seus produtos. Benefíciase ademais dos descontos por pronta contratación.







DEPARTAMENTO COMERCIAL

ETIQUETA NEGRA

Vanesa López Chousa

986 101 323 / 669 459 453

comercial@etiquetanegragourmet.com

www.etiquetanegragourmet.com



www.etiquetanegragourmet.com



Concello
de Pontevedra