

Marhaba

شكرًا



GRUPOSABORFUSION

España

República Dominicana

Estados Unidos

Emiratos Árabes Unidos

SaborFusion

As-salamu alaykum

السلام عليكم



Innovar
Regenerar
Proyectar

Es el hub gastronómico, turístico, cultural y financiero que da visibilidad al talento nacional e internacional.

Es el espacio donde se dan cita, los mejores profesionales del mundo de los sectores del turismo, la cultura, las finanzas así como instituciones, estudiantes, medios de comunicación internacionales para compartir su talento, su ilusión, sus conocimientos de una manera cercana, abierta y sin intermediarios transmitiéndoselo al mundo entero.

En SaborFusion se desdibujan las distancias y las fronteras se convierten en una gran oportunidad de crecimiento y transmisión de conocimiento.

Es la fusión entendida en su más amplia acepción: Cultural, Religión, Historia, Turismo, deporte, mundo empresarial, financiero, sanitario y gastronómico.

Es una forma de entender el mundo

Es un estilo de vida.

¿Qué nos hace únicos?

A través de SaborFusion trasladamos y proyectamos lo mejor de cada país al exterior, poniéndolo en alza, abrimos una ventana al mundo donde se da visibilidad a aquello que quieren potenciar nuestros anfitriones y a la vez, traemos lo mejor del mundo al país organizador para que se dé cita y se fusione la cultura, las finanzas, el turismo, la gastronomía, el deporte.

Sabor Fusión se convierte en un escaparate con un impacto superior a los 50 millones de visitantes, quienes podrán observar las excelencias que el país ofrece a sus visitantes, hoteles, playas, hospitales, universidades, gastronomía, cultura, tecnología, formación.

En definitiva un país amigo.

Somos el único hub gastronómico, turístico, financiero, tecnológico y cultural que da visibilidad al talento nacional e Internacional y que apuesta por un modelo basado en la innovación, la regeneración, la sostenibilidad, el conocimiento y la solidaridad.

Creemos en el valor de las personas y creamos vínculos cercanos y duraderos entre ellas.

Aportamos un valor añadido, conocimiento, pluralidad e innovación al país anfitrión, a sus ciudadanos y empresas.

Somos una plataforma que une y por eso damos cabida a todos los actores de múltiples sectores: Profesionales cualificados y reconocidos mundialmente de diversos sectores, instituciones públicas y privadas, Chefs estrellas Michelin, estudiantes, ponentes, medios de comunicación internacionales, deportistas y artistas.

En nuestro ADN hay: trabajo, lealtad, esfuerzo, dedicación, innovación y solidaridad.

Nos preocupamos por atender y apoyar también a los sectores más desfavorecidos, dotándolos de formación y herramientas tecnológicas que puedan impulsar su carrera profesional.

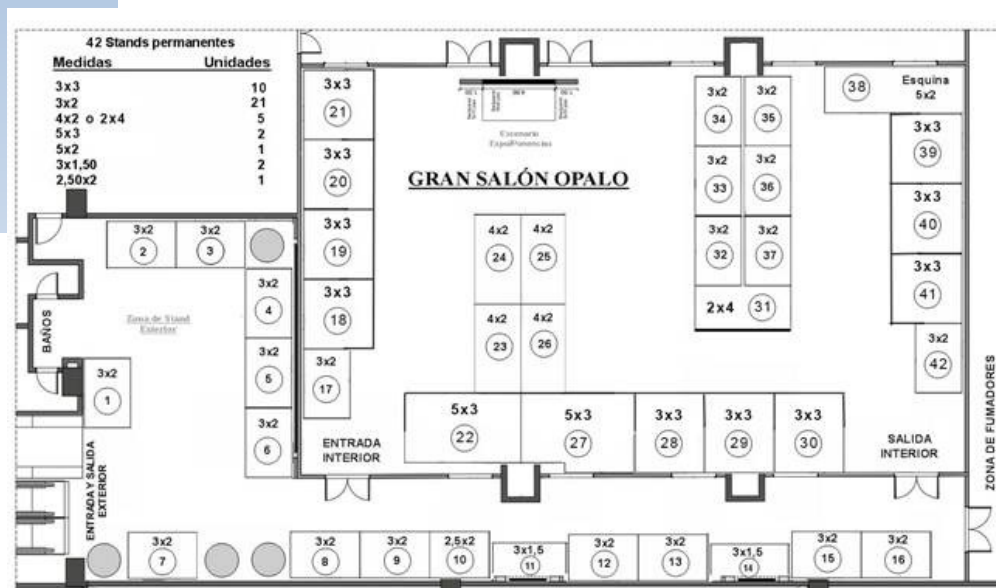
Los espacios

SaborFusion siempre se desarrolla en un marco único y representativo de cada ciudad sede, desarrollándose en una de los mejores ubicaciones del país que nos albergue, en el que instalaremos un multiespacio que dará lugar a diversas actividades, culturales, formativas, empresariales y todo ello retransmitido durante 3 días en directo vía streaming SaborFusion TV y a través de los acuerdos alcanzados con TV internacionales y nacionales, prensa, radio y redes sociales.

Escenarios de ponencias, pantallas para proyecciones, clases magistrales, sillas y mesas de trabajo para demostraciones, charlas y debates.

Zona de exposición con stands para presencia de tour operadores, compañías aéreas, hospitales, universidades empresas tecnológicas y patrocinadores nacionales e internacionales, que se dan cita en el congreso.

Espacios para llevar a cabo reuniones gastronómicas, culturales, formativas y financieras con ponencias y debates.



Riyadh



Yawm sa'īd

يوم سعيد

III EDICIÓN DE SABORFUSION

RIYADH, 2025



MAS DE 50 STANDS DE EMPRESAS EXPOSITORAS

3 DÍAS DE PONENCIAS

2 CENAS INÉDITAS THE LUXURY CHEFS

EDICIÓN DE LOS III PREMIOS SABORFUSION

A partir de ahora hemos abierto el periodo de acuerdos de patrocinio y reserva de stands.

Todas las actividades serán difundidas a través de las redes sociales del evento (@saborfusiongroup en Instagram y Facebook) y en la nueva web www.saborfusiongroup.com

¡Te esperamos!
hola@saborfusiongroup.com

INNOVAR, REGENERAR, PROYECTAR

www.saborfusiongroup.com

SaborFusion 2025: *Riyadh*



Tercera edición Congreso SaborFusion.

Oportunidad sin precedentes de generar alianzas que reafirmen que la ciudad y Arabia Saudi son el espacio de reunión del talento nacional e internacional en los ámbitos gastronómico, turístico, cultural, financiero, tecnológico y deportivo.

Participación extraordinaria de chefs con estrellas Michelin, pastry chefs, profesionales de las finanzas, de la cultura, touroperadores, compañías aéreas nacionales e internacionales, instituciones y organizaciones públicas,

Amplio programa de ponencias magistrales y demostrativas, retransmitidas en directo por streaming SaborFusion TV y a través de TV internacionales al mundo entero con un potencial de 50 millones de impactos en comunicación.

Dos cenas inéditas y exclusivas para 200 comensales:
The Luxury Chefs, con los mejores chefs del mundo.

Exposición de arte, subasta benéfica.

Y mucho más

Riyadh

Alianzas



Preprograma Riyadh

Ponencias, mesas redondas, master class en directo durante los tres días.

- ♦
- ♦ 2025
- ♦ Mañanas de 10.00 a 13.00 horas (Duración 45 min)
Tardes de 14.00 a 18.00 horas (Duración 1 hora)



Alhamdulillah

الحمد لله

Riyadh

Actividades

**PONENCIAS Y
MESAS
REDONDAS**

**ENTREGA
III EDICIÓN
PREMIOS
SABORFUSION**

**ZONA DE STANS
PARA EMPRESAS
TURÍSTICAS y
GASTRONÓMICAS**

**MASTER CLASS
PRESENCIALES**

**EXPOSICIÓN DE
ARTE**

**SUBASTA
BENÉFICA DE
ARTE**

**2 CENAS INÉDITAS
THE LUXURY
CHEFS**

Riyadh

Ponencias y encuentros financieros y empresariales

Encuentro financiero Internacional.

2025

Mañanas de 10.00 a 13.00 horas

Tardes de 14.00 a 18.00 horas

Ponentes internacionales de diversos países.

Mesa redonda.

Financieros, economistas, abogados, banqueros, brokers.



Ponencias Turísticas, gastronómicas y culturales

Espacio para stands.

2025

Mañanas de 10.00 a 13.00 horas

Tardes de 14.00 a 18.00 horas

Ponencias presenciales a cargo de los mejores profesionales de los sectores.

Empresas relacionadas con el turismo, tour operadores nacionales e internacionales, compañías aéreas y el turismo gastronómico,





La cultura como eje de SaborFusion.

“El arte de la Cetrería”

Patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Liderada, coordinada y desarrollada por el extraordinario artista visual Geo Ripley, la cultura es uno de los ejes centrales de SaborFusion.

Colectiva 2025 SaborFusion será la propuesta a presentar, en formato exposición colectiva, en nuestro evento. También se llevará a cabo una subasta benéfica del cuadro que se pintará en directo en el congreso, cuyo beneficio será donado íntegramente a una asociación .

Geo es conocedor y experto en culturas ancestrales y en el arte de la cetrería como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y fiel defensor de la importancia de la gastronomía para el desarrollo cultural de la sociedad.





La cultura como eje de SaborFusion.

“Otro tipo de restauración”

La recuperación del patrimonio cultural.

Liderada, coordinada y desarrollada por la Doctora en restauración de obras de arte y patrimonio, Dña. Rosa María Plaza Santiago, la cultura es uno de los ejes centrales de SaborFusion.

Rosa María es licenciada en Geografía e Historia en la especialidad de Arqueología por la Universidad Autónoma de Madrid.

Conservadora y restauradora de Bienes Culturales, con doble especialidad en pintura y arqueología por la Escuela Superior de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de Madrid
Master en Diagnostico del Estado de Conservación del Patrimonio Histórico por la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.





La cultura como eje de SaborFusion

El pintor dominicano Luis Ros Jiménez, pintará un cuadro en directo que será subastado. Los ingresos recibidos se destinarán a una obra benéfica.

En su obra hay una marcada influencia de artistas como Jackson Pollock y un vínculo estrecho con la música, en particular con el rock & roll.

"Mientras pinto ya no existe nada más... la pintura me hace sentir pleno".



La cultura como eje de SaborFusion

El violinista Ecuatoriano Jorge Saade



En SaborFusion contribuimos con los objetivos "Hevolution" de desarrollo sostenible, trabajando sobre el hambre, la salud y la pobreza cero y haciendo énfasis en la importancia de generar alianzas estratégicas que fortalezcan las instituciones y contribuyan con el bienestar común

Competiciones y eventos Gastronómicos

Campeonato Nacional “Jóvenes Promesas” Pastry Chef Emiratos Árabes

2025

Mañanas de 10.00 a 13.00 horas

Tardes de 14.00 a 18.00 horas





La gastronomía como eje de SaborFusion

El reputado chef internacional Juan Cruz Anon, realizó sus estudios en el prestigioso Le Cordon Blue de París.

Juan es Director Gastronómico y Consejero de Sabor FusionGroup desde 2022 y será quien coordine todas las experiencias gastronómicas así como los The Luxury Chefs que se realizarán en el congreso.



Riyadh

Master Class Presenciales.

Clases magistrales en directo a cargo de nuestros chefs invitados con estrella Michelin que fusionarán los productos autóctonos con las técnicas más avanzadas. Dirigido a estudiantes de gastronomía y trabajadores de hostelería.

Elaboración de platos

Jefe de Sala

Atención al cliente

Camarero

Etc

2025

Mañanas de 10.00 a 13.00 horas

Tardes de 14.00 a 18.00 horas



The Luxury Chefs

LA CENA DE EMIRATOS ARABES

Encuentro gastronómico multicultural

Participación de los mejores chefs mundiales

Horario de inicio: 20.00 horas

Duración aproximada de la experiencia: 3 horas

VIRGILIO MARTINEZ, SERGIO DÍAZ, MAXIMO BOTTURA

Cena a tres manos de los mejores chefs del mundo de la lista, chef50 Best Restaurants

Horario de inicio: 20.00 horas

Duración aproximada de la experiencia: 3 horas



ROBERTO CAPONE

5 stelle d'Italia



ANTONIO BACHOUR

Pastry Chef



ALBERTO MARTÍN

Bests Chefs RD



ÓSCAR LAFUENTE

Mixólogo

THE
LUXURY
CHEFS

24 DE FEBRERO DE 2022 - 09.00PM • HOTEL BREATHLESS - PUNTA CANA

The Luxury Chefs

MÚSICA EN DIRECTO



Jorge Saade, violín
Juan Carlos Escudero, piano



SaborFusion 2022: Punta Cana

7 MILLONES DE USUARIOS ALCANZADOS

35 STANDS

20 PONENCIAS

9 MASTERCLASSES

5 NACIONALIDADES

6 GALARDONADOS EN LOS PREMIOS SABORFUSION

Contamos con el apoyo de:





INNOVAR REGENERAR PROYECTAR

RIYADH



CONTACTO SABORFUSION GROUP

Javier Plaza García

Presidente y Consejero Delegado

Mario Sucameli

Vicepresidente y Consejero Delegado

presidente@saborfusiongroup.com

jplaza@saborfusiongroup.com

www.saborfusiongroup.com

**Gracias
Shukran**

شكراً