



GRUPOSABORFUSION

España

República Dominicana

Estados Unidos

Emiratos Árabes Unidos

SaborFusion



Innovar Regenerar Proyectar

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

El espacio en el que grandes marcas, profesionales, instituciones, estrellas Michelin, estudiantes, medios de comunicación, emprendedores y productores locales comparten su talento, su ilusión y sus conocimientos de una manera cercana y sin intermediarios y la transmiten.

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

Es la fusión entendida en su más amplia acepción: cultural, histórica, turística, empresarial financiera y gastronómica.

Es una forma de entender el mundo...

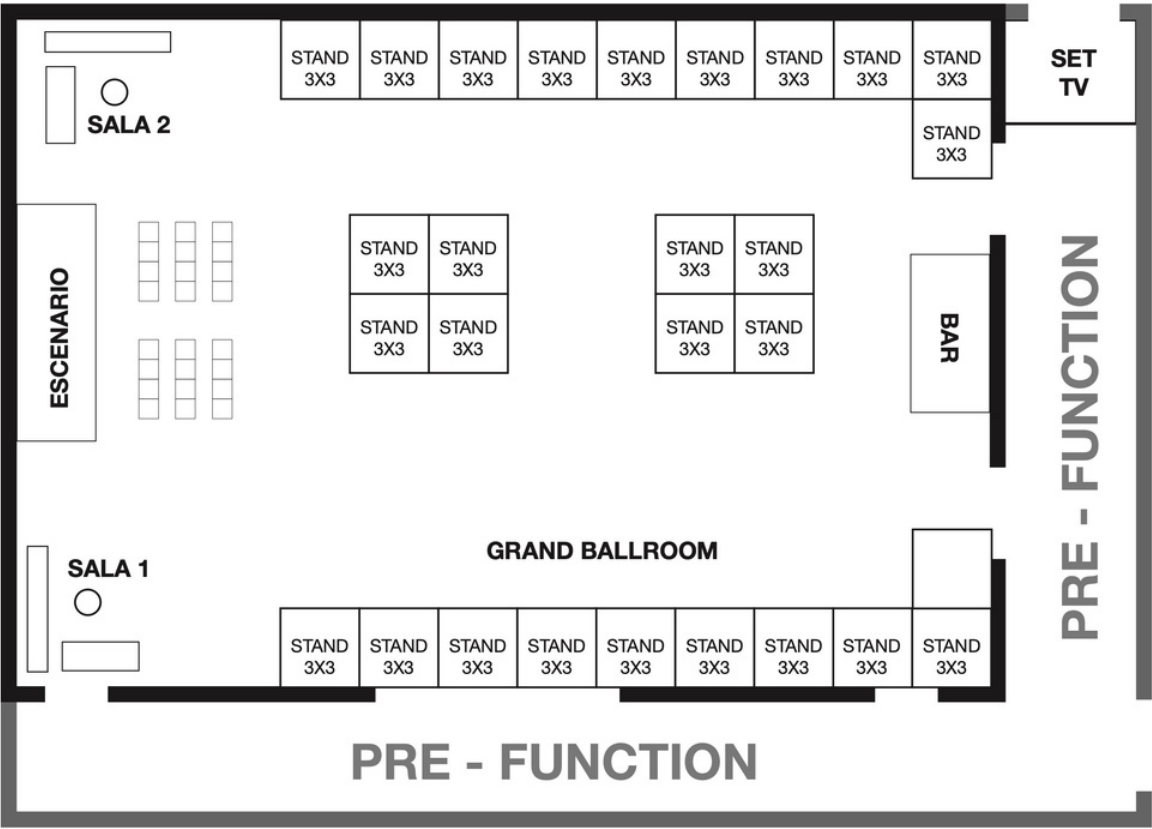
Es un estilo de vida.

¿Qué nos hace únicos?

- Somos un hub gastronómico, turístico, financiero y cultural que da visibilidad al talento nacional e internacional
- Apostamos 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 valor, conocimiento, pluralidad e innovación a la ciudad y sus ciudadanos
- Somos una plataforma que une y reúne, por eso damos cabida a todos los actores del sector: grandes marcas, profesionales, instituciones, estrellas Michelin, estudiantes, medios de comunicación, pequeños emprendedores, productores locales...
- Apoyamos, reconocemos y difundimos la labor de las marcas, instituciones, profesionales y emprendedores que se unen a nosotros
- En nuestro ADN hay: trabajo, lealtad, esfuerzo, dedicación, innovación, solidaridad y hermandad
- Nos preocupamos por atender y apoyar a los sectores más desfavorecidos, dotándolos de formación y herramientas tecnológicas que puedan impulsar su carrera profesional

Los espacios

- SaborFusion siempre se desarrolla en uno de los mejores lugares de cada ciudad sede, en el que instalaremos un multiespacio que dará lugar a diversas actividades
- Escenario de ponencias, con pantallas para proyección, sillas y mesas de trabajo para demostraciones
- Zona de exposición con stands para presencia de marcas, en exclusividad y patrocinadores
- Espacio para llevar a cabo reuniones Gastronómicas, culturales y financieras con ponencias y debates.
-



RI

AD



III EDICIÓN DE SABORFUSION RIAD, 21 AL 23 NOVIEMBRE 2024



El hub gastronómico, turístico, cultural y financiero al que da visibilidad al talento nacional e internacional se llevará a cabo en **Riad**, Emiratos Árabes Unidos., del 21 al 23 de **Noviembre** de 2024

OPORTUNIDAD DE SER LA ÚNICA EMPRESA EN EXCLUSIVA DE SU SECTOR

3 DÍAS DE PONENCIAS

2 CENAS INÉDITAS THE LUXURY CHEFS

EDICIÓN DE LOS PREMIOS SABORFUSION

Cumbre Gastronomía y Seguridad Alimentari,

Competencia Internacional American Cocktail

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!
comercial@saborfusiongroup.com

INNOVAR, REGENERAR, PROYECTAR

www.saborfusiongroup.com

SaborFusion 2024: *Riad*



- Tercera edición del hub gastronómico, turístico, cultural y financiero. SaborFusion que, por primera vez, se traslada a Riad en 2024
- Oportunidad sin precedentes de generar alianzas que reafirmen que la ciudad y Emiratos Árabes Unidos son el espacio de reunión del talento nacional e internacional en los ámbitos gastronómico, turístico, cultural y financiero.
- Participación extraordinaria de chefs con estrella Michelin, pastry chefs, profesionales, marcas (en exclusividad una por cada sector), instituciones y organizaciones
- Amplio programa de ponencias magistrales y demostrativas, competiciones nacionales y continentales
- Dos cenas exclusivas: The Luxury Chefs, con cocineros Estrella Michelin.
- Subasta benéfica de arte

Alianzas



Sede: Miami Marriott Dadeland



El Miami Marriott Dadeland cuenta con 302 habitaciones y 3.252 m² de espacio para reuniones y eventos.

El hotel está situado en el corazón del sur de Miami, a escasos minutos del centro de Miami y de South Beach y a solo unos pasos del centro comercial Dadeland, así como de muchos restaurantes y diferentes actividades.

Asimismo, está cerca de la histórica zona de Coral Gables, de Sunset Place Shops, de The Falls y de Merrick Park.

LINK RESERVAS:

<https://www.marriott.com/event-reservations/reservation-link.mi?id=1674578751626&key=GRP&app=resvlink>

PRECIO POR NOCHE: 169 USD.

Preprograma Miami

Ponencias y mesas redondas

- 2024
- Mañanas de 10.00 a 13.00 horas
- Tardes de 14.15 a 18.00 horas



Actividades

**PONENCIAS Y
MESAS
REDONDAS**

**II EDICIÓN
PREMIOS
SABORFUSION**

**ZONA
STANDS
(PRESENCIA DE
UNA MARCA POR
SECTOR, EN
EXCLUSIVA**

**SUBASTA
BENÉFICA
DE ARTE**

**ZONA
COMPETICIONES
CULINARIAS
NACIONALES E
INTERNACIONALES**

**2 CENAS
INÉDITAS**

PONENCIAS DÍA 1 | 21 DE JUNIO DE 2023

10.00-10.30 BIENVENIDA E INAUGURACIÓN: CPGA Y SF

10.30-11.00 PRESENTACIÓN SF Y CPGA (JAVIER Y CRISTIAN)

11.15-12.00 CRISTIAN PONCE DE LEÓN. MANAGEMENT, EMPRENDIMIENTO Y FORMACIÓN

12.15-13.00 ANA LEBRÓN: PREPARARSE PARA UNA COMPETICIÓN INTERNACIONAL DE FINE DINING

13.00-14.00 PAUSA ALMUERZO

14.15-15.00 SERGIO DÍAZ Y JOCELYN DEGOLLADO. SUBLIME ENTRA AL LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS. GUATEMALA, ASOMBROSA E INCREÍBLE

15.15-16.00 GRACE RAMÍREZ: LA CHEF LATINA QUE APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD Y LA SOLIDARIDAD

16.15-17.00 MESA REDONDA
"SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LAS AMÉRICAS"
A CARGO DEL CPGA

17.15-18.00 DENOMINACIÓN DE ORIGEN RON DE GUATEMALA

20.00-23.00 CENA DE LAS AMÉRICAS, A CARGO DEL CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS

PONENCIAS DÍA 2 | 22 DE JUNIO DE 2023

10.00-11.00 PONENCIA MARCA 1

11.15-12.00 PONENCIA MARCA 2

12.15-13.00 DR. RAÚL HERRERA: ALIMENTACIÓN Y SALUD

13.00-14.00 PAUSA ALMUERZO

14.15-15.00 PONENCIA DEMOSTRATIVA
FÁTIMA GISMERO, PASTELERA REVELACIÓN DE
MADRID FUSIÓN 2021

15.15-16.00 DAVID ROBLEDO: MARIDAJES "IMPOSIBLES"

16.15-17.00 PONENCIA MARCA 5

17.15-18.00 MESA REDONDA
"INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE AMÉRICA"
A CARGO DEL CPGA

20.00-23.00 CENA THE LUXURY CHEFS A CARGO DE LOS CHEFS
GRACE RAMÍREZ Y SERGIO DÍAZ

PONENCIAS DÍA 3 | 23 DE JUNIO DE 2023

10.00-11.00

MESA REDONDA
"GASTRONOMÍA CULTURAL Y EL FUTURO DE LA
ALIMENTACIÓN DE AMÉRICA"
A CARGO DEL CPGA

11.15-12.00

JULIÁN PLAZA: DERECHOS DE AUTOR
EN GASTRONOMÍA

12.15-13.00

ALEJANDRO BONETTI: DIETA MEDITERRÁNEA
PARA COMBATIR LA OBESIDAD Y LA DIABETES

13.00-14.00

PAUSA ALMUERZO

14.15-15.00

GEO RIPLEY: LA GASTRONOMÍA ES CULTURA

15.15-17.00

CONCLUSIONES
PREMIOS SF 2023
RESULTADOS CPGA
CLAUSURA CPGA Y SF

Programa competiciones culinarias nacionales e internacionales

1ª JORNADA

10:00 - 01:30 pm Semifinal Copa Culinaria

3ª JORNADA

10:00 - 01:30 pm Final Copa Culinaria

04:00 - 06:00 pm American Cocktail

Competiciones y eventos en colaboración con el CPGA

**WE ARE
THE ONE
AMERICA**
Foundation Since 2010



En el marco de SABORFUSION 2023 se desarrollará el evento más importante del ámbito continental: WE ARE THE ONE AMERICA.

En el encuentro estarán presentes representantes de algunos de los más importantes restaurantes del panorama actual, así como grandes empresas y miembros del sector.

Crearemos espacios y ambientes que demuestren la esencia de la mejor cultura gastronómica de América, una nueva forma de entender y fusionar el mundo de la gastronomía y de la comunidad en general.

Competiciones y eventos en colaboración con el CPGA



PAÍSES PARTICIPANTES

Argentina
Brasil
Colombia
Costa Rica
Cuba
El Salvador
Estados Unidos
Guatemala
Haití
México
Panamá
Perú
Puerto Rico
República Dominicana
Santa Lucía

Competiciones y eventos en colaboración con el CPGA



COPA CULINARIA CONTINENTAL CLAUDIO FERRER

El Concurso estimula el desarrollo de los profesionales y estudiantes a nivel nacional e internacional, propicia su hermandad a través de un certamen interno y luego un certamen a nivel continental, donde se deberá demostrar la evolución y el progreso del arte culinario, procurando el rescate de identidad de nuestras cocinas regionales, valorizando sus productos, la sostenibilidad y el buen uso de las materias primas y su impacto en la industria.

Los tres primeros equipos que resulten ganadores se harán merecedores de premios y el equipo que resulte ganador nos representara en las Competencias Mundiales en representación del Continente.

Los equipos que acceden a la COMPETENCIA se clasifican de la siguiente manera:

- 4 equipos por América Central
- 4 equipos por América del Sur
- 4 equipos por Norteamérica
- 4 equipos por Antillas Caribeñas

Las bases en detalle están disponibles en: www.consejoamerica.org

Competiciones y eventos en colaboración con el CPGA



AMERICAS COCKTAIL AND BEVERAGE 2023



ENCUENTRO DE JÓVENES CHEFS DE TODA AMÉRICA

Competiciones y eventos en colaboración con el CPGA



CUMBRE DE CHEFS DE AMÉRICA Y SEMINARIO DE JURADOS PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES

La Cumbre de Chefs de América engloba a los presidentes de asociaciones culinarias de todos los subcontinentes de América (del Norte, del Sur, Centro y Antillas del Caribe).

El marco de la cumbre, fortalece lazos entre países, contribuye a la Agenda 2030 de Naciones Unidas y se relaciona con proyectos que luego son presentados a los Gobiernos de diferentes países americanos.

Competiciones y eventos en colaboración con el CPGA



Competiciones y eventos en colaboración con el CPGA



La cultura como eje de SaborFusion

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

Colectiva 2023 SaborFusion será la propuesta a presentar, en formato exposición colectiva, en nuestro evento. También se llevará a cabo una subasta benéfica.

Geo es conocedor y experto en culturas ancestrales y afrocaribeñas y fiel defensor de la importancia de la gastronomía para el desarrollo cultural de la sociedad.



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".



En SaborFusion y en el Consejo Gastronómico Profesional de las Américas contribuimos con los objetivos de desarrollo sostenible, trabajando fuertemente sobre el hambre y la pobreza cero y hacemos énfasis en la importancia de generar alianzas estratégicas que fortalezcan las instituciones y contribuyan con el bienestar común

The Luxury Chefs

LA CENA DE LAS AMÉRICAS

- Encuentro gastronómico multicultural
- Participación de los chefs del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas
- Horario de inicio: 20.00 horas
- Duración aproximada de la experiencia: 3 horas
- Coordinador AA & BB: Juan Cruz Anon

GRACE RAMÍREZ Y SERGIO DÍAZ

- Participación del chef Sergio Díaz, del restaurante Sublime (Guatemala), puesto 31 en LatinAmerica's 50 Best Restaurants; y de Grace Ramírez, chef embajadora mundial de Ron Zacapa, colaboradora de World Central Kitchen y TV Host
- Participación de la pastry chef Fátima Gismero (pastelera revelación de Madrid Fusión 2021)
- Horario de inicio: 20.00 horas
- Duración aproximada de la experiencia: 3 horas
- Coordinador AA & BB: Juan Cruz Anon

The Luxury Chefs

MÚSICA EN DIRECTO



Jorge Saade, violín

Juan Carlos Escudero, piano

Francisco Cadarso, artista invitado canción lírica

Ana Betty Flores

Steven Yax ("el Charro de Miami")



SaborFusion 2022: Punta Cana

7 MILLONES DE USUARIOS ALCANZADOS

35 STANDS

20 PONENCIAS

9 MASTERCLASSES

5 NACIONALIDADES

6 GALARDONADOS EN LOS PREMIOS SABORFUSION

Hemos contado con el apoyo de



INNOVAR
REGENERAR
PROYECTAR



CONTACTO SABORFUSION GROUP

Javier Plaza García
Presidente y Consejero Delegado
presidente@saborfusiongroup.com
jplaza@saborfusiongroup.com

www.saborfusiongroup.com

Gracias