

**OURENSE,
3 al 7
noviembre
2021**



Xantar

22º Salón Internacional de Turismo Gastronómico



RESTAURANTES



CATAS



CHEFS INTERNACIONALES



DEGUSTACIONES



CONCURSOS



DESTINOS TURÍSTICOS

www.xantar.org



Expourense



galicia

Xacobeo
2021

Concello de
OURENSE

ourense
capital formal

DEPUTACIÓN
OURENSE

PORTOENORTE^{TEM}

XUNTA
DE GALICIA

Ficha técnica

Nombre del Certamen: Xantar, Salón Internacional de Turismo Gastronómico

Edición: 22^a

Organizado por: Expourense

Fechas: del 3 al 7 de noviembre de 2021

Periodicidad: Anual

Sede: Recinto de Expourense, Ourense (Galicia – España)

Entidades Colaboradoras:



www.xantar.org



info@xantar.org



Finca Sevilla s/n 32005 Ourense



+34 988 366 030



Presentación

Xantar es la única feria internacional de Turismo Gastronómico recogida en el calendario oficial de “Ferias Comerciales Internacionales” españolas.

Con una trayectoria de 21 años poniendo en valor los productos agroalimentarios de calidad, la elaboración y el servicio profesional, se ha convertido en un referente para los **destinos enogastronómicos** más punteros, tanto de España como de Portugal. Esta diferenciación atrae además a otros participantes internacionales, fundamentalmente desde Iberoamérica.

Esta línea de internacionalización ha permitido crear redes de cooperación en materia de **Gastronomía y Turismo Sostenible y Saludable**.

Este salón ofrece una **vinculación de carácter experiencial** entre el expositor y el visitante a través de diversas acciones, que fusionan la tradición e innovación propia de los territorios presentes en Xantar en forma de exhibiciones, catas temáticas, cocina en directo y muchas más iniciativas que suceden durante cinco días de intensa actividad.

En el marco de Galicia, supone además el inicio de las **300 fiestas gastronómicas** de esta comunidad, en las que algunas de éstas son de interés turístico.

Dentro de los objetivos del salón se encuentra la dinamización del rural a través de la enogastronomía y del turismo, promoviendo productos innovadores que destacan por su materia prima y calidad.



Razones para participar en Xantar

- 1** Dinamización económica y social del entorno rural a través de la enogastronomía y del turismo.
- 2** Oportunidad ideal para establecer contacto con nuevos clientes y realizar estrategias de fidelización.
- 3** Promover la competitividad en el sector de la restauración.
- 4** Servir de plataforma para los productos agroganaderos y pesqueros de calidad.



- 5** Más de 100 medios de comunicación en los que darse a conocer.
- 6** Afluencia de público profesional y aficionados atraídos por el completo programa de actividades.
- 7** Aumento de visibilidad de su empresa, incrementado así su oportunidad de negocio.
- 8** Fomento de la cooperación internacional creando redes turísticas y culinarias sostenibles a nivel mundial.



¿Qué ver en Xantar?



Restauración

Recreación de quince restaurantes donde el público podrá comer o cenar degustando un menú autóctono elaborado con productos de denominación de origen, y conocer diferentes cocinas locales.



Promoción Turístico-Gastronómica

Espacio para promocionar atractivos turísticos y culturales de los destinos enogastronómicos. Con especial atención al Camino de Santiago y al Carnaval.



Patrocinadores

Las entidades y grandes firmas del sector que apuestan por esta cita, disfrutan de un espacio en la zona central de la feria en la que mostrar directamente sus productos o servicios.



Productos Gourmet

Los expositores ofrecen la opción de adquirir directamente productos agroalimentarios de tipo gourmet, los cuales en ocasiones, sólo es posible conseguir en sus lugares de origen.



Túnel del Vino, Licores y Aguardientes

Espacio reservado a profesionales para que las bodegas de los diferentes Consejos Reguladores puedan dar a conocer sus últimas referencias.



Túnel del Queso

Área en la que productores de queso presentarán sus elaboraciones.



Artesanía

Espacio dedicado a la exposición y venta de artesanía autóctona de las regiones presentes.



Espectáculos y Ocio

Actuaciones musicales en directo y exhibiciones componen el programa lúdico

SECTORES REPRESENTADOS EN XANTAR

Destinos Enogastronómicos

Productos agroalimentarios
de calidad

Fiestas Gastronómicas

Denominaciones de Origen

Productos Gourmet

Fiestas Históricas

Arte Gastronómico

Servicios para hostelería

Vinos y bebidas de calidad

¿Qué hacer en Xantar?

Acciones Profesionales

- **V Workshop de Turismo:** Acción enfocada a promover encuentros B2B entre operadores y agencias especializadas en turismo gastronómico y las empresas representadas en Xantar.

- **XVI Encuentro Internacional sobre Gastronomía Saludable y Sostenible**
 - **Conferencias:** Foro que tiene como objetivo principal poner en valor las propiedades saludables de la Dieta Atlántica y de las entidades invitadas.

 - **Talleres Gastronómicos:** Tres aulas gastronómicas simultáneas, con un promedio de dos experiencias por hora, en las que se elaboran platos temáticos e innovadores en directo por reconocidos chefs nacionales e internacionales.



Acciones Profesionales

- **Aula de Cata:** Espacio para la realización de catas comentadas de productos presentes en feria.
- **Acción para Escuelas de Hostelería:** A través de paquetes en los que se incluye desde el alojamiento hasta visitas guiadas y participación en los talleres.
- **Centro de Negocios:** Programa de reuniones B2B entre empresas expositoras con las delegaciones internacionales.



Acciones Complementarias

- XVII Encuentro de Cofradías Gastronómicas y Enófilas
- VIII Encuentro de Bloggers.
- Degustaciones.
- Jornadas dedicadas.
- Presentaciones.
- Exposiciones de arte gastronómico.



Premios y Concursos

- XI Concurso de Carteles de Fiestas Gastronómicas de España y Portugal.
- IX Concurso de cocina Xantar Gourmet para profesionales y aficionados.
- VIII Premios Xantar Internacional 2021



Una ventana abierta al mundo

Regiones y comunidades invitadas

El principal objetivo de **Xantar** es defender la gastronomía de calidad en la cultura y posicionarla como uno de los reclamos turísticos más importantes. Por ello, **Xantar** cuenta cada año con la presencia de diferentes territorios de la Península bajo la fórmula de **comunidad invitada**. Entre las que han participado se encuentran Extremadura, Castilla y León, Asturias, Cantabria y Andalucía, regiones turísticas de Portugal y agrupaciones interterritoriales como por ejemplo la Macaronesia (Cabo Verde, Canarias, Azores y Madeira).

Algunas de estas regiones cuenta con un restaurante con menú degustación y vienen acompañadas por su oferta turística, sus productos autóctonos, su artesanía y cultura tradicional para que los visitantes conozcan sus particularidades y diferencias.



País Invitado

El salón cuenta con la figura del **país invitado**, una iniciativa que tiene muy buena acogida por parte del público asistente al salón y una gran repercusión entre los medios de comunicación.

La condición de país invitado en Xantar lleva implícito convertirse en el eje de la comunicación de la feria, protagonizando todos los mensajes, así como otras acciones transversales del proyecto. Todo ello supone una gran promoción desde un evento que es seguido por numerosos medios de comunicación tanto generalistas como especializados en Turismo y Gastronomía.

Brasil, Portugal, Panamá, Costa Rica, Cuba, Perú, Francia, Argentina, Islas Azores y México han participado en anteriores ocasiones como países invitados promocionando sus recursos turísticos y gastronómicos a través de: restauración, stand, degustaciones, catas, talleres y folclore.



Libro de feria

En cada edición de **Xantar** se edita un libro/revista de cerca de 100 páginas que pretende ser una completa guía de todo lo que el visitante puede encontrar en el salón (listado de expositores, plano de la feria, menús, programa de actividades, programa del Encuentro Internacional de Gastronomía Saludable y Sostenible, país invitado, etc.).

Además, se complementa con información adicional y artículos de opinión de profesionales de reconocido prestigio dentro de los sectores del turismo y la gastronomía.



DESTINOS GASTRONÓMICOS

SETÚBAL, Tierra de Pescado



Como en uno de los restaurantes típicos de pescado fresco y delicioso como pescado, así y así, también pueden ser sabores de otros. Diferencias en la cocina del mar y la cocina tradicional de la zona de Trabajo Michel Giacometti. Desde en los aguas limpias en una de las mejores playas, muestra una muestra de la zona de Arribas y muestra el día que marisco fresco en la zona.

Como la programación: **Setúbal Tierra de Pescado para 2020:**
 Semana de la Ostra: 1a y 11 de abril
 Semana del Chisco: 1a y 18 de mayo
 Semana de la Sardinha: 7a y 12 de julio
 Feria de Santiago: 20 de julio a 1 de agosto
 Fiesta Setúbal Tierra de Pescado: 21 a 23 de agosto
 Semana del Ancho: 4 a 10 de septiembre
 Semana de la Calada: 7 a 11 de noviembre
 Semana del Salmoreado: 6 a 15 de noviembre

Consulte: <https://www.mer-setubal.pt>
<https://www.facebook.com/municipiodesetubal>



PROFESIONALES

JAIME CISTERNA

Cómo entiendo la gastronomía en CHILE

La cocina chilena es una cocina familiar que mezcla los sabores de otros países, así como a mejorar sus técnicas tradicionales, lo que nos lleva a descubrir como una cocina nueva y única.

El crecimiento gastronómico en Chile ha sido una revolución de generación en generación, desde el mundo de la cocina con recetas que heredó de su abuelo y de su madre, con un toque que mezcla lo tradicional con lo moderno, como el uso de ingredientes locales y recetas que se han ido creando por las cocinas de los chefs y de los hogares que con el paso de los años se han ido creando y evolucionando tecnológicamente en la industria. Por lo tanto, hoy en día, cuando hablamos de la gastronomía en Chile, nos referimos a una cocina que mezcla lo tradicional con lo moderno, lo que nos lleva a descubrir como una cocina nueva y única.

La cocina en Chile hoy tiene un gran potencial para mostrar al mundo como ha crecido y evolucionado.

Entre Chile y España nuestro largo y rico camino de la gastronomía se ha ido creando y evolucionando con el paso de los años, desde la cocina tradicional de los chefs y de los hogares que con el paso de los años se han ido creando y evolucionando tecnológicamente en la industria. Por lo tanto, hoy en día, cuando hablamos de la gastronomía en Chile, nos referimos a una cocina que mezcla lo tradicional con lo moderno, lo que nos lleva a descubrir como una cocina nueva y única.

Legislación de características y normas regulatorias relacionadas con la cocina gastronómica chilena, con los profesionales del movimiento culinario en Chile ya



que los sabores con elementos constantemente a mostrarlos en su mundo gastronómico buscando generar un relato por el medio de la botella, el arte, el diseño, el desarrollo, transformándose en un momento de la vida.

Equilibrio, armonía, calidad y respeto por el producto. Crear un relato por el medio de la botella, el arte, el diseño, el desarrollo, transformándose en un momento de la vida.

Jaime Cisterna / Chef ejecutivo

OURENSE
5-9 febrero de 2020

Candidatura oficial de España a Patrimonio Mundial
Ribeira Sacra

Xantar

21º Salón Internacional de Turismo Gastronómico

www.xantar.org

ourense
EL CAMINO ENTRE AGUAS
turismodeourense.ga

Concella de OURENSE

¡Vivir la experiencia Xantar!



Ven en tren

La organización ha preparado un paquete de tren para disfrutar de una jornada o de un fin de semana acercándose a la ciudad de Ourense a través de la línea de alta velocidad, AVANT, atrayendo a visitantes de A Coruña y Santiago de Compostela, con un coste cerrado, en el que se incluyen visitas guiadas, recogidas y almuerzo.

Además, Xantar, en su colaboración con **RENFE**, cuenta con **bonos descuento** en los viajes de larga distancia, lo que facilitará la visita de personas procedentes de otros puntos de la península. Antes de reservar su billete, consulte con la organización en el +34 988 366 030.



Disfruta de Galicia

En esta edición de 2021 y con la colaboración de "Siente Galicia", Xantar lanzará un **paquete turístico** para los visitantes de cualquier ciudad que deseen acudir al salón, y disfrutar de Galicia y sus recursos turísticos.

**Ourense,
05 - 09.02
2020**

f t i



21º Salón Internacional de Turismo Gastronómico

PAQUETES


SHOWCOOKINGS


CATAS


CONCURSOS


TUNEL DEL VINO


MENUS


PAQUETES

Siente Galicia

**¡REGALA UNA
EXPERIENCIA
ENOGASTRONÓMICA
EN OURENSE!**

Oca Villa de Allariz
Hotel & Spa**** DESDE
86,57 €
15€/NOCHE

Hotel Carrís
Cardenal Quevedo**** DESDE
76 €
14€/NOCHE

Hotel
NH Ourense**** DESDE
77,50 €
15€/NOCHE

INCLUYEN:

- Alojamiento en habitación doble estándar en régimen A.D.
- Acceso a Xantar: Comida o Cena en uno de los restaurantes del salón/ Acceso al Túnel del Vino.
- Participación en las actividades (showcookings, catas comentadas, degustaciones,...).
- Opción Tarjeta Regalo.

Comercializado por SG Entornos Turísticos S.L.
Licencia Agencia de Viajes Nº XG362 - C.I.F. B-27413228

Haz tu reserva en: www.sientegalicia.com / www.xantar.org



Xantar en los medios

Promoción

El salón contó con un Plan de Promoción que sitúa en numerosos medios de comunicación (prensa diaria y especializada, radio, televisión e Internet) y foros relacionados con el sector, así como en importantes **ferias nacionales e internacionales** relacionadas con el turismo o la gastronomía.



En las últimas ediciones el interés suscitado por este certamen entre la sociedad queda reflejado además por la **retransmisión en directo** desde el recinto de diversos programas de radio nacional y se realizaron además **conexiones** para varios informativos y magazines de televisión que permitieron que Xantar llegase a millones de personas.

Xantar en la red

El salón dispone de una página Web, www.xantar.org, que recoge toda la información sobre la feria: número de reserva y procedencia de los restaurantes, menús, actividades complementarias, galería fotográfica, notas de prensa, etc.

También está presente con perfiles en Facebook, Instagram y Twitter, donde tiene una gran comunidad.



Repercusión mediática



10 Cadenas de Televisión de España y Portugal



Emisión de programas de radio nacionales en directo



20 Medios especializados



11 Medios Internacionales



400 Publicaciones en prensa escrita y digital



27 Bloggers de España, Portugal, Costa Rica y México

Publicaciones en prensa



INICIO MEXICO HOTELES EVENTOS NOTICIAS TEMATICA ARTICULOS



SÍGUENOS
Seguir @xantarturismo
Seguir @xantarturismo
Levanta por el @Armandodielucia
<https://twitter.com/Arma>
Categorías

#COAHUILA PARTICIPAR ACTIVAMENTE EN #XANTAR LA FERIA GASTRONÓMICA MÁS IMPORTANTE DE ESPAÑA

HOTELES
HOTELES EN ACURIA
HOTELES EN CUATRO CIENEGAS
HOTELES EN MONTELOWA



Sabores de Costa Rica en Xantar 2020



Costa Rica, habitual en Xantar, donde llega de la mano de Alejandro Madrid por sexto año consecutiva muestra de su cocina caribañera y para la degustación al cacerías y honey Squares de Lónin, y que también dirige el Restaurante Ambiente Crepas & Parrilla, en la Avda Seg

Veinticinco mil personas en Xantar, la feria que conecta los sectores hostelero y agroalimentario



La jornada de clausura se dedicó al rural: "Tenemos que aprender a vivir también del turismo"

Guía para vivir al completo la experiencia Xantar

Hasta el domingo el único salón internacional de turismo gastronómico ofrece más de 150 actividades, 15 restaurantes con precios entre los 15 y los 25 euros y 200 exposiciones

Hasta el domingo el único salón internacional de turismo gastronómico ofrece más de 150 actividades, 15 restaurantes con precios entre los 15 y los 25 euros y 200 exposiciones

Hasta el domingo el único salón internacional de turismo gastronómico ofrece más de 150 actividades, 15 restaurantes con precios entre los 15 y los 25 euros y 200 exposiciones

Minho promueve diversidad gastronómica

El presidente de Turismo Gastronómico de Galicia y Portugal, Manuel Barja, ha participado en la clausura de la feria gastronómica Xantar 2020, celebrada en Madrid los días 27 y 28 de marzo.

El presidente de Turismo Gastronómico de Galicia y Portugal, Manuel Barja, ha participado en la clausura de la feria gastronómica Xantar 2020, celebrada en Madrid los días 27 y 28 de marzo.

Conexiones en directo de Televisión



Portugueses na Xantar en Ourense



Xantar ofrece más de 150 experiencias gastronómicas

Publicado el 07/02/2020 20:17



Programas de radio desde el salón



Última edición

21ª edición

Xantar celebró en 2020 su vigésima primera edición entre los días 5 y 9 de febrero. El salón fue presentado de forma oficial durante la **Feria Internacional de Turismo de Madrid (FITUR)**.

Esta edición sirvió para estrechar lazos con Portugal, gracias a la importante presencia de expositores lusos, así como para establecer nuevas líneas de cooperación con Iberoamérica a través de la presencia de expositores de este continente.



La **21ª edición** se convirtió en un excelente escaparate para exaltar los productos y la cocina de las regiones presentes entre los miles de personas que la visitaron.

El atractivo que tiene Xantar para el público queda fuera de toda duda a la vista de los resultados de las encuestas realizadas: el **99% de los visitantes tiene intención de repetir**. Además, es una cita para el disfrute del propio sector, ya que de las personas que visitaron Xantar en la última edición, el **35% fueron profesionales**, y el 85% de los expositores que ha formado parte de este proyecto, ha manifestado su intención de repetir.

Datos más significativos

12.000 m ² de superficie de exposición	
9 países representados	
298 expositores	25.000 visitantes
15 restaurantes	22 Menús entre los 15 y los 35 €
150 actividades seguidas por 7.000 personas	
500.000 personas siguiendo el Encuentro de Bloggers	
4.000.000 de audiencia a través de los medios de comunicación	

Entidades que apuestan por Xantar

Son múltiples las entidades que, a lo largo de su historia, han apostado por Xantar. Desde pequeños productores artesanales pasando por grandes firmas comerciales, entidades locales y organismos de turismo.

Aquí se muestran las entidades patrocinadoras y colaboradoras de la pasada edición del salón:

Patrocinadores:



Partners:



Colaboradores:



Galería fotográfica





www.xantar.org



Xantar



Finca Sevilla, s/n, 32005 Ourense

info@xantar.org

T. +34 988 36 60 30 – F. +34 988 36 62 04