Xantar

23º Salón Internacional de Turismo Gastronómico

OURENSE,
del **9** al **13** de **noviembre** de **2022**

www.xantar.org

RESTAURANTES

CATAS

CHEFS INTERNACIONALES

DEGUSTACIONES

CONCURSOS

DESTINOS TURÍSTICOS

Expourense

XUNTA DE GALICIA

Xacobeo 21·22

DEPUTACIÓN OURENSE

Concello de OURENSE

ourense capital termal

Ficha técnica

Nombre del Certamen: Xantar, Salón Internacional de Turismo Gastronómico

Edición: 23ª

Organizado por: Expourense

Fechas: del 9 al 13 de noviembre de 2022

Periodicidad: Anual

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

www.xantar.org info@xantar.org +34 988 36 60 30

Presentación

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

Con una trayectoria de 22 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.

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 enogastronomia 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 ocho 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. En esta edición cobrará importancia el **Turismo Gastronómico de los distintos Caminos de Santiago**.

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

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

- **XVII 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**: Dos aulas gastronómicas simultáneas, 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 centradas en la Gastronomía de los Caminos de Santiago

- XVIII Encuentro de Cofradías Gastronómicas y Enófilas
- IX 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.
- X Concurso de cocina Xantar Gourmet para profesionales y aficionados.
- IX Premios Xantar Internacional 2022

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 y distintas regiones turísticas de Portugal.

Algunas de estas regiones cuentan 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.

Edición Especial Gastronomía de los Caminos

Xantar contará con un área especial encaminada a **impulsar la gastronomía y el turismo en los distintos Caminos**.

Se trata de una experiencia en la que se podrá disfrutar de recomendaciones gastronómicas y realizar un recorrido por los recursos de los municipios que integran el Camino de Santiago.

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

Despierte y Revisite los Sabores y Aromas de **PORTO E NORTE DE PORTUGAL**

Turismo en Porto e Norte de Portugal participa otra vez en Xantar para ofrecer un feliz reencuentro en este escenario privilegiado con la autenticidad de nuestra cultura y nuestra experiencia en la proximidad de sabores y aromas que definen nuestra memoria colectiva. Damos un entusiasta aplauso a Expourense por su estrecha colaboración con Turismo Porto e Norte de Portugal y por la organización de un evento tan relevante que se afirma cada vez más como un campo de fructífera cooperación transfronteriza dentro del producto estratégico "Gastronomía y Vinos". El programa diseñado para Xantar promueve una diversa gama de sabores que revelan la riqueza gastronómica y vinícola de esta región, con cuatro subdestinos, que dejan un grato recuerdo en todos aquellos que la han convertido en visita obligada.

PORTO

Experimente armonizar, vivir y disfrutar de los factores diferenciadores del turismo: historia y modernidad, el río Douro y el mar, el trabajo y el ocio, revitalizando la nostalgia y la fiesta. Descubra Porto, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y sus diversos circuitos culturales. Visite las bodegas de vino de Porto, tome un crucero por el río Douro. Descubra los diferentes Palacios de Congresos. Revitalícese con las hermosas playas del Atlántico. Relájese en los complejos termales de la región y en las unidades de SPA tan prestigiosas. Visite la Ruta del Románico y el Geoparque de Arouca para descubrir el puente peatonal suspendido más largo del mundo. Deléitese con lo mejor de

DOURO

El Douro le espera con todos los colores que pintan sus terrazas de sobrecogedora belleza. Sienta la inmensidad del cielo abierto sobre el majestuoso valle. Puede degustar todos los sabores del místico Douro, Patrimonio de la Humanidad - UNESCO. La ruralidad se cruza con la arquitectura sostenible de los desarrollos turísticos modernos que serpentean a través de olivedos centenarios. Almendras, cerezas, manzanas, vino y aceite de oliva proceden de todas las fuentes que se alimentan del terruño y del saber hacer tan característico

DESTINOS GASTRONÓMICOS

COSTA RICA
Gastronomía del Bienestar

La sostenibilidad es vital para el planeta y la salud lo más relevante para el ser humano y si deseamos mejorar nuestro condición y estilo vida, ¿tiene sentido hablar de gastronomía de bienestar como vía para llegar a este estado?, por supuesto que sí; nos hemos preguntado; ¿que comemos?, ¿de dónde vienen nuestros alimentos?, ¿a quien los preparó?, ¿nuestra alimentación impacta positivamente a nuestra sociedad y nuestro medio ambiente?

Para Costa Rica la sostenibilidad es parte del ADN del país y la gastronomía es un ingrediente y un protagonista clave en nuestro desarrollo.

La gastronomía sostenible y saludable tiene rostro y cuerpo de desarrollo socioeconómico y cultural integral, en síntesis, es una versión revitalizada de nuestro "Pura Vida" que impacta en toda la cadena del ser humano en su ámbito personal, profesional o de turista nacional o extranjero.

La pasión con que las personas asumimos y aplicamos prácticas de sostenibilidad de una forma consciente y responsable, hace que en nuestras profesiones se integren acciones que suman positivamente, gastrónomos, cocineros y cocine-

en nuestro desarrollo alimentario y por ello trabajamos en el fortalecimiento del Turismo Rural y Comunitario, el Turismo de Bienestar y Salud, y el turismo gastronómico sostenible como producto turístico. En fin, son muchas las acciones que todos podemos hacer para lograr que la Gastronomía de Bienestar sea parte fundamental de nuestras vidas.

Alejandro Madrigal
Presidente
Gastronomía Esencial
Asociación Costarricense de Gastronomía y Turismo Sostenible Gastronómica Costa Rica

¡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 del AVE, atrayendo a visitantes con un coste cerrado, en el que se incluyen visitas guiadas, recogidas y almuerzo.

Además, Xantar en su colaboración con **RENFE**, cuenta con un bono del 10 %, 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.

renfe

Disfruta de Galicia

En esta edición de 2022 se lanzará un **paquete turístico** para los visitantes de cualquier ciudad que deseen acudir al salón, y disfrutar de Galicia y sus recursos turísticos.

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

12 **Cadenas de Televisión de España y Portugal**

Emisión de programas de radio y televisión nacionales en directo

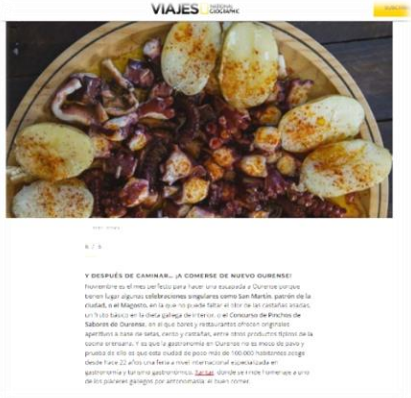
30 **Medios especializados**

7 **Medios Internacionales**

500 **Publicaciones en prensa escrita y digital**

30 **Bloggers de España, Portugal y EEUU**

Publicaciones en prensa



Conexiones en directo de Televisión

Programas de radio desde el salón

Última edición

22ª edición

Xantar celebró en 2021 su vigésima edición edición entre los días 3 y 7 de noviembre. El salón se presenta 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.

La **22ª 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 **97% 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 94% 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	
4 países representados	
160 expositores	18.000 visitantes
7 restaurantes	13 Menús entre los 12 y los 35 €
100 actividades seguidas por 6.000 personas	
300.000 personas siguiendo el Encuentro de Bloggers	
2.000.000 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:

Galería fotográfica

Galería fotográfica

www.xantar.org

Finca Sevilla, s/n, 32005 Ourense
info@xantar.org
T. +34 988 36 60 30 – F. +34 988 36 62 04