



INFORME
DE FERIA

2022



Día de España – Taste the Mediterranean

Split

5-6 de octubre de 2022

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Zagreb

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIA

19 de octubre de 2022
Zagreb

Este estudio ha sido realizado por
Marta Armero

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Zagreb

<http://Croacia.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-22-018-X



Índice

1. Perfil de la Feria	5
1.1. Ficha técnica	5
1.2. Empresas de AOVE virgen extra representadas y productos	6
1.3. Empresas de alimentos representadas y productos	7
1.4. Empresas de vino representadas y productos	8
2. Descripción y evolución de la Feria	10
2.1. Rueda de prensa	11
2.2. Asistencia al evento	12
2.2.1. Asistentes a la cata de aceites	12
2.2.2. Asistentes a la degustación de alimentos	12
2.2.3. Asistencia a la cata de vinos	13
2.2.4. Orden de las catas	13
2.2.5. Conclusiones de los cuestionarios realizados a las empresas	15
2.3. Organización de las actividades	20
2.3.1. Contacto con los participantes españoles	20
2.3.2. Material promocional	21
2.3.3. Difusión en redes sociales y medios de comunicación	22
2.3.4. Difusión del evento a través de mail	22
3. Tendencias y novedades presentadas	24
4. Valoración	25
5. Anexos	27
5.1. Fotografías del evento	27
5.2. Menú de la cena de degustación	32
5.3. <i>Save the date</i> y programa del Día de España	35
5.4. Catálogos	36
5.4.1. Aceites	38
5.4.2. Alimentos	38
5.4.3. Vinos	39
5.5. Carteles códigos QR	40
5.6. Veleros	41
5.6.1. Aceite	42
5.6.2. Alimentación	42
5.6.3. Vinos	43
5.7. Cuestionarios a los participantes	44
5.7.1. Cuestionario AOVE	45



5.7.2. Cuestionario alimentación	46
5.7.3. Cuestionario vinos	47
5.8. Artículos de prensa	48

ICEX



1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

TASTE THE MEDITERRANEAN FESTIVAL – SPANISH DAY

Fecha de celebración del evento y periodicidad

El festival Taste the Mediterranean tiene lugar de forma anual en Split. Este año se celebró la décima edición del evento y tuvo lugar entre el 5 y el 9 de octubre de 2022 en el hotel Ambador de Split. Además de la celebración en el hotel, la participación española incluyó actividades en la escuela de gastronomía University College Aspira, también en Split.

Precios de entrada y del espacio

- Las empresas españolas pagaron una cuota de 150 € por su participación.
- Las catas realizadas el día 5 fueron gratuitas, ya que los asistentes habían sido invitados.
- Las catas realizadas el día 6 en la escuela ASPIRA fueron gratuitas para alumnos y profesores.
- La asistencia a la cena tuvo un precio de 700 kunas o 90 euros.

Sectores y productos representados

Los sectores representados fueron los de aceite de oliva virgen extra, vinícola y alimentación. Han participado 30 empresas: 11 de alimentos, 10 de vinos y 9 de aceite de oliva virgen extra (AOVE). Las empresas de aceites y vinos enviaron un único producto de su cartera, que se utilizó tanto para las catas como para la cena. Las empresas de alimentación enviaron entre uno y tres productos de su cartera, que se utilizaron para las catas, el *show cooking* y la cena.

Otros datos de interés

Las empresas de aceites enviaron cada una un total de 6 botellas de medio litro mientras que las empresas de vinos enviaron un total de 10 botellas para las catas y 14 botellas adicionales para la cena y las empresas de alimentación enviaron distintos tipos de productos. Desde la oficina, de acuerdo con las indicaciones de la chef, se dieron indicaciones sobre las cantidades que se necesitaban para la cena y se dejó a libre elección las cantidades a enviar para la degustación.

1.2. Empresas de AOVE virgen extra representadas y productos

PAGO DE PEÑARRUBIA		AOVE Arbequina	
CASTELA NOTTI		Agrodelpa AOVE Arbequina	
SANTA CATALINA		AOVE Los Molinos	
OLIVASUR NATURAL		AOVE Cosecha temprana Formato bombilla	
ALCALÁ OLIVA		AOVE Organic Minioliva	
HACIENDA LA LAGUNA		Cortijo La Labor Cosecha temprana variedad picual	
OLEOESTEPA		AOVE Organic Premium Egregio	

BODEGA
MATARROMERA*oli Duero*AOVE Oliduro
Ecológico

HEJUL

HEJUL
—
GOURMET
EXPRESSIONSAOVE Gourmet
Variedad Picual

1.3. Empresas de alimentos representadas y productos

EDUARDO HERNÁNDEZ

**Jamón ibérico de bellota**

MANUEL GUILLÉN

Jamón ibérico de bellota 100 %
Lomo de bellota 50 % ibérico
Chorizo de bellota ibérico

IBERICOS TORREÓN

Paleta de bellota ibérica 50 %
Chorizo de bellota ibérico
Salchichón de bellota ibérico

QUESOS CORCUERA

Manchego curado
Ibérico semicurado
Queso de cabra tierno
Queso de cabra tierno ecológico

LOS CAMEROS

Queso de cabra curado
Queso de oveja curado
Queso de vaca añejo

CARNAVI

Oreja precocinada
Lomo de olla

EMCESA

Rabo de ternera al vino tinto
Carrillera de cerdo en vino dulce
Costillar a la brasa

BRAS DEL PORT		Escama de sal marina Sal marina ecológica Espuma de sal marina
LA PEDRIZA		Alcaparras
MEDITERRANEAN GREEN MARKET		Miel orgánica gourmet
EUROCAVIAR		Mujjol Shikrán Achoa Shikrán Salmón Shikrán

1.4. Empresas de vino representadas y productos

JUVÉ & CAMPS		Brut Rosé	
VICENTE GANDÍA		Bobal Blanco	
DOMINIO DE PUNCTUM		Vaivén Blanc De Noir	
NAVARRO LÓPEZ		Don Aurelio Reserva De Familia	

COTO DE GOMARIZ
(ALAILA WINES)



Cuvée Caco 2018



ESTEBAN MARTÍN



Niño Mimado



MONTEABELLÓN



Finca Matambres



BSI



Gémina Cuvée
Selección



CAMPOS REALES



Cánfora Pie Franco



MARQUÉS DE CÁCERES



Gadium 2016



2. Descripción y evolución de la Feria

El festival “Taste the Mediterranean” se celebra de forma anual en octubre en Split, Croacia. Este año las actividades principales del festival se celebraron en el hotel Ambassador.

La Oficina Comercial fue la encargada de la organización del “*Spanish Day*” que se desarrolló durante los días 5 y 6 de octubre. Para ello se celebraron los siguientes eventos de promoción:

1. **Cata de aceites de oliva virgen extra españoles:** dirigida por la profesional del sector la Dra. Mirella Žanetić del Instituto de culturas adriáticas de Split. En la cata se presentaron 9 aceites de diferentes empresas.
2. **Degustación de alimentos y *showcooking*:** dirigida por el cocinero español Adur Arrieta del restaurante Tatapas en Hondarribia. En la degustación se presentaron diferentes productos de 11 empresas que incluyeron: embutidos, quesos, sales, miel, carnes precocinadas, miel, alcaparras y shikrán. Además de presentar a las empresas y sus productos uno por uno el chef español terminó tres elaboraciones combinando algunos de esos productos. Los platos fueron:
 - a. *Roastbeef* de lomo con alcaparras, pimentón y aceite de oliva virgen extra
 - b. Oreja de cerdo con espuma de queso de cabra
 - c. Tartaletas de estilo canapé de carrillera en su salsa
3. **Cata de vinos españoles:** dirigida por los sumilleres Siniša Koceić y Alen Gulan de la vinoteca Vinolike de Split. En la cata se presentaron 10 vinos de diferentes bodegas.
4. **Cena de degustación y maridaje:** la cena a 4 manos entre el chef español Adur Arrieta, que elaboró 6 platos de tradición española, y el chef croata Ivica Katić, que elaboró un entrante y un plato de inspiración croata. Los platos realizados por el chef Arrieta se maridaron con 5 vinos españoles participantes de la cata. El orden de los platos fue el siguiente:

Entrante

Trucha curada en zumo de granada, huevas ahumadas, manzana, calabaza en vinagre y salsa de rabanillo

Bregh Rosé - Petrač

Platos principales

Crema de ajo blanco con caviar de anchoas y mujjol

Vaivén Blanc de Noir – Bodega Punctum

Lubina curada, velouté de brócoli, verdura de temporada, coliflor con crumble de nueces y vinagreta de chili
Merlot – Korlat

Estofado de oreja con espuma de queso de cabra
Cava Brut Nature Rosé – Bodega Juvé & Camps

Migas manchegas con huevo a baja temperatura
Germina Cuvée Selección – Bodega BSI

Crujiente de rabo de ternera, crema de calabaza y salsa de vino tinto especiada
VX Cuvée de Caco – Bodega Coto de Mogariz

Torrija de queso y miel
Bobal Blanco – Bodega Vicente García

El Chef Arrieta sorprendió a los comensales con una *Croqueta de chorizo* fuera de menú. Se puede consultar el menú oficial en inglés y español en el anexo 5.2

- 5. Presentación y cata de aceites y vinos en la escuela universitaria de gastronomía Aspira:** El día 6 de octubre se repitieron las catas de aceite y vinos para los estudiantes de esta escuela en Split dirigidas por los mismos profesionales.

En el anexo 5.3 se encuentra una copia de la invitación a las empresas y el programa del evento.

2.1. Rueda de prensa

La semana anterior al evento tuvo lugar una rueda de prensa para presentar la X Edición del festival, en la que estuvo presente la analista de la oficina Montserrat Pérez Ripoll como invitada especial, ya que España era el socio especial de esta edición. En la rueda de prensa se presentó el programa que se desarrollaría durante todo el *Spanish Day* y se explicaron en detalle cada una de las actividades.



La rueda de prensa también cubría la inauguración del Ambassador, el hotel de 5 estrellas donde tuvo lugar el festival. Por este motivo también estuvo presente el alcalde de la ciudad de Split, lo que elevó la importancia del acontecimiento.

2.2. Asistencia al evento

El aforo para las catas y degustación celebradas en el hotel Ambassador fueron de 50 personas para cada una de ellas. La cena contó con un aforo de 70 personas.

2.2.1. Asistentes a la cata de aceites

A la cata de aceites asistieron 35 personas de los siguientes sectores:

- Empresas distribuidoras e importadoras como Lareto, Simic, Samon o Tommy.
- Cadenas hoteleras como Bluesun o Luxe Boutique.
- Restaurantes croatas como Kadena, Monikas Winebar o Pjaca Hosteli
- Miembros de la prensa
- Otras personalidades de universidades, instituciones gastronómicas y culturales.

2.2.2. Asistentes a la degustación de alimentos

A la degustación y el *show cooking* asistieron 40 personas de los siguientes sectores:

- Empresas distribuidoras e importadoras como Lareto, Select Food, Beef Shop o Tommy
- Cadenas hoteleras como Bluesun o Luxe Boutique.
- Restaurantes croatas como Corto Maltese, Monikas Winebar o Pjaca Hosteli
- Miembros de la prensa
- Otras personalidades de universidades, instituciones gastronómicas y culturales.

2.2.3. Asistencia a la cata de vinos

A la cata de vinos asistieron 45 personas de los siguientes sectores:

- Empresas distribuidoras e importadoras como Wine-Co, Winebox, Select Food, o Tommy
- Cadenas hoteleras como Bluesun o Luxe Boutique.
- Restaurantes croatas como Restorant Pjat, Monikas Winebar o Pjaca Hosteli
- Miembros de la prensa
- Otras personalidades de universidades, instituciones gastronómicas y culturales.

Cabe destacar la asistencia y participación de Mira Šemić, una sumiller eslovena que se encuentra entre los profesionales más importantes a nivel mundial y que hizo la cata tremendamente interactiva mostrando muy buena opinión de los vinos españoles que se presentaron.

2.2.4. Orden de las catas

El orden de las catas y degustación de los productos fue seleccionado por los expertos que las dirigían de acuerdo con su opinión y experiencia profesional. Este orden se repitió en las catas realizadas el día 5 y 6. Finalmente, el orden de los productos fue el siguiente:

Cata de AOVE

- AOVE Arbequina, **Pago de Peñarrubia**
- Agrodelpa AOVE Arbequina, **Castelanotti**
- AOVE Los Molinos, **Santa Catalina**
- AOVE Cosecha temprana formato bombilla, **Olivasur Natural**
- AOVE organic Minioliva, **Alcalá Oliva**
- Cortijo La Labor cosecha temprana variedad picual, **Hacienda La Laguna**
- AOVE Organic Premium Egregio, **Oleoestepa**
- AOVE Oliduro Ecológico, **Bodega Matarromera**
- AOVE Gourmet Variedad Picual, **Hejul**

Cata de alimentos

- Eduardo Hernández

- Jamón ibérico de bellota
- Manuel Guillén
 - Jamón ibérico de bellota 100 %
 - Lomo de bellota 50 % ibérico
 - Chorizo de bellota ibérico
- Ibéricos Torreón
 - Paleta de bellota ibérica 50 %
 - Chorizo de bellota ibérico
 - Salchichón de bellota ibérico
- Quesos Corcuera
 - Manchego curado
 - Ibérico semicurado
 - Queso de cabra tierno
 - Queso de cabra tierno ecológico
- Los Cameros
 - Queso de cabra curado
 - Queso de oveja curado
 - Queso de vaca añejo
- Bras del port
 - Escama de sal marina
 - Sal marina ecológica
 - Espuma de sal marina
- La Pedriza
 - Alcaparras
- Mediterranean Green Market
 - Miel orgánica gourmet
- Eurocaviar
 - Mujjol Shikrán
 - Achoa Shikrán
 - Salmón Shikrán



Una vez presentados los productos fríos se realizó el *showcooking* y se presentaron los productos de las empresas al mismo tiempo que se servían:

- Carnavi
 - Oreja precocinada
 - Lomo de olla
- Emcesa:
 - Rabo de ternera al vino tinto
 - Carrillera de cerdo en vino dulce
 - Costillar a la brasa



Cata de vinos

- Brut Rosé, Juvé & Camps
- Bobal Blanco, Vicente Gandía
- Vaivén Blanc De Noir, Dominio de Punctum
- Don Aurelio Reserva De Familia, Navarro López
- Cuvée Caco 2018, Coto de Gomariz (Alaila Wines)
- Niño Mimado, Esteban Martín
- Finca Matambres, Monteabellón
- Gémina Cuvée Selección, BSI
- Cánfora Pie Franco, Campos Reales
- Gadium 2016, Marqués De Cáceres

2.2.5. Conclusiones de los cuestionarios realizados a las empresas

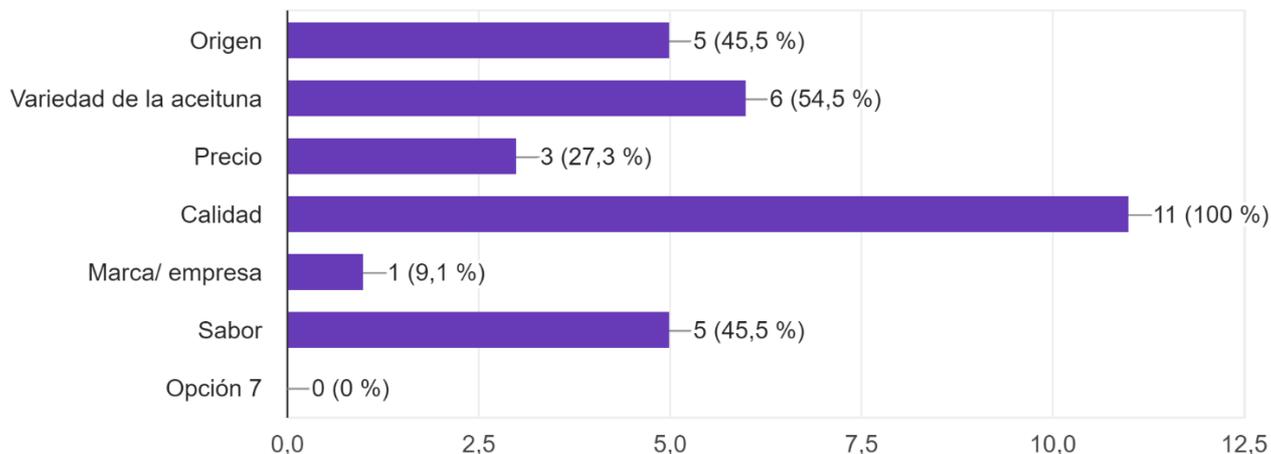
En las tres catas se realizaron unos cuestionarios a los participantes para recoger sus opiniones acerca del precio, calidad y características que buscan a la hora de considerar productos. A continuación, se desarrollan las conclusiones de cada uno.

Cuestionarios de aceite

Las personas que asistieron a la cata de AOVE fueron las que rellenaron el cuestionario sobre el perfil del consumidor, consumo, aspectos, características, lugar y precio del AOVE español. La mayoría vinieron de empresas de importación, distribución y restauración.

Las conclusiones que se sacan de estos cuestionarios son, en primer lugar, que las edades de los asistentes oscilaron de 36-55 años (54,5 %) entre 18-35 (27,3 %) entre 56-67 (18,2 %) y nadie mayor de 67 años. El 54,5 % de los asistentes fueron hombres y el 45,5 % mujeres. El 90,9 % de los asistentes respondió que consume aceite de oliva con frecuencia, mientras que el 9,1 % solo a veces.

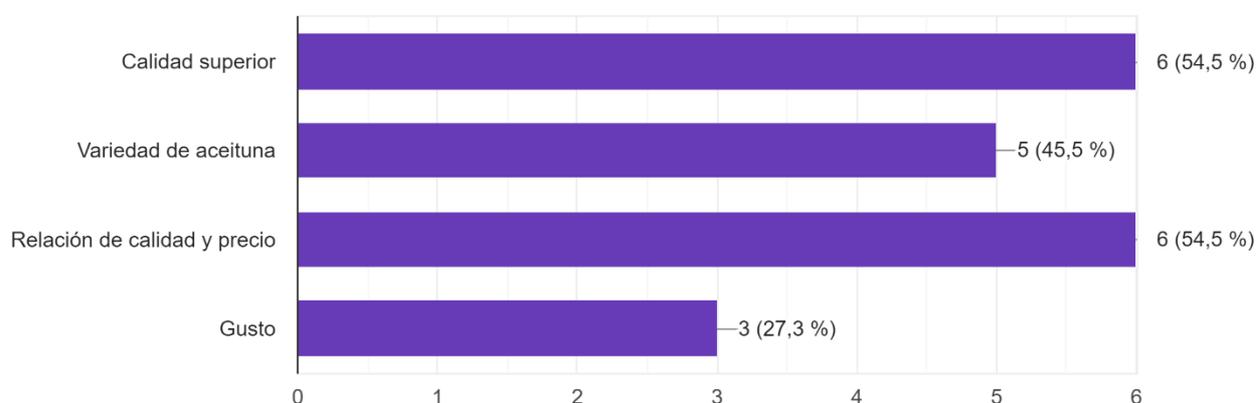
Dentro de los aspectos que consideran más importantes entre las características del AOVE se encuentran:



Por otro lado, el 63,6 % de los participantes compran el AOVE en otras tiendas que no son supermercados (18,2 %) hipermercados (0 %) tiendas de descuentos (0 %) tiendas especializadas (36,4 %) *minimarket* (9,1 %).

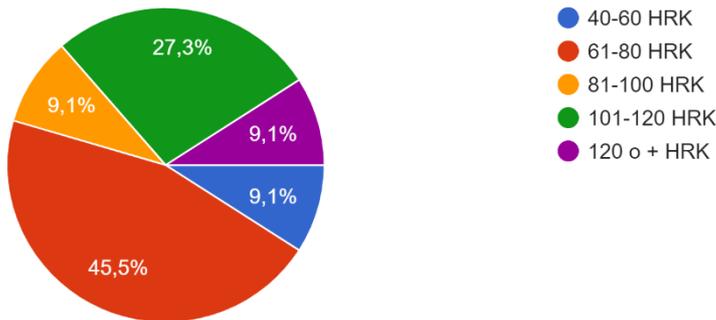
A su vez, el 63,6 % de las personas que asistieron a esta cata ya habían consumido con anterioridad el aceite de oliva español, sin embargo, el 27,3 % no lo había probado y el 9,1 % no se acuerda de haberlo probado.

Los aspectos que los asistentes destacan del aceite de oliva son:





Por último, respecto al precio que estarían dispuestos a pagar por un litro de aceite de oliva así quedarían las estadísticas:



40-60 HRK = 5,30- 8 EUR

61-80 HRK = 8,10-10,62 EUR

91-100 HRK = 10,75- 13,30 EUR

101-120 HRK= 13,40 – 15,93 EUR

120 HRK= 15,90 EUR



Cabe destacar que, una vez terminada la cata, los comentarios por parte del público fueron muy positivos, tanto por el sabor como por la calidad, *packaging* de los aceites, etc. Quedaron todos encantados con la experta en AOVE y los productos.

Cuestionarios de alimentos

Las personas que completaron el cuestionario de alimentación fueron los asistentes a la degustación de alimentos y al showcooking, celebrada el 5 de octubre en el festival, mayoritariamente empresas de importación y restauración.

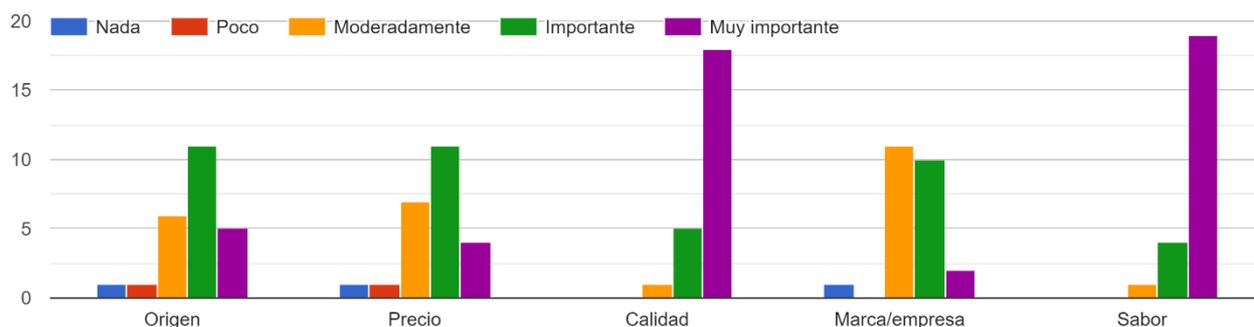
El 54,2 % de los asistentes fueron personas entre 36 y 55 años. El 41,7 % entre 18 y 35 años. El 4,2 % entre 56 y 67 años: Por lo tanto, no había ninguna persona de más de 67 años.

Por otro lado, los hombres que asistieron fueron el 58,3 % del total y las mujeres, el 41,7 % del total.

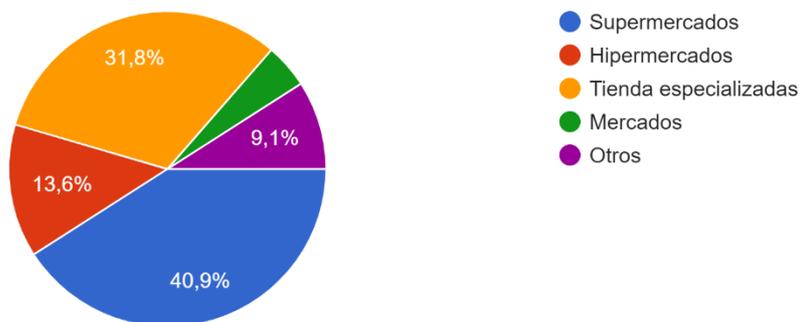
El 41,7 % de los participantes confirmaron que suelen utilizar productos españoles en su alimentación, mientras que el 45,8 % niega consumirlos. El 12,5 % no lo sabe o no recuerda su consumo.

Los aspectos que los participantes consideran más importante se representarán a continuación en un cuadro:

¿Qué aspectos del considera importantes?



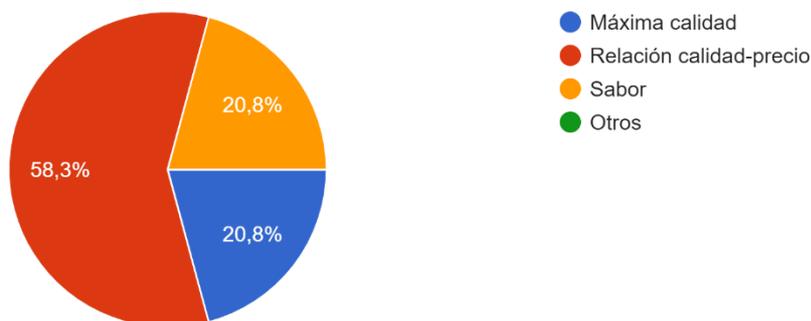
Los lugares en los cuales los asistentes compran o consiguen alimentos españoles son lo siguientes:



El 70,8 % de las personas que degustaron estos alimentos están muy satisfechos con los productos probados durante la degustación.

El 60,9 % de los asistentes consideran que los alimentos españoles pueden encajar muy bien en el mercado croata mientras que el 39,1 % considera que el precio es un factor muy importante, por lo tanto, dependiendo de este, podrían encajar o no. No ha habido ninguna respuesta negativa hacia esta pregunta.

Respecto a las características del producto español, estas fueron las más destacadas:



Entre los alimentos más destacados por los degustadores encontramos: lomo de olla, quesos, carrillera, miel, chorizo, rabo de toro, jamón ibérico y oreja de cerdo.

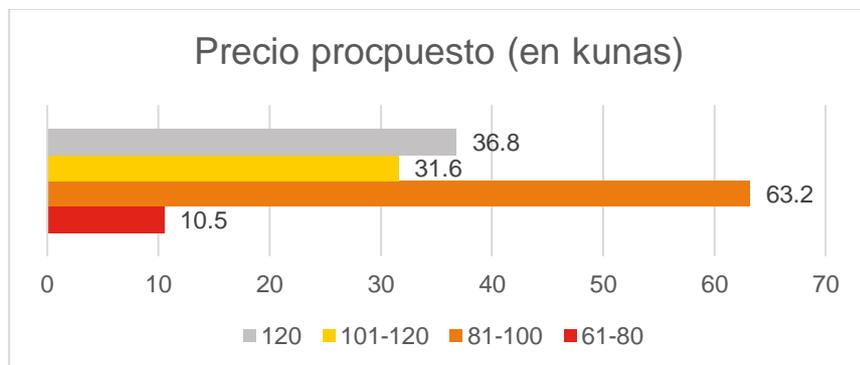
Por último, las estrategias que consideran más apropiadas para hacer los productos visibles serían: degustaciones en ferias, eventos, etc., marketing, visibilidad en tiendas y mercados, promoción a través de redes, *influencers* gastronómicos, restaurantes, exposiciones conjuntas.

Todos los comentarios recibidos por parte del público han sido positivos, muchos elogios hacia los alimentos, la calidad, la presentación, el sabor, la excelencia y la profesionalidad por parte del chef español.

Cuestionarios de vino

Las personas que completaron el cuestionario de vinos españoles fueron los asistentes a la cata celebrada el día 5 de octubre, mayoritariamente empresas de importación y restauración. Se realizó un breve cuestionario acerca de su conocimiento de vinos españoles, así como sus prioridades a la hora de adquirir y consumir este producto.

La mayor parte de las respuestas mostraban que los invitados (85 %) ya habían probado el vino español en otra ocasión y, en general, reconocieron las principales características que definen a los vinos españoles como: alta calidad del producto (45 % de las respuestas), la relación calidad precio (50 %), la variedad de la uva (45 %) y su sabor (35 %). En menos medida también se aprecia la denominación de origen (15 %). Al ser preguntados por el rango de precios que encuentran adecuado, la mayoría de las respuestas se encuentran entre los 11 y 16 euros (80 y 120 kunas)



En cuanto a los hábitos de compra, los aspectos más importantes que consideran los croatas son: la calidad del producto, el sabor y la variedad de la uva, en menor medida el precio y finalmente otorgan poca importancia al origen y a la marca/empresa del producto. El consumidor adquiere el vino en su gran mayoría en tiendas especializadas (70 %) aunque también en supermercados (25 %) e hipermercados (20 %). Los canales específicos mencionados por las empresas fueron: compra directa al productor, a través de un distribuidor, eventos del sector (ferias) y a través de internet.

Cabe destacar que, una vez terminada la cata de vinos, el público quedó muy sorprendido e interesado de los vinos españoles. Recibieron muchos elogios por parte de los sumilleres y por parte del público.

2.3. Organización de las actividades

2.3.1. Contacto con los participantes españoles

La Oficina Económica y Comercial de España en Croacia realizó una tarea conjunta con ICEX para dar a conocer el evento entre empresas españolas a través de las redes sociales y una extensiva labor de *mailing*. Se contactó con aquellas empresas que estuvieran incluidas en las categorías de las actividades (AOVE, vinos y alimentos españoles) a los que les pudiera resultar de interés el evento. Una vez cerrada la inscripción y realizada la selección de los participantes, se contactó directamente con las empresas seleccionadas para presentar a la Oficina y ofrecerles una línea de contacto directa con una persona de referencia.

Durante todo el proceso de organización, la Oficina Económica y Comercial de España en Croacia ha estado en contacto permanente con las empresas españolas de aceite de oliva virgen extra, alimentación y vinos participantes en el evento, a las que ha solicitado información sobre los productos que iban a ser presentados de manera que se pudieran elaborar los catálogos que, posteriormente, serían repartidos durante cada una de las actividades de promoción durante el evento en Split. También se les proporcionó información sobre los datos para el envío de las muestras de alimentación y botellas de vino y AOVE al hotel en los que tuvieron lugar la jornada, y

se ha tratado de resolver todas las cuestiones relativas a su participación conforme fueron surgiendo. También se realizaron actualizaciones sobre las noticias de prensa y se comunicó la recepción de los paquetes según se producía.

Por otro lado, se solicitó a las empresas españolas participantes el envío de la información relativa a los datos de contacto de empresas croatas para invitarles a los actos de promoción y, a petición de algunas de ellas, se les envió listados de importadores de manera que pudieran contactarles directamente y promocionar su participación en el evento.

2.3.2. Material promocional

A través del ICEX se obtuvo el material promocional repartido entre los asistentes del evento, así como de la creación de los catálogos y cuadernos de cata y la creación de códigos QR para facilitar a los participantes.

El material de promoción consistió en:

- Bolsas de cartón con el logo de Food and Wines
- Mapa con las Denominaciones de Origen actuales de los Aceites de Oliva Virgen Extra en España
- Mapa con las Denominaciones de Origen actuales de los vinos en España
- Mapa con las Indicaciones Geográficas Protegidas actuales de carne fresca en España
- Bloc de notas
- Bolígrafos promocionales de ICEX
- Pequeñas libretas promocionales de ICEX
- “Roll-ups” (veleros) diseñados por ICEX con la imagen de *Foods and Wines from Spain*. Se pueden encontrar en el anexo 5.6.

Además de los materiales promocionales de ICEX se repartieron algunos productos entre los importadores que mostraron interés por ellos. En las bolsas de promoción se incluyeron así mismo las muestras monodosis restantes de AOVE.

Los veleros se situaron en diferentes ubicaciones a lo largo del día, en función de la actividad que se estuviese llevando a cabo en cada momento. Durante la cata de aceites de oliva virgen extra se situó un velero con las Denominaciones de Origen actuales de los AOVE españoles junto con el *roll-up* del evento Taste the Mediterranean; durante la degustación de alimentos se situó un velero de *Foods and Wines from Spain* junto al espacio donde se ubicaban los productos y la chef española; durante la cata de vinos se situó un velero de vinos junto a los sumilleres y el *roll-up* del evento; así como los veleros de alimentación y vinos *Foods and Wines from Spain* a lo largo de toda la cena, junto a la bandera de España, intentando que lograra en todo momento la más amplia visibilidad.



Durante las catas se proyectó una presentación con los datos de las empresas y los productos que se estaban presentando. Los datos utilizados fueron los proporcionados por las empresas para los catálogos.

Además de enviar los códigos QR de los catálogos a las personas que confirmaron su asistencia por correo electrónico, desde la Oficina Comercial se diseñaron unos pequeños carteles con los códigos QR para facilitar a los participantes su acceso. Se colocaron en diferentes puntos de la sala y en la mesa de registro a la entrada. Se puede ver su diseño en el anexo 5.5.

2.3.3. Difusión en redes sociales y medios de comunicación

La Oficina Económica y Comercial de España en Croacia cuenta con perfiles de Facebook y de Twitter, a través de los cuales se publicó la convocatoria para participar en el evento durante el período en el que las inscripciones estuvieron abiertas. Una vez cerrada la convocatoria, se continuó dando difusión de este, de los productos que se iban a presentar y de las actividades de promoción que tendrían lugar.

Una vez culminado el evento, se han realizado publicaciones posteriores con fotos que mostraran los aceites de oliva virgen extra, así como los productos de alimentación y vinos participantes.

Por otro lado, en la web de la organización de *Taste the Mediterranean* se publicaron actualizaciones y artículos periódicos, entre ellos unas breves notas de prensa elaboradas por esta Oficina presentando las categorías de las catas: los aceites, vinos y alimentos españoles. Estas notas de prensa se publicaron tanto en el Instagram como en el Facebook de la organización.

También se realizó una rueda de prensa a la que asistió la Analista de la Oficina, Montserrat Pérez Ripoll para anunciar la inauguración del evento una semana antes. Varios medios de prensa locales se hicieron eco de la noticia. Se pueden consultar todos los hipervínculos en la lista ubicada en el anexo 5.7.

Por último, este evento también ha sido difundido en la página web de ICEX, quien se encargó de proporcionar el acceso a las inscripciones del evento, en la página web de *Foods and Wines from Spain*, donde se publicó la información detallada de todas las actividades planificadas para el evento, y en la *newsletter* de la Oficina Económica y Comercial de España en Croacia.

2.3.4. Difusión del evento a través de mail

Desde la Oficina se enviaron correos electrónicos a las principales empresas croatas importadoras y distribuidoras de productos de alimentación y vinos, así como a las diferentes cadenas de alimentación del país. Si bien se enviaron correos a empresas de todo el país, se puso especial énfasis en las empresas ubicadas en la zona de Split y alrededores.



Además, se enviaron emails a los principales restaurantes y hoteles de la región de Dalmacia, contactando de manera directa con los directores de Alimentación y Bebidas, chefs y sumilleres. Al mismo tiempo, dicha información fue enviada a las escuelas de gastronomía y a medios de comunicación, tanto audiovisuales como escritos, periodistas independientes, fotógrafos y *blogs*. Se puede consultar la invitación oficial en el anexo 5.3.

ICEX

3. Tendencias y novedades presentadas

Al ser la tercera vez que la Oficina participaba en este evento, la presencia española tuvo una importancia muy resaltada y de preferencia.

En el caso de la cata de aceite de oliva virgen extra cabe destacar que se contó con AOVE de tres diferentes variedades de olivas y diversas geografías, lo cual permitía obtener una visión más amplia y completa del producto español. Además, siguiendo la tendencia actual, la mitad de estos eran de origen ecológico. En cuanto a las empresas españolas de alimentación, cabe destacar que se contaba, en buena parte de los casos, con más de un producto enviado y se combinó los productos más conocidos a nivel internacional (como pueden ser los embutidos o el queso) con productos menos conocidos (como la oreja, el rabo o la miel). En relación con los vinos, se contó con diversidad de orígenes, dando cabida tanto a denominaciones más conocidas internacionalmente como a otras menos conocidas. También se incluyó vino ecológico entre los seleccionados.

Durante esta edición, al igual que en la anterior, se colaboró con una de las escuelas de gastronomía de mayor relevancia en Croacia, Aspira, donde por primera vez se ofrecieron las catas de aceite y vino en un mismo año, que crearon gran interés entre los alumnos participantes.

En cuanto a la cena de degustación, se hizo hincapié en presentar platos que, aunque tuvieran un punto de modernidad y estuvieran rediseñados por el Chef Arrieta, son tradicionales de la cultura gastronómica española, como puede ser el ajo, las anchoas, el rabo de toro, la oreja de cerdo, las migas con chorizo, las croquetas o las torrijas.

4. Valoración

4.1. Valoración del evento en su conjunto

La participación de empresas españolas en esta edición ha sido muy elevada, tanto así que se ha debido realizar una selección de las participantes debido al número de empresas inscritas. Asimismo, también ha sido muy alta la participación de empresas croatas y la repercusión en medios de comunicación. Las opiniones mostradas tanto por los organizadores como por los invitados han sido muy positivas y se ha observado un gran interés por parte de las empresas croatas en los productos presentados, habiendo recibido varios correos solicitando contactos de las empresas españolas. Cabe destacar la predisposición de los asistentes a las actividades organizadas por la Oficina y su amplio *feedback* de las mismas. Por último, la cena de degustación fue uno de los eventos más comentados ya que todos los comensales quedaron muy satisfechos tanto con los platos preparados por el chef Arrieta como por los vinos con los que se sirvieron.

La colaboración con la escuela universitaria gastronómica se valora muy positivamente, ya que supone un ejercicio de promoción y educación a futuros profesionales del sector que se considera de alta importancia para situar a los productos españoles en una buena imagen a nivel internacional. Los alumnos presentes en ambas catas demostraron gran interés por los productos y participaron muy activamente en las actividades. Esta colaboración también ha concluido poniendo en contacto a la escuela croata con escuelas gastronómicas de Madrid, Alicante y Sevilla para favorecer los intercambios académicos y culturales entre profesores y alumnos.

El sector turístico croata, tras la compleja situación en la que se encontraba durante la pandemia, experimentó en 2021 una recuperación espectacular y que ha continuado a lo largo de 2022 superando las expectativas. Por ello, se consideró con el mismo nivel de importancia invitar a importadores, distribuidores y sector HORECA, de manera que se pudieran cubrir mejor las opciones de comercialización de todos los productos presentados.

Las celebraciones de la jornada han ayudado tanto a presentar productos de empresas españolas como a continuar con la educación al consumidor y al distribuidor de la calidad de los productos que puede ofrecer nuestro país y a diferenciarlos de productos similares que abundan en el mercado croata. También hay que destacar el movimiento “entre bambalinas” que se produce en eventos de este tipo: el chef español ha estado trabajando y compartiendo la experiencia con *chefs* de distintos países y del propio hotel Amasador que han aprendido de un profesional y han tenido la oportunidad de probar los productos a un nivel más práctico.

4.2. Valoración de las empresas presentes

Los comentarios recibidos por parte de las empresas croatas asistentes a las diversas actividades de promoción han sido positivos, agradeciendo la invitación e, incluso, mostrando interés por algunos de los productos presentados. Todos los presentes agradecieron la participación española en el evento y, como se explica anteriormente, participaron ofreciendo sus opiniones personales y profesionales para ayudar a las empresas españolas a hacerse una idea de la situación del mercado.

4.3. Recomendación de participación en futuras ediciones

La Oficina Económica y Comercial reconoce todas las oportunidades que ofrece este festival: la presencia internacional, la repercusión mediática y la variedad de asistentes que incluyen profesionales de muchos sectores. Además, este año ha sido especialmente importante al tratarse de la décima edición y contar con mayor inversión y repercusión. Sin embargo, se considera que, tras tres años de participación en el festival, es momento de diversificar las actividades y probar otro formato.

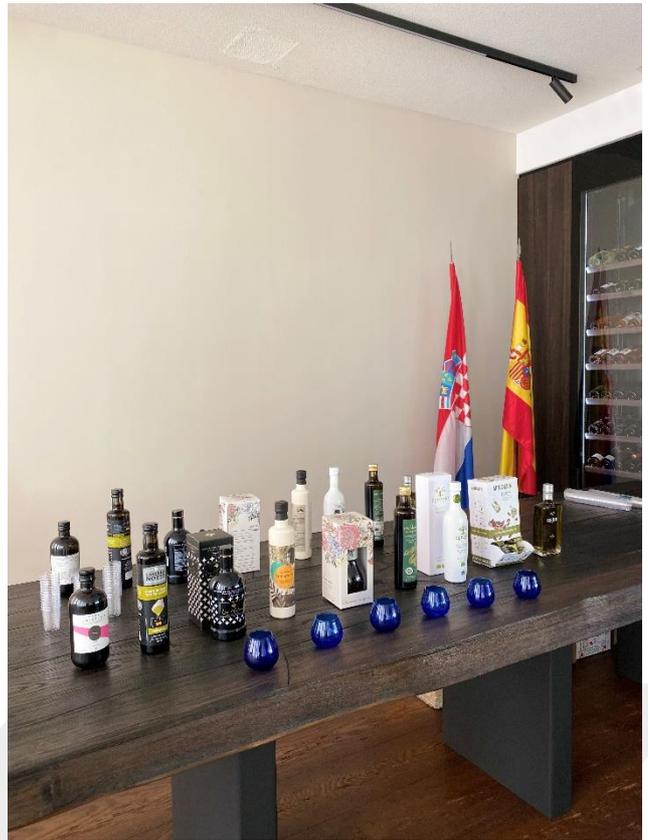
El año que viene se plantea una actividad en Zagreb con exposición de productos y presencia de los representantes de las empresas españolas dado que muchas empresas mostraron interés en acudir. Esto se debe a varios motivos. Zagreb es el centro logístico y financiero del país, por lo que la mayoría de las empresas de distribución tienen su sede en la capital. Después de estar varios años en Split, ya se conoce a las empresas de la zona, mientras que algunas de las empresas que tiene sede en Zagreb no han podido participar en estos eventos. Finalmente, para la Oficina es importante probar diferentes formatos de eventos para poder ayudar a las empresas españolas en sus necesidades, por lo que organizar un evento presencial que combine todos los productos puede ayudar a: primero, acercar a las empresas y los potenciales clientes; y, segundo, a equilibrar la oferta que se hace a las empresas croatas.

Una de las recomendaciones más repetidas en la cata de vinos fue la de combinar la cata con algún tipo de alimento para ayudar a comprender el maridaje de los productos, algo que sería posible realizar en un evento de las características descritas.

5. Anexos

5.1. Fotografías del evento

















5.2. Menú de la cena de degustación



MENU EKSKLUZIVNE ŠPANJOLSKE VEČERE

CHEF ADUR ARRIETA

Tatapás Gastroteka, Handarribi (Španjolska)

CHEF IVICA KATIĆ

Restoran Méditerranée – Hotel Ambassador

Srijeda 5. listopada 2022. u 20.00 sati
Hotel Ambassador, Split

Amuse-Bouche

Sušena pastrva u soku od nara,
 dimljena ikra, jabuka, kisela bundeva, umak od hrena
Bregh Rosé - Petrač

Menu

Krema "Ajo blanco" s incunima i kavijarom od dagnji
Vaivén Blanc de Noir - Bodega Punctum

*

Odležani brancin, veloute od brokule, jesensko povrće,
 crumble od cvjetače s orašastim plodovima, chili vinaigrette
Merlot - Korlat

*

Ujušak od svinjskih uha s pjennom od sira
Cava Brut Nature Rosé - Bodega Juve & Camps

*

"Migas Manchegas" sa sporo kuhanim jajem
Germina Cuvée Selección - Bodega BSI

*

Hrskavi volovski rep, krema od bundeve i začinjeni vinski umak
VX Cuvée de Caco - Bodega Ailalá

*

Francuski tost od sira i meda
Bobal Blanco - Bodega Vicente Gandia

AMBASADOR
 S.P. 11 1937





5.3. Save the date y programa del Día de España

European Regional Development Fund (ERDF)

A way to make Europe

EAT & DRINK PASSION

5th and 6th October 2022
"SPANISH DAY" in the Festival
"Taste the Mediterranean"
Hotel AMBASADOR and ASPIRA
University College
Split



JOIN US FOR THE TASTINGS OF SPANISH DELICACIES, WINES AND OLIVE OILS.

Attendees will have the opportunity to discover amazing and distinctive flavours from all the regions of Spain and explore the latest trends in the gourmet food and wine sectors.

Wednesday 5th Hotel AMBASADOR

12.00 Guided tasting of Spanish extra virgin olive oils by dr.sc. Mirella Zanetic

13.30 Cooking show by Spanish Chef Adur Arrieta with tasting of Spanish food products

17.30 Guided tasting of Spanish wines by Sinisa Koceic and Alen Gulan

20.00 Exclusive Spanish dinner by Chef Adur Arrieta y Chef Ivica Katic

Thursday 6th ASPIRA UNIVERSITY COLLEGE

10:00 Guided tasting of Spanish wines by Sinisa Koceic and Alen Gulan

12:00 Guided tasting of Spanish extra virgin olive oils by dr.sc. Mirella Zanetic

NOTE: Registration is required to attend all events. Registration is available here.

RSVP NOW



foodswinesfromspain.com



ICEX



"SPANISH DAY" IN TASTE THE MEDITERRANEAN 5 and 6 OCTOBER 2022- SPLIT

WEDNESDAY 5 OCTOBER AT HOTEL AMBASADOR

12.00- The extra virgin olive oil tasting

Presentation and tasting of Spanish olive oils extra virgin by **dr.sc. Mirella Žanetić**, expert from the **Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation** in Split.

13.30- Tasting of Spanish food products

Presentation and tasting of Spanish Food Products with show cooking of **Chef Adur Arrieta**, owner and head chef of **TATAPAS GASTROTEKA** Restaurant.

17.30- The wine tasting

Tasting of Spanish wines led by professional sommeliers **Siniša Koceić** and **Alen Gulan** from **Wine box/vinolike** in Split.

20.00- The Gala Dinner

Four Hands Gala dinner prepared by the Spanish chef **Adur Arrieta**, owner and head chef of **TATAPAS GASTROTEKA** Restaurant and chef **Ivica Katic** from **Hotel Ambasador**, Split.

THURSDAY 6 October 2021 AT ASPIRA UNIVERSITY COLLEGE

10.00- The wine tasting

Tasting of Spanish wines led by professional sommeliers **Siniša Koceić** and **Alen Gulan** from **Wine box/vinolike** in Split.

12.00- The extra virgin olive oil tasting

Presentation and tasting of Spanish olive oils extra virgin by **dr.sc. Mirella Žanetić**, expert from the **Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation** in Split.

FWS Foods and Wine:
from Spain

EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND

A WAY TO MAKE EUROPE

5.4. Catálogos

5.4.1. Aceites

**Tasting Spain.
Spanish EVOO Tasting 2022.**

Location: Ambassador Hotel.
Trumbiceva Obala 18.
21000 Split.
Date: October 5th, 2022.



FWS Foods and Wines
from Spain



5.4.2. Alimentos

**EAT &
DRINK
SPAIN**

TASTING SPAIN
Taste the Mediterranean 2022



FWS Foods and Wines from Spain



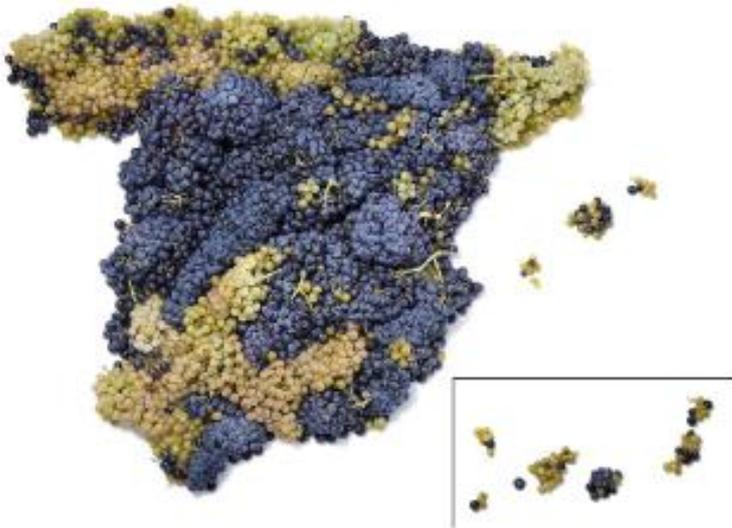


5.4.3. Vinos

TASTING SPAIN **SPANISH WINES TASTING**

Ambasador Hotel

Tumbićeva Obala 18, 21000 Split
October 5th, 2022





5.5. Carteles códigos QR



**EAT &
DRINK
SPAIN**

#SpainFoodNation



**EAT &
DRINK
SPAIN**

#SpainFoodNation



**EAT &
DRINK
SPAIN**

#SpainFoodNation





5.6. Veleros

5.6.1. Aceite

Extra Virgin Olive Oil
EXTRA VIRGIN OLIVE OILS WITH PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO)

1. Aceite de la Rioja
2. Aceite de Navarra
3. Aceite de Murcia
4. Aceite de El Valle
5. Los Garfajeros
6. Aceite de Sierra de Guadalupe
7. Aceite del Pico de Aneto
8. Aceite del Pico de Aneto
9. Aceite de Sierra de Guadalupe
10. Sierra de Guadalupe
11. Aceite de La Alfranca
12. Aceite de Toledo
13. Aceite de la Comunidad Valenciana
14. Aceite de Murcia
15. Aceite de Sierra de Guadalupe
16. Aceite de Sierra de Guadalupe
17. Aceite de Sierra de Guadalupe
18. Aceite de Sierra de Guadalupe
19. Aceite de Sierra de Guadalupe
20. Aceite de Sierra de Guadalupe
21. Aceite de Sierra de Guadalupe
22. Aceite de Sierra de Guadalupe
23. Aceite de Sierra de Guadalupe
24. Aceite de Sierra de Guadalupe
25. Aceite de Sierra de Guadalupe
26. Aceite de Sierra de Guadalupe
27. Aceite de Sierra de Guadalupe
28. Aceite de Sierra de Guadalupe
29. Aceite de Sierra de Guadalupe

European Regional Development Fund (ERDF)

A way to make Europe



5.6.2. Alimentación



EAT & DRINK SPAIN

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation



European Regional Development Fund (ERDF)

A way to make Europe



5.6.3. Vinos



EAT & DRINK SPAIN

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation



European Regional Development Fund (ERDF)

A way to make Europe

5.7. Cuestionarios a los participantes

5.7.1. Cuestionario AOVE



1. Koliko godina imate?

- 18-35
- 36-55
- 56-67
- 67+

2. Koji je Vaš spol?

- Ženski
- Muški
- Ne želim se izjasniti

3. Konzumirate li često maslinovo ulje?

- Da
- Ponekad
- Rijetko
- Ne

4. Koje aspekte smatrate važnima?

- Aporijeklo
- Sorta masline
- Cijena
- Kvaliteta
- Marka/tvrtka
- Okus

5. Gdje obično kupujete maslinovo ulje?

- Supermarketi
- Hipermarketi
- Discount trgovine
- Specijalizirane trgovine
- Mini Marke
- Ostalo

6. Jeste li ikad konzumirali španjolsko maslinovo ulje?

- Da
- Ne
- Ne znam/ ne sjećam sei

7. Koji aspekti najbolje karakteriziraju

- španjolska maslinova ulja?
- Vrhunska kvaliteta
- Sorta masline
- Omjer kvalitete i cijene
- Okus
- Ostalo (molim navesti što)

8. Koji omjer cijene smatrate prikladnim za španjolsko maslinovo ulje od 1 litre?

- 40-60 HRK
- 61-80 HRK
- 81-100 HRK
- 101-120 HRK
- 120+ HRK

9. Dodatni komentari ili zapažanja



EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND

A WAY TO MAKE EUROPE

5.7.2. Cuestionario alimentación

DEGUSTACIJA ŠPANJOLSKIH PREHRAMBENIH PROIZVODA



1. KOLIKO GODINA IMATE?

- 18-35
 36-55
 56-67
 67+

2. KOJI JE VAŠ SPOL?

- Ženski
 Muški
 Ne želim se izjasniti

3. KONZUMIRATE LI ČESTO ŠPANJOLSKE PREHRAMBENE PROIZVODE?

- Da
 Ne
 Ne znam/Ne sjećam se

4. KOJE ASPEKTE PRI KONZUMACIJI SMATRATE VAŽIMA?

	Nevazno	Malo vazno	Umjereno vazno	Vazno	Jako Vazno
Porijeklo	<input type="checkbox"/>				
Sorta grožđa	<input type="checkbox"/>				
Cijena	<input type="checkbox"/>				
Kvalitea	<input type="checkbox"/>				
Marka/tvrtka	<input type="checkbox"/>				
Okus	<input type="checkbox"/>				

5. GDJE OBIČNO KUPUJETE ŠPANJOLSKE PREHRAMBENE PROIZVODE

- MOŽETE ODABRATI VIŠE OD JEDNE OPCIJE
- Supermarketi
 Hipermarketi
 Discount trgovine
 Specijalizirane trgovine
 Mini Market
 Ostalo: _____

6. JE LI VAM SE SVIDJELA HRANA KOJU STE KUŠALI NA OVOJ DEGUSTACIJI?

- Jako mi se sviđela
 Zadovoljna/zadovoljan sam
 Nije ispunila moja očekivanja

7. KOJI VAM SE PROIZVOD NA DEGUSTACIJI NAJVIŠE SVIDIO?

8. MISLITE LI DA SE ŠPANJOLSKI PREHRAMBENI PROIZVODI MOGU DOBRO UKLOPITI NA HRVATSKOM TRŽIŠTU?

- Naravno
 Ovisi o cijeni
 Ne baš, nismo naviknuti na takve okuse

7. VAŠA PREPORUKA O TOME KAKO ŠPANJOLSKE PREHRAMBENE PROIZVODE UČINITI VIDLJIVIJIMA NA HRVATSKOM TRŽIŠTU

7. KOJI ASPEKTI NAJBOLJE KARAKTERIZIRAJU ŠPANJOLSKE PREHRAMBENE PROIZVODE ?

MOŽETE ODABRATI VIŠE OD JEDNE OPCIJE

- Vrhunska kvaliteta
 Omjer kvalitete i cijene
 Okus
 Ostalo: _____

10. ŽELITE LI DODATI SVOJ KOMENTAR O DEGUSTACIJI?



EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND
 A WAY TO MAKE EUROPE

5.8. Artículos de prensa

- **Artículo en la página web Taste The Mediterranean sobre la participación española, enlace [aquí](#)**

“Un gran aniversario, que marca además el 10º aniversario de la inclusión de la Dieta Mediterránea en la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO. Junto a Italia, España, Grecia, Portugal, Marruecos, Chipre, Croacia y su Dieta Mediterránea que también se incluye en esta prestigiosa lista. Desde sus inicios, el Festival ha querido presentar, promocionar y preservar la comida, la gastronomía y los productos domésticos mediterráneos, así como el patrimonio cultural mediterráneo y el estilo de vida mediterráneo. Taste the Mediterranean reúne a los mejores chefs extranjeros y croatas, todos con estrellas Michelin, toques Gault & Millau y otros importantes galardones. Además de los chefs, productores de alimentos, enólogos y otros expertos en el campo de la gastronomía, el turismo sostenible, la agricultura y la pesca también participan en el Festival periodistas y gourmets”

- **Artículo Taste sobre la rueda de prensa, enlace [aquí](#)**

“Nos sentimos honrados de tener la oportunidad de albergar un evento tan excepcional y de los mejores chefs, expertos en gastronomía y personas clave del mundo del turismo, porque la imagen de nuestro hotel la construimos precisamente sobre el servicio y la gastronomía de primera, y una estancia relajada y placentera. Además, de acuerdo con los principios del turismo sostenible. Del programa destacaría la cena del 5 de octubre protagonizada por el chef español Adur Arrieta y nuestra chef Ivica Katić que prepararán una fusión de sabores mediterráneos. También estamos muy orgullosos de que el chef Roberto Cerea (cuyo restaurante Da Vittorio tiene 3 Michelin***) cocinará en nuestro hotel por primera vez en Split, y el galardonado chef impartirá una clase magistral aquí”, dijo Stipe Medić, el joven director del Ambassador.

- **Artículo Total Croatia news sobre la rueda de prensa, enlace [aquí](#)**

El Reino de España es país socio del festival por tercera vez y Montserrat Pérez Ripoll, desde la oficina económica y comercial de la Embajada del Reino de España en la República de Croacia, presentó el programa del Día de España en Split, donde se ofrecerán manjares, vinos y aceites de oliva virgen extra, los cuales contarán con una degustación especial para presentar por la Doctora Mirella Žanetic.

Como siempre señala Ingrid Badurina Danielsson, directora del festival Taste the Mediterranean, “su principal determinante es la preservación del patrimonio cultural y el modo de vida mediterráneos, el intercambio de experiencias y la formación tanto de los profesionales como del público. El lema del festival durante diez años ha sido -buena comida, buen vino, buena diversión- no faltará todo eso en el Mes de la Gastronomía en Split”



- **Artículo Yatch sobre el evento, enlace [aquí](#)**

“En la escuela privada de hostelería Oliva Allegra, los alumnos fueron impartidos por los mejores chefs, y una *masterclass* especial para profesionales en el Hotel Embasador fue impartida por el chef Cerea. En colaboración con la Embajada del Reino de España se llevó a cabo una degustación guiada de delicias, vinos y aceites de oliva españoles, así como degustaciones de vinos italianos de lugares heroicos, la variedad local Pošip y los premiados vinos Korlat. Particularmente atractivo fue el taller de Especies y Fragancias, que combinó perfumes de Ormonde Jayne, delicias del chef Marko Đurašević, dulces de Keiko Naga, cócteles de Marijan Maksan y especias de Nadalina”

- **Artículo blog de gastronomía sobre el evento, enlace [aquí](#)**

“Los productos que nos deleitaron de las auténticas delicias españolas:

Por tercer año consecutivo, el Día de España se celebró en el festival Taste the Mediterranean de Split, en colaboración con la Embajada del Reino de España y el ICEX, el Instituto de Comercio Exterior.

Una manifestación única que celebra la comida, la gastronomía, el patrimonio cultural y el estilo de vida mediterráneos: el festival Taste the Mediterranean motorizado por Tommy volvió a reunir este año a los mejores chefs coronados con estrellas Michelin y toques de Gault&Millau, así como a numerosos conferenciantes, panelistas y entusiastas gastronómicos de todo el mundo que estaban encantados de venir a Split.

El primer día del prestigioso Festival Taste the Mediterranean estuvo dedicado a la presentación de delicias españolas, vinos y aceites de oliva, alimentos sin los cuales la gastronomía española es inimaginable.

Cata comentada de aceites de oliva vírgenes extra españoles.

En el marco del día de España, además de la degustación de diversos productos alimentarios españoles, se organizó una cata de los mejores aceites de oliva españoles, a cargo de la Dr. Mirella Žanetić. Mirella Žanetić trabaja como investigadora en el Instituto de Cultura Adriática de Split, en el laboratorio de control de calidad de los aceites de oliva vírgenes. Además, es líder del grupo de expertos del Instituto de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen y cuenta con más de 20 años de experiencia en el análisis sensorial del aceite de oliva virgen y participa habitualmente como panelista en concursos nacionales e internacionales.

Con motivo del Día de España, la Dr. Žanetić nos introdujo muchos secretos del aceite de oliva y tuvimos la oportunidad de catar una decena de tipos de los mejores aceites de oliva virgen extra españoles del momento. La Doctora Žanetić nos explicó que hay tres criterios que debe cumplir el aceite de oliva premium: aroma afrutado, amargor y picante suave”



- **Artículo revista de gastronomía sobre el evento, enlace [aquí](#)**

“Las cenas se reservan directamente en los restaurantes, cuya información se puede encontrar en la página web oficial del festival, y los mejores chefs de Italia, Francia, Japón, Marruecos, Eslovenia, España, Suecia y Croacia, junto con los chefs anfitriones, asegurarán una inolvidable experiencia gastronómica para los invitados”

- **Publicaciones en Redes Sociales: Facebook e Instagram**

[Facebook de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España](#)

[Facebook del festival Taste the Mediterranean](#)

[Instagram del festival Taste the Mediterranean](#)

ICEX

icex

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)
informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es



icex España
Exportación
e Inversiones