3a edición

oríGenes

FESTIVAL GASTRONÓMICO

Fundación Ortega–Marañón

Viernes 22 y sábado 23
de septiembre

Aforo limitado

00. Dossier de Prensa

01. Propósito & misión
02. Valores & metodología
03. Fundadores
04. Programa
05. Viaje por España
06. Edición 2023
07. Sostenibilidad
08. Protagonistas
09. Actividades
10. Ponentes
11. Patrocinadores
12. Club oríGenes
13. Entradas oríGenes

01. Propósito & misión

01. Propósito & misión

PROPÓSITO

Creada en 2020, en medio de una pandemia mundial, tiene como propósito dejar una huella positiva en la sociedad, economía y medio ambiente a través de la **gastronomía, innovación y sostenibilidad.**

MISIÓN

Promover una producción y consumo responsable impulsando negocios de productores **artesanos locales** conectándoles, como nunca se había hecho, con consumidores a través de experiencias boutique, innovadoras y sostenibles compartiendo la historia real que hay detrás de cada producto.

02. Valores & metodología

02. Valores & metodología

En estos tres años, oríGenes ha creado:

2 festivales gastronómicos regenerativos con una comunidad formada por:

22 productores
20 viticultores
16 ponentes
10 emprendedores
24 patrocinadores
1.500 asistentes

oríGenes, a través de colaboraciones con la comunidad, ha lanzado más de 6 nuevos productos gastronómicos innovadores al mercado. También ha diseñado y producido 22 mini documentales, 13 podcast y 1 Libro con “Libros Vanguardia”.

03. Fundadores

03. Fundadores

Ana Godó

Ana, Consejera Editorial
del Grupo Godó

Lluís Cintas

Lluis, emprendedor con más de 10 años de experiencia en diseño de experiencias y productos gastronómicos, innovadores y sostenibles. Profesor y Consultor en Creatividad, Innovación y Sostenibilidad para empresas del sector alimentario.

oríGenes se dirige a:

→ Profesionales y futuras generaciones del sector HORECA.

→ Foodies/Gourmets apasionados y curiosos por la gastronomía del pasado, presente y futuro.

→ Amantes de la naturaleza y de experiencias culturales e innovadoras.

Asistencia de 1.000 personas a lo largo de los dos días para garantizar la proximidad y cercanía entre el asistente, el protagonista y el patrocinador.

El horario será de 12h a 20h.

04. Programa

04. Programa

Gastronomía:

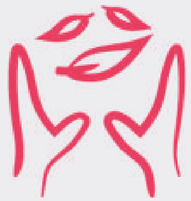
Siente: (13:30h a 20:00h.)

Viaje Gastronómico cocinado en vivo compuesto por 18 platos y 18 vinos y cócteles de autor con música en directo.

Sostenibilidad:

Descubre: (13:00h. a 14:00h.)

Un entorno privilegiado en un espacio habilitado donde reconocidos expertos en diferentes sectores impartirán charlas inspiradoras.



Innovación:

Crea: (12:00h. a 18:00h.)

Talleres y catas especiales enfocados en el futuro de la Alimentación Humana (FoodTech, Fermentados, Agricultura Regenerativa...)

05. Viaje por España

05. Viaje por España

Un viaje gastronómico – natural y auténtico – desde el Océano Atlántico, pasando por el Mar Cantábrico hasta el mar Mediterráneo, donde los protagonistas serán disfrutar y establecer conciencia en los oríGenes de los productos y, sobre todo, las personas que hay detrás de todo el proceso. Tenemos la responsabilidad de proteger y potenciar el producto, técnica y entorno de una manera consciente, ética y sostenible.

Menú gastronómico

Carlos Piernas, Cataluña

Penca Natural al Corte Tradicional con Chips
de Piel de Salmón
Bacalao Ahumado en Conserva
Casquería de Salmón al Pil-Pil

L'O de L'Origan Rosé Brut Nature
Edición 5
Aire Rosé Brut Nature 2021
Cava

Anselmo Pérez, Castilla y León

Jamón 100% Ibérico de Bellota
Lomito de Presa Ibérica de Bellota
Secreto Embuchado de Bellota

Harveys Fino
Harveys Bristol Cream
Jerez-Xérès-Sherry

Xesc Reina, Mallorca

Selección de sobrasadas
Ensaimada con sobrasada de Pastelería Mallorca
by Xesc Reina
Pepito Express al Josper

L'Equilibrista blanc 2020
L'Equilibrista negre 2018
Catalunya

Viri Fernández, Asturias

Fabada Asturiana

Lagar de Sabariz A Pita Cega 2017
Soul do Souro 2019
Galicia

Pepe Fortea, Valencia

Paella Valenciana Evolutiva

Javi Revert Sensal 2022
Javi Revert Micalet 2022
Valencia

Gonzalo Coalla, Madrid

Selección de Quesos Artesanos
Elvira Garcia (Ávila)
Rey Silo (Asturias)
Puerto Carrillo (Cádiz)

Bodega Marañones 2020
Bodega Marañones Picarana 2020
Madrid

José Portas, Galicia

Miniburger de Buey Auténticocon Queso Gallego
Degusracion de Cecina
Premium Discarlux y Salchichón de BAKA

Pago de los Capellanes Reserva 2019
Parcela El Nogal 2018
Ríbera del Duero

Albert Roca, Cataluña

Aceite amontillado de Jeréz
Arroz con Aceite Ahumado Arbequina
Queso Rey Silo Azul con Aceite AOVE
Chocolate de Uganda con Aceite AOVE y Pan

Juan Ángel Rodrigálvarez, La Rioja

"Bean to Ba" Vivir el cacao honesto

Niepoort 10 Years Old
Nispoort LBV 2018
Oporto, Portugal

06. Edición 2023

06. Edición 2023

Este año oríGenes tiene lugar en la **Fundación Ortega–Marañón**, ubicada en pleno centro de Madrid en dos edificios declarados Bien de Interés Cultural. Rehabilitada en 2022, albergó a principios del siglo XX la sede de la Residencia de Señoritas, primera institución en España en promover la enseñanza universitaria para mujeres.
Un espacio donde el asistente podrá inspirarse, sentir, crear, descubrir, disfrutar y compartir.
Compensación CO2 de la producción y logística del festival con la plantación de 20 árboles autóctonos en el palauet de teià.

07. Sostenibilidad

La suma de MUCHAS pequeñas acciones hacen la GRAN diferencia.

Salud y Bienestar

- Selección de productos artesanos locales y naturales.
- Energía asequible y no contaminante.
- Ubicación del evento: un lugar sostenible y garantía de un entorno seguro.
- Apuesta por recuperar y poner en valor técnicas tradicionales o ancestrales.
- Gestión residuos compostables y reutilizables.
- Producción y consumo responsables.
- Producción responsable a través del escandallo y la gestión de las cantidades a degustar con cada artesano.
- Uniformidad del equipo 100% sostenible.
- Vajilla 100% compostable.
- Agua Kilómetro Cero.

3 SALUD Y BIENESTAR

7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

13 ACCIÓN POR EL CLIMA

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

07. Sostenibilidad

Acción por el clima

Sistema global de reciclaje de residuos con basuras propias de cartón.

Servicio de acceso a oríGenes a través de vehículos eléctricos.

Compensación CO2 de la producción y logística del festival con la plantación de 20 árboles autóctonos.

La existencia de una compostadora que convertirá en el festival los residuos orgánicos en abono y el asistente se lo podrá llevar concienciando sobre una economía circular.

08. Protagonistas

EDICIÓN 2023 (22 y 23 de septiembre)

Productores

Carlos Piernas, Cataluña
Anselmo Pérez, Castilla y León
Xesc Reina, Mallorca
Viri Fernández, Asturias
Pepe Fortea, Valencia
Gonzalo Coalla, Madrid
José Portas, Galicia
Albert Roca, Cataluña
Juan Ángel Rodrigálvarez, La Rioja

Carlos Piernas, Cataluña

Vallgorguina, Barcelona

Fundador y alma de Carpier. Universo de ahumados desde 1995. Especialista en potenciar y ser fiel a la personalidad del producto.

→ Formado en prestigiosos restaurantes como El Racó de Can Fabes o Gaig.
→ Emprendedor con más de 25 años de experiencia.
→ Creador de la técnica de ahumado natural con piña del Maresme.

MENÚ
· Penca Natural al Corte Tradicional con Chips de Piel de Salmón
· Bacalao Ahumado en Conserva
· Casquería de Salmón al Pil-Pil

CAVA
L'O de L'Origan Rosé Brut Nature
Edición 5
Aire Rosé Brut Nature 2021

Anselmo Pérez, Castilla y León

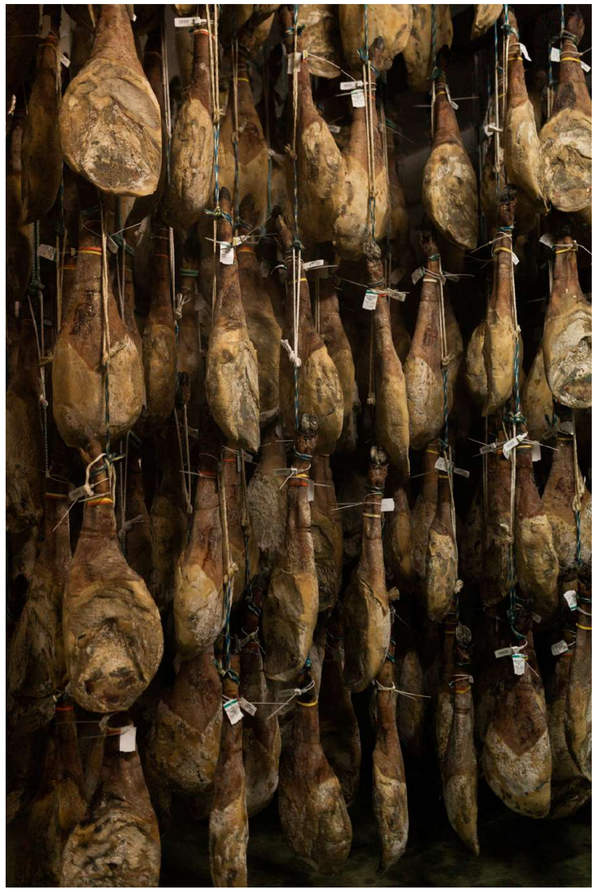
Guijuelo, Salamanca, Castilla y León

Productor de Ibéricos, Cortador de Jamón Profesional y Formador de Cortadores.
Dirige la empresa que lleva su nombre con pasión y define su profesión como una materia infinita donde la evolución no tiene límites.

→ Campeón de España Corte de Jamón 2013.
→ Propietario del Grupo Corte & Carta en Salamanca.
→ Creador de Productos Ibéricos Anselmo Perez.

MENÚ
· Jamón 100% Ibérico de Bellota
· Lomito de Presa Ibérica de Bellota
· Secreto Embuchado de Bellota

JEREZ · XÉRÈS · SHERRY
Harveys Fino
Harveys Bristol Cream



Xesc Reina, Mallorca

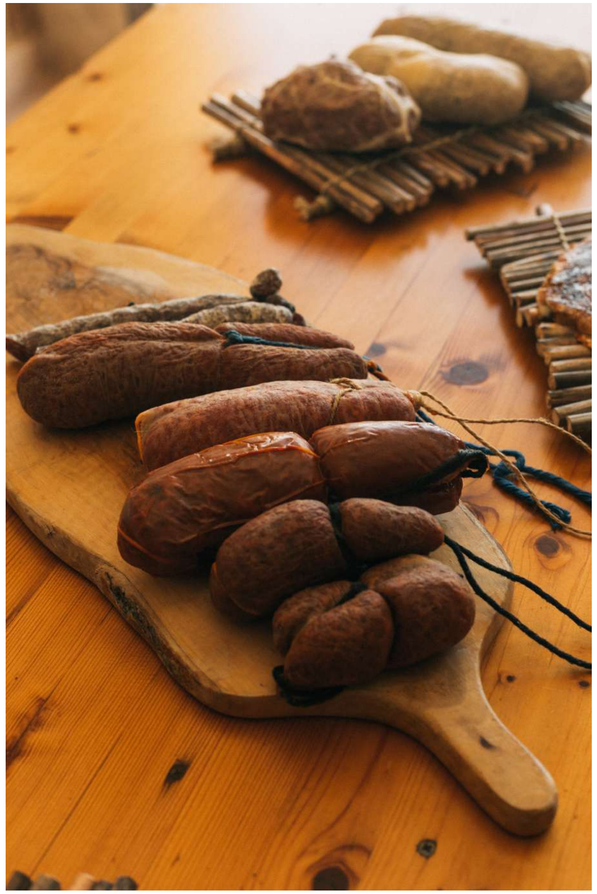
Cerca de Inca, entre Son Serra de Marina y Petra

Maestro charcutero, Xesc Reina entró en contacto con la charcutería tras dejar su Sant Hilari Sacalm. Tras años ligado a la charcutería, en 2015 entró a formar parte de Can Company, transformando esta finca en uno de los productores más prestigiosos de sobrasada de España.

→ Trabajan con el cerdo negro, una raza autóctona y solo presente en Mallorca.
→ Controlan todo el proceso: desde la cría de cerdos, su alimentación hasta el producto final.

MENÚ
· Selección de Sobrasadas
· Ensaimada con Sobrasada de Pastelería Mallorca by Xesc Reina
· Pepito Express al Josper

CATALUÑA
L 'Equilibrista blanc 2020
L 'Equilibrista negre 2018



Viri Fernández, Asturias

San Román de Candamo, Asturias

“Viri del Llar” o una de las grandes damas de la gastronomía asturiana desde hace más de 25 años.
Su proyecto de vida es una casa de comidas con identidad propia, con el objetivo de divulgar la gastronomía de la tierra, disfrutar y compartir en un valle con un microclima especial rico en producto de proximidad; sin bar, sin tele, con café de puchero y con mantelería de calidad.

→ Estrella Verde Michelin 2021.
→ Premio y reconocimiento mejor fabada del mundo 2013.
→ Miembro del movimiento Slow Food de España.
→ Socia fundadora del club de guisanderas de Asturias.
→ Bib Gourmand – Recomendado en Guía Michelín como uno de los 9 restaurantes más acogedores.

MENÚ
·Fabada Asturiana

GALICIA
Lagar de Sabariz A Pita Cega 2017
Soul do Souto 2019

Pepe Fortea, Valencia

Valencia

Autor de la Paella Valenciana Evolutiva.

→ Ganador del II Concurso de Paellas Finas Marineras cocinadas a leña para profesionales, organizado por Valencia Mar.
→ Jefe de la partida de arroces y paellas en numerosos restaurantes y arrocerías.
→ Actualmente Gerente y Paella Specialist en Territorio Paella.

MENÚ
· Paella Valenciana Evolutiva

VALENCIA
Javi Revert Sensal 2022
Javi Revert Micalet 2022

Gonzalo Coalla, Madrid

Madrid

El Maestro de los Quesos y Vinos – Sumérgete en la historia de cómo Gonzalo Coalla elevó el arte de los quesos a nuevas alturas, fundando el, ahora famoso Coalla por José Suárez Coalla, en 1995, transformando una sencilla tienda de ultramarinos en un santuario para los aficionados de la gastronomía, y convirtiéndose en un referente indiscutible en el mercado gourmet.

→ Embajadores World Cheese Awards 2021.
→ Premio Nacional al Pequeño Comercio 2021.
→ Mejor Tienda de Vinos IWC 2021.
→ Mejor Tienda Gastronómica de España 2017.
→ Mejor vinoteca de España 2013.

MENÚ
· Selección de Quesos Artesanos:
Elvira Garcia (Ávila)
Rey Silo (Asturias)
Puerto Carrillo (Cádiz)

MADRID
Bodega Marañones 2020
Bodega Marañones Picarana 2020

José Portas, Galicia

Pontеareas, Galicia

José Portas es uno de los pilares esenciales detrás de Discarlux, una empresa emblemática dedicada a la excelencia en carnes, particularmente la carne gallega. Es conocido por ser un ferviente defensor de las razas autóctonas de ganado de Galicia, algunas de las cuales han estado al borde de la extinción. Nacido en la comarca de Pontеareas en Galicia, su amor y defensa por la cultura y las tradiciones de su tierra natal son palpables en su compromiso por elevar y preservar las razas autóctonas de ganado bovino de Galicia. Junto con su equipo altamente especializado, José ha hecho de Discarlux un líder en el ámbito de las carnes maduradas, con una cámara que alberga más lomos madurando que cualquier otra en el mundo de la carne.

MENÚ
· Miniburguer de Buey Auténtico
con Queso Gallego
· Degustación de Cecina Premium Discarlux
y Salchichón de BAKA

RÍBERA DEL DUERO
Pago de los Capellanes Reserva 2019
Parcela El Nogal 2018

Albert Roca, Barcelona

Sant Boi del Llobregat, Barcelona

Propietario y jefe de obrador en SantCroi. Un proyecto familiar en continua evolución enfocado al mundo del dulce. Su proyecto va más allá de una jornada laboral; es su pasión, su forma de vivir y su hobbie. Quiere aportar algo más que una satisfacción gastronómica.

→ Miembro del colectivo 21 Brix.
→ Equipo finalista copa del mundo Helado 2020.
→ Mejor croissant de España 2009 y 2018.
→ Creador de Grins, las primeras grageas de chocolate veganas.
→ Premio arte heladero 2021
→ Campeón España heladero artesano 2022.

MENÚ

· Aceite amontillado de Jeréz
· Arroz con Aceite Ahumado Arbequina
· Queso Rey Silo Azul con Aceite AOVE
· Chocolate de Uganda con Aceite AOVE y Pan

*El aceite para su elaboración es Castillo de Canena

Juan Ángel Rodrigálvarez, La Rioja

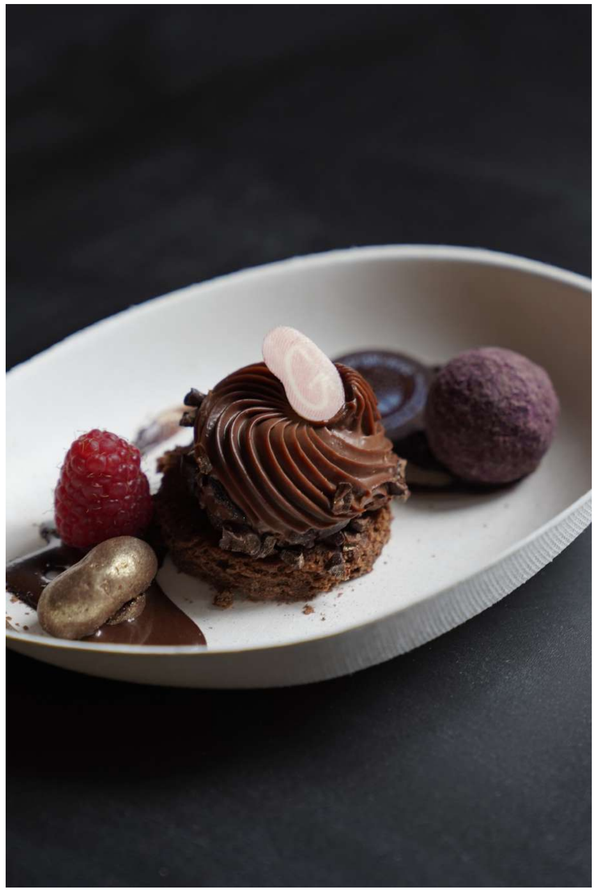
Logroño, La Rioja

Fundador de Kankel Cacao y pionero del movimiento “Bean to Bar” en España. Pretende generar una cadena sostenible de confianza que controle todo los procesos del cacao; desde los pequeños productores locales en origen hasta la entrega al consumidor.
Todo ello desde la divulgación y el respeto por el producto.

→ Forma parte de la comunidad para el fomento del chocolate “Bean to Bar” de España.
→ Premio nacional de gastronomía 2010.
→ Primer Premio en el concurso internacional ‘Gelato in Tavola’ en la feria de Sigep 2007.

MENÚ
· “Bean to Bar” Vivir el Cacaco Honesto

OPORTO, PORTUGAL
Niepoort 10 Years Old
Niepoort LBV 2018



09. Actividades

09. Actividades

SIENTE
(de 12:00 h a 20:00 h)

APERITIVO DE BIENVENIDA
Ysios Rosé, Vermú St. Petroni
& Cervezas Alhambra

VIAJE GASTRONÓMICO
Menú Degustación con 18 platos artesanos, acompañados por una selección de 18 vinos de autor maridados por Quim Vila de Vila Viniteca

CÓCTELES DE AUTOR
Brandy Fundador y Ginebra Monkey 47

MÚSICA EN DIRECTO
DJ Raoul by Fortuny Home Club y Tuccis Band

AFTER FESTIVAL
Viernes a partir de las 22:30 y sábado a partir de las 20:00 en Fortuny Home Club, a 2 minutos a pie del evento.

DESCUBRE
(de 13:00 h a 14:00 h)

LOS PEQUEÑOS DETALLES, LAS PEQUEÑAS COSAS
Matoses, Jesus Terrés y Juanjo López

IA: INTELIGENCIA ARTESANAL
Cristina Cubero, Natalia López y Felipao

CREA
(de 12:00 h a 18:00 h)

CÓRDOBA PATRIMONIO GASTRONÓMICO
Taller de Pan Masa Madre by José Roldán

COMUNIDAD DE MADRID
Degustación de Alimentos de Madrid
by Madrid Miel
Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas
Croquetas Ricas

10. Ponentes

10. Ponentes

Cristina Cubero

desde su inicio en 1987 en el periódico Mundo Deportivo, se ha establecido como **una de las periodistas deportivas más reconocidas de España.** Su huella se ha dejado en eventos deportivos mundiales de alto nivel, cubriendo 8 Mundiales de Fútbol, 6 Eurocopas, 6 Juegos Olímpicos, 8 SuperBowls y 4 Copas América, además de numerosas finales de la Champions League. Su presencia no se limita al periodismo impreso, sino que se extiende a la **televisión y la radio**. Participó en el programa El Rondo de TV2 durante 14 años, y luego se unió a La Sexta con programas como 'Minuto y Resultado', 'Punto Pelota' y 'El Chiringuito'. En la radio, estuvo en 'El Tirachinas' de la Cope y Onda Cero durante tres años respectivamente. Su extensa experiencia y conocimientos profundos hacen de Cristina una de las voces más respetadas en el periodismo deportivo español.

Juanjo López

la cocina no es sólo una profesión, sino una forma de vida. Como **chef y propietario de La Tasquita de Enfrente**, ha creado un lugar donde la gastronomía se encuentra con la alegría de vivir. En su restaurante, los productos de temporada se convierten en platos tradicionales españoles que deleitan a los comensales en un ambiente informal y acogedor. Pero para López, la gastronomía es más que sólo comida; es una forma de disfrutar de la vida y de compartir la alegría con los demás. En oríGenes, nos hablará de su pasión por la cocina y de cómo podemos disfrutar más de la vida a través de la gastronomía.

Jesús Terrés

es más que un periodista gastronómico y **fundador de la Guía Hedonista**. Es un apasionado de la cultura gastronómica y un defensor incansable de la importancia de los pequeños detalles en la gastronomía. Siempre buscando esos toques sutiles que hacen que un plato destaque, Terrés aporta una perspectiva única a la escena gastronómica, combinando su amor por la comida con su compromiso de resaltar los aspectos menos reconocidos de la cultura gastronómica. Su perspectiva, forjada por años de experiencia en la intersección de la comida y la cultura, promueve un acercamiento a la gastronomía que va más allá de la simple alimentación. **Con Terrés, la comida se convierte en una experiencia**, un viaje a través de sabores y técnicas que despiertan los sentidos y enriquecen nuestro entendimiento de lo que significa comer. Descubre su enfoque detallista y apasionado de la gastronomía en nuestro festival.

10. Ponentes

Felipe García-Bañón Sanz-Briz

mejor conocido como **Felipao**, es un artista pop de renombre que dejó atrás su carrera en multinacionales para sumergirse por completo en el mundo del arte en 2009. Su vida cosmopolita, marcada por estancias en diversas culturas alrededor del mundo, informa su enfoque artístico único, que se ha manifestado en exposiciones tanto individuales como colectivas en Alemania, Estados Unidos, Hong Kong, México y Reino Unido.

Felipao ha extendido su creatividad más allá de los confines del arte tradicional, desde instalar su primera escultura en la vía pública en Guadamur, Toledo, hasta incursionar en el espacio digital con su primera colección de NFTs. Su colaboración con la marca de relojería suiza Frederique Constant en 2023 y su rol como embajador de la marca de automóviles DS ilustran su versatilidad y adaptabilidad. Con su contribución al **arte contemporáneo** y su habilidad para fusionar tradición y tecnología.

Matoses

es un apasionado de la gastronomía que ha conseguido convertir su amor por la comida en un influyente papel en la industria alimentaria española y mundial. Reconocido como **una de las '20 personas más influyentes en la industria alimentaria en España'**, Matoses es un devoto amante de todo lo relacionado con la comida, y su pasión se traduce en cada kilómetro que recorre en su incansable búsqueda de los mejores platos. Desde los humildes puestos callejeros hasta las mesas más sofisticadas del mundo, no hay lugar donde no se aventure para probar y experimentar nuevos sabores. **Con más de 300 restaurantes visitados y 4.000 platos probados cada año**, Matoses no sólo come, sino que vive y respira gastronomía. Sus colaboraciones con medios como Condé Nast Traveler, Food & Wine Magazine, MasterChef y Netflix, así como su trabajo con instituciones como The World's 50 Best Restaurants, Harvard Business School, Basque Culinary Center y Madrid Fusión, demuestran **su profundo conocimiento y aprecio por la comida.** Al igual que Groucho Marx, Matoses cree que "el mejor banquete del mundo no merece ser degustado a menos que se tenga alguien para compartirlo". Prepárate para compartir la pasión de Matoses por la gastronomía en nuestro festival.

Natalia López

comenzó su carrera en las artes escénicas como bailarina profesional y modelo de alta costura, colaborando con gigantes de la industria como Giorgio Armani, Karl Lagerfeld, Dior, Chanel, y para revistas como Vogue y Marie Claire. Tras residir más de 20 años en ciudades icónicas como Nueva York, París, Milán y Tokio, **en 2014 funda junto a Mariajo Diez Morales la marca de vajillas artesanales Vajillas de Ultramar SL, redefiniendo la artesanía y el diseño**.

Esta empresaria e influencer de moda ha logrado unir dos mundos: la alta moda y la decoración del hogar, demostrando que el diseño es una forma de vida. Con ocho colecciones de vajillas a su nombre, además de jarrones y lámparas, su marca es un pilar en el diseño de interiores y la gastronomía. **En Vajillas de Ultramar, cada pieza de loza es una obra de arte**, creada a mano para aunar tradición y modernidad. Con la ligereza y textura como señas de identidad, sus piezas no solo embellecen mesas, sino que también capturan la esencia de un estilo de vida elegante y sostenible.

Descubre a Natalia López, una empresaria y diseñadora que se destaca por su firme compromiso con la elegancia y la artesanía. Su marca Vajillas de Ultramar se marida perfectamente con su trayectoria en la alta moda, creando una sinergia entre el estilo y la funcionalidad.

11. Patrocinadores

11. Patrocinadores

Comunidad de Madrid

#alimentosdespaña
GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

TODOESTÁ ENMADRID

CÓRDOBA PATRIMONIO GASTRONÓMICO

FUNDADOR SHERRY CASK FINE BRANDY

YSIOS

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN

VILA VINITECA DES DEL 1932

Si Petroni

CERVEZAS ALHAMBRA

creast.

grupoGodó

Klimer

COSENTINO

Mallorca PASTELERÍA

BRANDELICIOUS

Beans & Beans

RIEDEL THE WINE GLASS COMPANY · GRAPE VARIETAL SPECIFIC · EUROSELECCIÓ Exclusive importer

Le Nouveau Chef EST. 1986

AGUA KMO ZERO

LAINOX by Frigicoll

El Brillante ARTESANOS DESDE 1919

nH COLLECTION HOTELS & RESORTS

OPTIONS PUESTA EN ESCENA, ALQUILER Y DECORACIÓN PARA CELEBRACIONES

VELADA

CASTILLO D CANENA

wm Soluciones

fitó Tus semillas

LIEBHERR by Frigicoll

Midea by Frigicoll

12. Club oríGenes

12. Club oríGenes

El viaje gastronómico continua

Un club gastronómico boutique dirigido a amantes de la gastronomía y a empresas del sector alimentario con interés y compromiso en tener un impacto positivo en la sociedad y planeta, disfrutar de experiencias gastronómicas auténticas y conectar con personas con inquietudes similares.

Al ser miembro del Club oríGenes tendrás acceso a:

→ Productos y experiencias únicas.

→ Viajes exclusivos.

→ Servicios especiales en restaurantes sostenibles.

→ Disfrutar oríGenes en tu casa con nuestra selección de productos artesanos sostenibles.

Escanea el QR y hazte Special Member si eres un amante gastronómico o Partner Member si eres una empresa del sector alimentario.

13. Entradas oríGenes

Puedes encontrar tus entradas
en el siguiente enlace:

www.festivalorigenes.com

más de 12 shows gastronómicos en directo creando un menú gastronómico compuesto por 18 platos y 18 vinos de autor, DJ sets y música en vivo, charlas inspiradoras sobre el futuro de la alimentación humana, talleres experienciales, cócteles de autor y mucho más.

El precio de la entrada incluye toda la experiencia de 12h a 20h.

→ Precio 159,50 €

oríGenes
FESTIVAL GASTRONÓMICO

¡GRACIAS!

Javier Vázquez
javiervazquez@brandelicious.es
628 302 066

Álvaro Pérez
alvaro@brandelicious.es
638 960 143

comunicacion@festivalorigenes.com
@origenes_club