STREET FOOD

CASUAL FOOD
& MUSIC
& TRENDY MARKET

EXCMO. CONCELLO DE
BAIONA
CONCELLARÍA DE CULTURA

24, 25 E 26 DE AGOSTO NO PARQUE DA PALMA (FRENTE PARADOR)

BAIONA STREET FOOD

STREET FOOD TRUCKS & DRINKS

Unha selección dos mellores ***food trucks*** *cunha variada, seleccionada e sorprendente oferta gastronómica pensada para todos os públicos.*

Hamburguesas premium, xeados artesáns, bocadillos de autor, ensaladas orixinais, tapas diferentes, cociña veggie, propostas sen glute... viños atlánticos, cervezas especiais, sesión vermú...

STREET FOOD KIDS

Obradoiros e diversión para os reis e raiñas da casa

Horario de mañá
DE 12:00 A 13:00 HORAS
Horario de tarde
DE 19:00 A 20:00 HORAS
(SÁBADO E DOMINGO)

SESIÓNS VERMÚ BY POVARELO

Facemos de escaparate da nova vermutería galega, nesta ocasión da man de Povarelo.
VENRES, SÁBADO E DOMINGO DENDE AS 12 HORAS.

STREET MUSIC&ART FEST

Visitarán o "Escenario Mahou":

VENRES 24
22:30 HORAS
EN MALA HORA

SÁBADO 25
22:30 HORAS
BLACKSTEREO

DOMINGO 26
13:30 HORAS
CONCERTO MOMENTO CUNQUEIRO

SOUL&ROLL

DOMINGO 26
22:30 HORAS
THE FUNKLES

patrocinadores

Mahou ★★★★★

TOYOTA NIPOCAR

Deleite

CUNQUEIRO

POVARELO
O noso vermut

BAIONA STREET FOOD

CASUAL FOOD & MUSIC & TRENDY MARKET

ÍNDICE:

BAIONA STREET FOOD – PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

INTRODUCCIÓN, OBJETIVOS Y CONTEXTO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

CONDICIONES PARA LOS PARTICIPANTES

ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN Y PLAN DE MEDIOS

CONTACTO

QUÉ ES BAIONA STREET FOOD:

- Una selección de los mejores *food trucks* o cocina sobre ruedas con una variada, seleccionada y sorprendente oferta gastronómica pensada para todos los públicos.

- Hamburguesas premium, helados artesanos, bocadillos gourmet, ensaladas originales, tapas diferentes, cocina veggie… vinos gallegos de autor, cervezas especiales, sesión vermú… cocina en directo, catas, degustaciones…

Actividad y animación constante durante los *3 días de duración* del evento.

- *5 espacios diferenciados para disfrutar de la cultura urbana más allá de la gastronomía*: música en directo; artesanía, moda y tendencias; animación infantil; espacio vinos de autor de Galicia… *todo ello integrado en el entorno de la zona Casual Food* para disfrutar de una diferente sesión vermú, una sabrosa y animada comida o una divertida y fantástica cena.

STREET FOOD
CASUAL FOOD
& MUSIC
& TRENDY MARKET

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:

Fechas: Días 24, 25 y 26 de agosto de 2018. Horario: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 00:30 horas.
Posibilidad de horario continuado entre el servicio de mediodía y tarde.

Lugar de celebración: Parque da Palma, Concello de Baiona.

Principales características:

Se habilitará un espacio en el entorno del Parque de La Palma, en coordinación con las concejalías correspondientes del Concello de Baiona, para la instalación de ***12 Food Trucks*** o espacios destinados a la venta de comida sobre ruedas. La oferta gastronómica y la originalidad del vehículo o espacio propuesto ha sido valorada por un equipo de profesionales vinculados al mundo de la gastronomía, el marketing y la comunicación a la hora de *seleccionar* participantes en la zona Casual Food *para garantizar una variada oferta gastronómica de calidad y unos precios asequibles* para el público.

Amplia experiencia organizando este tipo de eventos en toda España.

DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO

INTRODUCCIÓN, OBJETIVOS Y CONTEXTO.

El fenómeno de los "food trucks" y la comida callejera ha ido cobrando gran importancia a medida que ha ido creciendo el interés por la gastronomía, cada vez más presente en los medios de comunicación convencionales, como prensa, radio o televisión, y en las redes sociales.

Tanto que en los últimos años, esta idea ha tomado mucha fuerza en las grandes ciudades de toda Europa, donde *hay una demanda cada vez mayor de nuevas fórmulas que aúnen ocio y gastronomía en espacios abiertos*.

Siguiendo esta tendencia planteamos al Concello de Baiona la posibilidad de realizar una actividad con personalidad propia que permita convertir a la ciudad en *un escaparate de algunos de los mejores "food trucks" de España que presentarían sus creaciones acompañados de una muestra de los emprendedores "foodtruckers" gallegos que han decidido participar.*

En esta fiesta de la "gourmet street food" contaremos con *actividades para toda la familia que nos ayuden a dinamizar la actividad* y que se convierta en un escaparate del talento artístico de la ciudad. Conciertos, exposiciones, talleres y animación para niños, mercadillo de gastronomía, artesanía, moda y tendencias con artesan@os, diseñadores/as y productores/as de la zona... son algunas de las actividades que darán visibilidad a un amplio espectro cultural de la ciudad, tanto para los propios vecinos y vecinas de Baiona como para los visitantes o turistas, foodies y gastrofans.

Así contó la TVG uno de nuestros eventos del pasado mes de junio (el título del enlace no está bien, pero el vídeo es el correcto):

http://www.crtvg.es/informativos/encontro-de-embarcacions-tradicionais-en-combarro-esta-fin-de-semana-3081387

Ahora te explicamos cómo pretendemos divertirte.

STREET FOOD
CASUAL FOOD
& MUSIC
& TRENDY MARKET

PROGRAMA DE ACTIVIDADES:

STREET FOOD TRUCKS & DRINKS

Comida sobre ruedas: hamburguesas, helados, cocina veggie, tapas, bocadillos gourmet… Una selección cuidada y variada de los mejores food trucks de España.

Horario 12 – 16:00 horas y 19 - 00:00 horas

https://www.youtube.com/watch?v=kJEW2Ue4ZKA

Cocina vegetariana y vegana, menús infantiles saludables o cocina sin gluten formarán parte de la propuesta gastronómica de BAIONA STREET FOOD.

Food Trucks participantes

Misco-Midas Food Truck (Galicia-Canarias)

Cocina fusión en la que podremos encontrar creaciones de la distintas cocinas del mundo: italiana, japonesa, mediterránea o unas fantásticas papas con mojo picón verde y rojo, formas parte de la propuesta gastronómica de esta original food truck.

Opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.

https://www.facebook.com/miscomidasfoodtruck/?fb_dtsg_ag=AdxVaYY5G7xIrYUjxmmLOeWDSil5KwZMqrUeDsGgXM6EPg%3AAdwCDMTElBBG-yZTJ_RI3dAo6NJEN9ka0i4QSrICpQuKkQ

Toloache (A Coruña-México)

El auténtico sabor de México. Tacos, gringas, carnitas, guacamole… Un equipo de chefs mexicanos nos trae la "mexican street food", una de las propuestas gastronómicas imprescindibles y más demandadas en cualquier evento de "street food".

Opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.

https://www.facebook.com/toloache.es/?fb_dtsg_ag=AdxVaYY5G7xIrYUjxmmLOeWDSil5KwZMqrUeDsGgXM6EPg%3AAdwCDMTElBBG-yZTJ_RI3dAo6NJEN9ka0i4QSrICpQuKkQ

STREET FOOD
CASUAL FOOD
& MUSIC
& TRENDY MARKET

Baden Baden Food Truck (Madrid)

Original German Food Truck. Sergio y Elena acumulan premios y arrasan por toda España con su simpatía y su fantástica gastronomía alemana. Las mejores salchichas que has probado nunca. Producto 100% alemán.

https://www.facebook.com/productoscienporcienalemanes/

Country Food (Barcelona)

Cocina Tex-Mex. Desde Barcelona no llega una de las food trucks más populares del país. A Davide le conocen por el sobrenombre de Cocodrilo Dundee. Sus tacos con carne de cocodrilo o canguro, únicos en España, tienen mucha culpa de ello.

Opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.

https://www.facebook.com/Country-food-107255832994239/

La Marinerie (Francia)

Crepería llegada desde la Bretaña francesa. La repostería gourmet de Baiona Street Food.

Opciones vegetarianas y veganas.

STREET FOOD
CASUAL FOOD
& MUSIC
& TRENDY MARKET

Berty's Truck (Asturias)

Desde Oviedo, este joven grupo de chefs apasionados de la street food nos acercan una de las mejores carnes del mundo: la escocesa Black Angus. Descúbrela en sus fantásticas hamburguesas.

https://www.facebook.com/bertystruck/

De la Piccola (A Coruña)

Pizzas artesanas cocidas en un espectacular horno de leña de más de 1.500 kilos. Producto italiano 100%.

Opciones vegetarianas y veganas.

https://www.facebook.com/Foodtruck.Delapiccola/?fb_dtsg_ag=AdxVaYY5G7xIrYUjxmmLOeWDSil5KwZMqrUeDsGgXM6EPg%3AAdwCDMTElBBG-yZTJ_RI3dAo6NJEN9ka0i4QSrICpQuKkQ

Jabu Go! (Cádiz)

Dos años consecutivos recibiendo el "Premio al mejor Producto" en el Campeonato de España de Food Trucks Amstel. Increíbles bocatas de autor con las mejores carnes de la raza de cerdo ibérico criado en el corazón de Jabugo.

https://www.facebook.com/profile.php?id=100010152851114

STREET FOOD
CASUAL FOOD
& MUSIC
& TRENDY MARKET

Arroz i Tartana (Valencia)

Desde la cuna del arroz, Valencia, nos llega Arroz i Tartana con sus arroces, fideuás, ceviches… Deliciosa cocina mediterránea.

https://www.facebook.com/Arroz-i-Tartana-Food-Truck-451436178374804/?hc_ref=ARSUUmGSvUR7RXdCVVpcje3fG3YULzXcvCaCM484zjr3zP_sEsNX2X5NAGwTlkALTv0&fref=nf&__tn__=kC-R

Opciones vegetarianas y veganas.

PanPiragua (Asturias)

Una de las food trucks más conocidas de España. Bocatas de autor con los mejores productos de Asturias, hamburguesas Premium, cachopos contundentes y sabrosos. Para completar su oferta nos proponen un remate dulce con sus originales Bubbles rellenos con los mejores toppings y frutas.

Opciones vegetarianas y veganas (en dulces y tapas).

https://www.facebook.com/panpiragua/?fb_dtsg_ag=AdxVaYY5G7xIrYUjxmmLOeWDSil5KwZMqrUeDsGgXM6EPg%3AAdwCDMTElBBG-yZTJ_RI3dAo6NJEN9ka0i4QSrICpQuKkQ

Mo Better Food (Madrid-Toscana)

Bocatería y tapería gourmet. Cocina mediterránea desde el corazón de la Toscana de la mano del reconocido chef Alessandro Cresta.

STREET FOOD
CASUAL FOOD
& MUSIC
& TRENDY MARKET

Opciones veganas y vegetarianas.

https://www.facebook.com/mobetterfoodmadrid/?fb_dtsg_ag=AdxVaYY5G7xlrYUjxmmLOeWDSil5KwZMqrUeDsGgXM6EPg%3AAdwCDMTElBBG-yZTJ_Rl3dAo6NJEN9ka0i4QSrICpQuKkQ

Bico de Xeado (A Coruña)

Helados artesanos de Bico de Xeado. Simplemente los mejores helados que existen. Sin más.

Opciones vegetarianas y veganas.

https://www.facebook.com/BICOdexeado/

BAIONA STREET MUSIC FEST

Festival que une música en directo de grandes bandas gallegas y la street food.

Viernes 24 – 22:30 horas

En mala hora

https://www.facebook.com/galiciastreetfood/videos/320292681728483/

Sábado 25 – 22:30 horas

BlackStereo

https://www.youtube.com/watch?v=R2vXgkSuc60

Domingo 26 – 13:30 horas

Concerto Momento Cunqueiro

Soul&Roll

https://www.youtube.com/watch?v=ruB87oD2oRc

Domingo 26 – 22:30 horas

The Funkles (Beatles Tribute Band)

https://www.youtube.com/watch?v=CzDyTwkYu9c

Buscamos grupos o bandas con una propuesta en formato "tribute band" o "hits band" para llegar a un público muy heterogéneo que va desde los 20 a los más de 60 años. Son actividades de corte familiar y para edades muy variadas, la programación musical lo tiene en cuenta.

En este enlace tienes un ejemplo de las bandas que llevamos a nuestros eventos actuando en una de nuestras sesiones vermut. The Funkles, una de las mejores bandas tributo de los Beatles que existen en la actualidad.

https://www.youtube.com/watch?v=CzDyTwkYu9c

BAIONA STREET FOOD KIDS

Animación infantil, talleres y diversión para los reyes de la casa (gratuito)

Horario: de 12.00 a 13:00 y de 19:00 a 20:00 horas (sábado y domingo)

BAIONA PO-UP / market

Mercadillo de artesanía moda y tendencias en formato pop-up store. Un escaparate para artesan@s y diseñadores/as de la zona que nos mostrarán su creatividad y talento.

QUÉ ES "Baiona pop-up market":

- *Un espacio diferenciado para descubrir los proyectos y productos de nuestros jóvenes emprendedores.*

INTRODUCCIÓN, OBJETIVOS Y CONTEXTO.

El fenómeno de los mercados efímeros o "Pop-Up Stores" unidos a la música y la comida callejera (street food) ha ido cobrando gran importancia a medida que ha ido creciendo el interés por la gastronomía, los productos ecológicos, la moda o las nuevas tendencias, cada vez más presentes en los medios de comunicación convencionales, como prensa, radio o televisión, y, muy especialmente, en las redes sociales. Tanto que en los últimos años, esta idea ha tomado mucha fuerza en las grandes ciudades de toda Europa, donde *hay una demanda cada vez mayor de nuevas fórmulas que aúnen comercio no convencional, ocio y gastronomía en espacios abiertos*.

Siguiendo esta tendencia planteamos al Concello do Baiona la posibilidad de realizar una actividad con personalidad propia que permita convertir a la ciudad en *un escaparate de diseñadores y artesanos que presentarían sus creaciones acompañados de una selección de los mejores food trucks de España como gancho para atraer público al recinto* en el que tendrían a su disposición un espacio propio para mostrar sus productos y su talento.

Horario 12 – 15:00 horas y 19 - 00:30 horas

PARA CUALQUIER ACLARACIÓN O DUDA CONTACTA CON NOSOTROS:

CRISTÓBAL CUDEIRO - Teléfono: 698 183 761

E-mail: cristobalcudeiro@gmail.com