



GIJÓNSECOME

FESTIVAL GASTRONÓMICO SOSTENIBLE DE ASTURIAS

Memoria / Resumen de Medios
I Edición.

GijónSeCome en cifras:

- ▶ **3 Días.**
- ▶ **6.500 m² de superficie útil.**
- ▶ **30 Horas de apertura.**
- ▶ **2 Escenarios.**
- ▶ **56 Horas de montaje.**
- ▶ **189 Participantes.**
- ▶ **84 Expositores.**
- ▶ **52 Proveedores.**
- ▶ **7 Food Trucks.**
- ▶ **20 Cocineros.**
- ▶ Finalista de los premios SEPR 2016 de la Unión Europea por su compromiso con la sostenibilidad. Consulta todos los detalles en Gijonsecome.es



- ▶ **5 Chefs Estrella Michelín.**
- ▶ **16 Cooking Shows.**
- ▶ **46 Platos en directo.**
- ▶ **5 D.O.P.**
- ▶ **+100 Productos.**
- ▶ **+50 Opciones de menú.**
- ▶ **26 Ponentes.**
- ▶ **4 Editoriales. 8 Firmas de libros.**
- ▶ **14 Talleres infantiles.**
- ▶ **279 kg. de residuos reciclados.**
 - ▷ Orgánica (200 kg.).
 - ▷ Envases (27 kg.).
 - ▷ Cartón (52 kg.).
- ▶ **70 registros para La Cadena de Ecovidrio.**

AMBIENTACIÓN DE ESPACIOS



► ZONA 'SHOWCOOKINGS' MIELE. ESCENARIO 1



► ZONA PONENCIAS IKEA. ESCENARIO 2



► GASTROLIBRERÍA. ESCENARIO DE FIRMAS



► ZONA PONENCIAS IKEA. ESCENARIO 2



► BOXBAR MAHOU



► ZONA INFANTIL IKEA



► ZONA CAFETERÍA



► ZONA PRENSA + PHOTOCALL

RESTAURANTES ESTRELLA MICHELÍN



► RAFAEL CENTENO + INÉS ABRIL | MARUJA LIMÓN (1 EM)



► ALBERTO GONZÁLEZ | SILABARIO (1 EM)



► JAIME UZ | ARBIDEL (1 EM)



► MARCOS MORÁN | CASA GERARDO (1 EM)

SHOWCOOKINGS



► GONZALO D'AMBROSIO | CANAL COCINA



► KIKE PIÑEIRO + ELOY CANCELÁ | A HORTA DO OBRADIRO



► MIGUEL ÁLVAREZ | DELABRALA



► NOELIA DE PRADO | LA CUADRA DE ANTÓN

► Consulta todos los protagonistas de las exhibiciones de cocina en directo en Gijonsecome.es

MOMENTOS



► ANA RELLÁN, DIRECTORA DEL FESTIVAL | PRESENTACIÓN



► ISASAWEIS Y MARÍA CORBACHO, BLOGUERAS | COLOQUIO



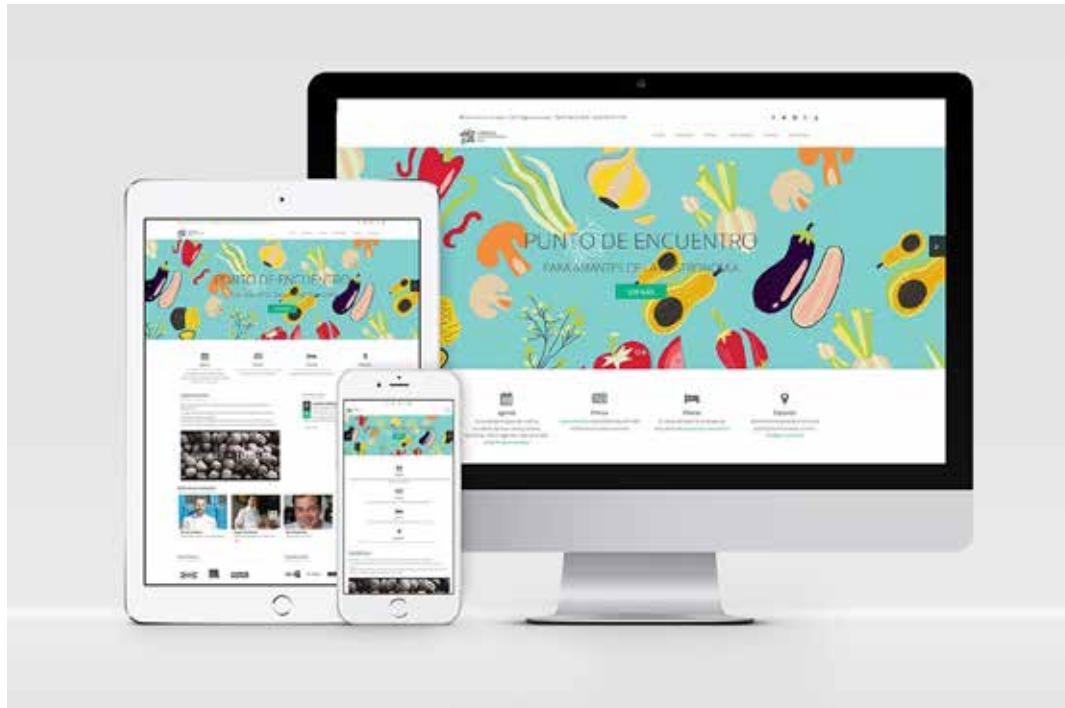
► KIM OSSENBLOK, MAESTRO CAFETERO | PONENCIA

► Consulta el programa completo del festival en Gijonsecome.es



► SIDRA DE ASTURIAS D.O.P. | TALLER CATA

COBERTURA OFICIAL



gijonsecome.es

- **45.000 Visitantes únicos.**
- **3.000 Suscriptores a la *newsletter* de medios.**
- **Publicación diaria de noticias en el portal de GijónSeCome.**
- **Difusión de notas de prensa a través de la *newsletter* del festival.**

Redes y canales sociales



► Facebook

- ▷ Visitas: 1.589 +84%.
- ▷ Me gusta: 865 +894%.
- ▷ Alcance: 315.632 +1020%.
- ▷ Interacciones: 24.413 +736%.
- ▷ Mensajes: Un índice de respuesta del 81%.
- ▷ Reproducciones de vídeo: 3.115.
- ▷ Historia más vista: 14.229 personas..
- ▷ Campaña de *adwords*: 78.536 reproducciones de vídeo.



► Twitter

- ▷ Tweets enviados: 244 +72,1%.
- ▷ Impresiones de tweets: 124.000 +320,4%.
- ▷ Visitas al perfil: 12.100 +2545,5%.
- ▷ Menciones: 576 +339,7%.
- ▷ Seguidores: 1.337 +397.



► Youtube

- ▷ Campaña viral.
#LaFamiliaDeGijónSeCome
- ▷ Vídeo *time lapse*.
#GijónSeCome

SECCIÓN DE MENCIONES

Así hablan de nosotros...

► **Diario *La Nueva España***

- ▷ “El evento gastronómico más ambicioso del año”.

► **Televisión del Principado de Asturias (TPA)**

- ▷ “Un espacio donde grandes marcas y chefs reconocidos comparten su pasión”.

► **Revista Condé Nast *Traveler***

- ▷ “Se abre el telón: aparece el primer festival gastronómico sostenible del país”.

► **Tele Asturias**

- ▷ “Llega a Asturias un festival gastronómico diferente”.

► **TVE**

- ▷ “Un encuentro entre el público y los chefs para compartir y disfrutar”.

► **Diario *El Comercio***

- ▷ “Espectacular ‘showcooking’ de Gonzalo D’Ambrosio en GijónSeCome”.

► **Revista *Diario de Gastronomía***

- ▷ “Hacía falta un evento gastronómico sostenible y responsable”.

► **CADENA SER**

- ▷ “Un festival que reúne a un sinfín de chefs, ‘bloggers’ y Estrellas Michelín”.

PRENSA ESCRITA

La Nueva España

www.lne.es

Este fin de semana, #GijónSeCome

Este viernes arranca el festival pionero en la región que propone tres días de showcookings, talleres especializados y charlas de grandes chefs

Gijón. E. Casero | 23.11.2016 | 17:27

Los amantes de la cocina, de la buena cocina, tienen una cita desde el viernes hasta este domingo en el recinto ferial Luis Adaro. El día 25 arranca 'Gijón Se Come' (#Gijónsecome) el primer festival gastronómico sostenible de la región, impulsado por la empresa mg.lab con el objeto de convertirse en el escaparate ideal para los mejores productos y restaurantes del sector. La cita reunirá durante tres días a gijoneses y asturianos con un nutrido grupo de chefs de renombre, quienes realizarán demostraciones gastronómicas en directo, participarán en conferencias e incluso firmarán libros. Asimismo, tendrán también su hueco diversos productores del sector y los principales distribuidores alimenticios.



Este fin de semana, #GijónSeCome

- Fecha: 23-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Redactor/a: Elena Casero
- Comparticiones directas RRSS: Facebook (28)

ARTÍCULO COMPLETO

EL COMERCIO

El primer festival gastronómico sostenible de Asturias ultima preparativos

'Gijón se come', que se celebra desde este viernes 25 hasta el domingo 27 en el recinto ferial, ofrecerá show cookings, conferencias, market o talleres

BLOOMBERG TOUCH | Me gusta | Compartir | CPTI | 23 noviembre 2016 - 2016

Más de 6.000 metros cuadrados de instalaciones y un programa de



- Fecha: 23-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Redactor/a: Redacción EC
- Comparticiones directas RRSS: Facebook (101)

ARTÍCULO COMPLETO

La Nueva España

www.lne.es

Que aproveche el fin de semana

El cocinero Marcos Morán y el barman Borja Cortina ofrecen una clase práctica en el arranque de "Gijón se Come", un evento "nunca visto en Asturias"



"Gijón se come" todo el fin de semana

El evento gastronómico "Gijón se come", que se desarrollará en el recinto ferial durante el fin de semana, abrió ayer sus puertas con un "showcooking" en el que participaron el cocinero asturiano con Estrella Michelin Marcos Morán y el laureado barman gijonés Borja Cortina. Ambos compusieron un maridaje muy aplaudido. El programa de este encuentro, que reunirá a más de veinte chefs de primer nivel, consta hoy con la presencia de la popular bloguera gijonesa Isasawels, que firmará ejemplares de su último libro. En la foto, Marcos Morán durante su demostración acompañado de Carlos Fernández.

- Fecha: 26-11-2016
- Difusión/formato: Online + Papel
- Edición: Gijón (extendida) y Asturias
- Redactor/a: José M. Requena
- Comparticiones directas RRSS: Facebook (85)

ARTÍCULO COMPLETO

La Nueva España

www.lne.es

Consejeras a la mesa

Las blogueras María Corbacho e Isabel Llano, "Isasawels", comparten sus recetas más sanas

El buen rollo y la naturalidad que caracterizan a María Corbacho (autora del blog "I reflejo en el espejo") e Isabel Llano (la bloguera Isasawels) invadieron ayer el Pabellón Central del Recinto Ferial Luis Adaro en la segunda jornada de "Gijón se come". Ambas blogueras, han basado parte de su éxito en compartir recetas "sanas, fáciles y sabrosas", como ellas mismas las definen, por lo que en su ponencia "Hábitos saludables" hablaron de la importancia de una buena alimentación para sentirse bien, pero también de otros aspectos igual de importantes o incluso más, como el mental. En esta mesa redonda, en la que las preguntas de la moderadora se mezclaban con las del público se habló de aquello que les llevó a atreverse a hacer un blog, de su innegable éxito y cómo afrontarlo o de la receta para ser tan populares y queridas por el público. Para Llano, "lo más importante es tener pasión por lo que haces, lo que te permitirá echarle todo el tiempo que haga falta, y eso también se transmite". Con ella coincidió Corbacho, cuyo ejemplo, al bajar casi medio centenar de kilos, es un mantra para muchos jóvenes, además de apostillar que "al final, el aspecto físico es lo de menos, engordar es lo fácil, lo complicado es sentirte bien contigo misma, eso es lo imprescindible, seas como seas". Finalizado el acto, ambas firmaron sus libros.



Maria Corbacho, a la izquierda, e Isasawels, ayer, durante la ponencia. ÁNGEL GONZÁLEZ

Fotos de la noticia

- Fecha: 27-11-2016
- Difusión/formato: Online + Papel
- Edición: Gijón
- Redactor/a: José M. Requena
- Comparticiones directas RRSS: Facebook (13)

ARTÍCULO COMPLETO

EL COMERCIO



El chef argentino Gonzalo D'Ambrosio, durante el showcooking del primer festival GijónSeCome. ■ PALOMA UICHA

«La cocina elitista no me pone nada»

El televisivo cocinero Gonzalo D'Ambrosio ofreció un peculiar showcooking en el festival GijónSeCome

■ ELENA S. HERRERO

GIJÓN. «Ayer mi marido quiso que yo la llevar». Así comenzaba ayer una de las charlas más conocidas del Canal Cocina, el cocinero Gonzalo D'Ambrosio, su segundo showcooking en el marco del primer festival GijónSeCome, celebrado en el recinto feria Luis Adaro y que reunió a 2.500 visitantes a lo largo del fin de semana. El chef argentino plasmó su ma-

gia y talento en siete platos de 'buen come'. Un arroz a lo 'Gordito', es decir, a lo 'obretas', y un sofrito de 'papas' -spud para celíacos- de chocolate blanco y orejitas.

Inició el espectáculo de la mano del postre y, aunque aseguró que los dulces en su fiesta, tuvo como sientepe que fuese una receta fácil y sencilla de todos. «Si esto lo puedes cocinar mi mamá, lo puede hacer cualquiera». Fácil y económico. Luego si, Ambrosio dejó claro a su expectante público que cuando se hace un postre siempre hay que añadir una pieza de sal para reflejar los sabores. Dato que todos aplaudieron.

La actuación continuaba y, mientras el postre se hornearía a 180 grados



Uno de los puestos del Metrópoli Market en la Sala Acapulco. ■ A. HUCHA

«Cuando era pequeño terminé en el hospital tras comer alguna de mis creaciones»

dos, el argentino y su característico acento democcharon simpática, sin dejar de entretejer a sus seguidores y dando comienzo al que sería su plato fuerte. «Es ligero», explicó con tono irónico.

Cortar cebolla y no llorar

«Donde hay velo, hay sangre», dijo mientras cogía una cebolla. Acto seguido la trizó y demostró su cara sonriente y «consultona» al público: «que sea liger». El truco está en cortar la cebolla y no en machacarla, dice. Y un poco a poco fue construyendo un mosaico que poco tuvo que ver con el clásico italiano, pues para Ambrosio la originalidad de cada plato está en la personalidad: «la cocina elitista no me pone nada, mis platos son en toda regla un "bienvenido a la república independiente de mis cocinas», comentaba, a la vez que ganaba elogios a sus fans más jóvenes.

Atrás bomba, caldo de carne, especias, manzana, ensaladilla de la zona, un 'bistecón' de aceite, cebolla,ajo negro, vino blanco, parmesano, nata y queso azul. Una combinación de los ingredientes del arroz 'Gordito' que algunas aficionadas del plato lo agraciaron sobresaliente: «que el argentino les hiciera el avión con mucha alegría», como quedó titulado por sí solas, los platos estaban sobre felicitaciones. Pero el chef que se encargó del programa de cocina 'Tidi y Amables' hizo saber que no sintieron una creativa resultado así. «Cuando era pequeño tomaba en el hospital demasiada carne alguna de mis recetas».

Y así iban se sucediendo, degustando variadas exquisitudes en alguno de los veinte puestos que participaron en la rueda edilicia del Metrópoli Market situado en la Sala Acapulco. Un fin de semana para recordar.

- Fecha: 28-11-2016
- Difusión/formato: Online + Papel
- Edición: Gijón
- Redactor/a: Elena S. Herrero
- Comparticiones directas RRSS: Facebook (20)

ARTÍCULO COMPLETO

La Nueva España

www.lne.es

Más de 2.500 personas pasaron por el recinto ferial durante la primera edición del festival "Gijón se come"

Más de 2.500 personas pasaron en los tres últimos días por el recinto ferial "Luis Adaro" para participar en alguna de las actividades del "Gijón se come", el primer festival gastronómico sostenible de la ciudad. El chef argentino Gonzalo D'Ambrosio, una de las caras más conocidas del Canal Cocina, fue la estrella de la jornada de clausura enganchando al público en sus exhibiciones de cocina. Veinte cocineros de nivel han participado en este evento.



- Fecha: 28-11-2016
- Difusión/formato: Online + Papel
- Edición: Gijón
- Redactor/a: Rocío Valle

ARTÍCULO COMPLETO



GIJÓN EN SIETE PROPUESTAS CULTURALES IMPRESCINDIBLES

7. Gijón se come

Se abre el telón y aparece el primer Festival Gastronómico Sostenible de todo el país. Este es el principal argumento con el que nace este enorme evento, **Gijón se come**, en el que se dan cita chefs, productores, restaurantes, empresas de catering y denominaciones de origen con el objetivo de que todo el mundo disfrute del comer. Por supuesto, no faltarán las conferencias, los show cookings y las master class de chefs como Marcos Morán o Gonzalo d'Ambrosio en las que aprender y saborear, también con los ojos. Pero, por encima de todo, el principal atractivo de esta iniciativa es el aunar todo el potencial gastronómico de la región y del país en un punto abierto a todo el público y con el único objetivo de gozar. **Del 25 al 27 de noviembre.**

- Fecha: 26-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Galería/planes
- Redactor/a: Revista Traveller

ARTÍCULO COMPLETO



GIJÓN SE COME, NUEVO FESTIVAL GASTRONÓMICO SOSTENIBLE

DIARIODEGASTRONOMIA.COM × 23/08/2016

Asturias es gastronomía, es variedad culinaria, es calidad en sus productos, es el arte en los fogones, una tierra en la que se organizan cientos de festivales gastronómicos al año. Porque Asturias no se entiende... sin un buen plato de comida en la mesa.

Y en esta tierra de variedad culinaria, en la que se organizan cientos de festivales gastronómicos al año, faltaba un evento gastronómico sostenible y responsable. Y bajo esta idea surge la iniciativa **Gijón Se Come**, un evento con estas características de sostenibilidad y responsabilidad que quiere acercar la gastronomía al público general y convertirse en un verdadero punto de encuentro entre profesionales de la hostelería y la alimentación, un lugar donde público general, marcas y chefs de reconocido prestigio se encuentren, comparten, disfruten y degusten.

- Fecha: 23-08-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Reseña
- Comparticiones directas RRSS: Facebook (37)

ARTÍCULO COMPLETO



GijónSeCome supera los 2.500 visitantes en su primera edición

- Fecha: 27-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Reseña
- Redactor/a: Jorge P.

ARTÍCULO COMPLETO

Apicius.es

Marcos Morán participa en el festival GijónSeC

Enviado el 25 noviembre 2016 por Lúa Monasterio en Noticias

El festival en el que participa el cocinero, autor de Menragad E



- Fecha: 2-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Reseña
- Redactor/a: Lúa Monasterio

ARTÍCULO COMPLETO



La nueva cocina gallega visita Gijón de la mano de Alberto González

nov 26, 2016 | Redacción

[Twitter](#) [Recommend](#) [Shares](#) 33 [G+ 0](#) [Print](#)

El chef reconocido con una Estrella Michelin y un Sol Repsol, Alberto González Prelcic, visitó este sábado la ciudad asturiana con motivo del primer festival gastronómico sostenible y responsable de Asturias "Gijón se Come", que se celebra los días 25, 26 y 27 de noviembre en el Recinto Ferial Luis Adaro.



- Fecha: 26-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Reseña
- Redactor/a: Redacción

ARTÍCULO COMPLETO



Gijón Se Come 2016 – I Festival Gastronómico Sostenible



Este artículo ha sido publicado el 25 noviembre, 2016



La primera edición del Festival Gastronómico Sostenible "Gijón Se Come", organizado por la empresa asturiana **mg.lab** con financiación exclusivamente privada, abrió sus puertas esta mañana en el pabellón central del recinto ferial "Luis Adaro" de Gijón, que presenta un espectacular aspecto en las distintas zonas que componen este certamen, con una atractiva decoración hecha con materiales reciclados en su mayoría, haciendo honor al calificativo de "sostenible" de este festival, que se enmarca en los actos de la Semana Europea de la Prevención de Residuos y que durante su celebración realizará una recogida selectiva.

Todo comenzaba a las 12 de esta mañana con la presentación oficial para autoridades y medios de comunicación, que corrió a cargo de la Directora del certamen Ana Rellán, que hizo una breve exposición sobre los contenidos y actividades que habrá durante los tres días de duración del festival. También intervinieron Félix Baragaño, presidente de la Cámara de Comercio de Gijón, Jorge González Palacios, gerente de Divertia, y Marcos Morán, chef de **Casa Gerardo**.



Todos coincidieron en sus intervenciones felicitando a los organizadores por esta idea pionera en nuestra tierra y en el convencimiento de que esta será la primera de muchas ediciones. Marcos Morán incluso comentó con orgullo: "Hoy voy a fardar mucho con mis amigos por la celebración en mi tierra de un festival gastronómico como este".

- Fecha: 26-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Crónica
- Temática Blog: Gastronomía
- Redactor/a: M. M.

ENTRADA COMPLETA



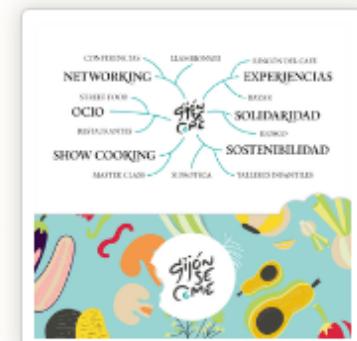
"Gijón se come" I festival gastronómico sostenible y responsable de Asturias

En el Recinto Ferial Luis Adaro tendrá lugar desde el 25 al 27 de noviembre 'Gijón Se Come', Primer festival gastronómico sostenible y responsable de Asturias en el que se organizarán catas, 'showcookings', conferencias de profesionales y exhibiciones, entre otras actividades.

El evento gastronómico dispondrá de unas instalaciones de 6.000 metros cuadrados y contará con stands de las muchas propuestas que pretenden agrupar en tres jornadas intensas y muy interesantes actividades de distintos ámbitos. Uno de ellos será por supuesto el mundo de la Sidra de Denominación de Origen con la presencia de las recientes galardonadas EM brut nature de los Hermanos Sopeña y Sidra Valdeboiles del Llagar Castañón.

Fecha: 22-11-2016
Difusión/formato: Online
Género: Reseña
Temática Blog: Gastronomía
Redactor/a: La Sidra está de Moda

ENTRADA COMPLETA





En Gijón se está cocinando algo muy grande, algo que lleva meses de trabajo preparando a fuego lento el equipo de diseño y producción de mg.lab. Y ya tiene nombre: GijónSeCome será el primer Festival Gastronómico Sostenible de España y a pesar de ser su primera edición, ya cuenta con el apoyo de muchas marcas y empresas.

- Fecha: 24-06-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Reseña
- Temática Blog: Gastronomía
- Redactor/a: Fernando Martínez

ENTRADA COMPLETA



8. Gijón se come



Gijón Se Come nace con la idea de crear un evento gastronómico sostenible en el municipio de Gijón, y que sea un referente para toda Asturias y España, con más de 6.000 metros cuadrados de instalaciones.

- Fecha: 01-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Planes
- Temática Blog: Turismo
- Redactor/a: Dani Rodríguez

ENTRADA COMPLETA

Cocina y Vino



El equipo de *GijónSeCome* presentó a medios el Festival que tendrá lugar del 25 al 27 de noviembre. Será un espacio donde degustar, compartir, aprender y disfrutar, un evento interactivo, participativo y lleno de experiencias, donde tendrán cabida tanto grandes amantes de la gastronomía como los más pequeños de la casa.

Marcos Morán, Gonzalo de Ambrosio, Isasaweis y Marta Simonet serán algunos de los ponentes

- Fecha: 24-06-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Anuncio
- Temática Blog: Gastronomía

[ENTRADA COMPLETA](#)



GASTRONOMÍA



Gijón se come, una nueva feria gastronómica que tendrá lugar en Gijón del 25 al 27 de Noviembre, cuyos principales valores distintivos son la sostenibilidad y responsabilidad de la gastronomía en Asturias.

Un evento para todos los públicos, con actividades para niños, conferencias de chefs de reconocido prestigio, expositores, charlas formativas, degustaciones, street food, y un largo etc, todo ello relacionado con la variedad culinaria de nuestra comunidad.

- Fecha: 22-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Anuncio
- Temática Blog: Turismo

[ENTRADA COMPLETA](#)



Gijón/Xixón a pedir de boca

Publicado por [SMT](#) el 26-10-2016

La gastronomía es uno de los grandes atractivos de Gijón/Xixón en casi todos los formatos posibles. Del 25 al 27 de noviembre añadiremos a las citas que se convocan en la ciudad una propuesta más: "[Gijón se Come](#)" el primer festival gastronómico sostenible y responsable de Asturias. Durante esos días se creará un espacio en el que público general, marcas y chefs de reconocido prestigio se encuentran, comparten, disfrutan y degustan.

[La familia de Gijón se Come](#) es amplia y se expande ya en las redes sociales en las que se podrán consultar todas las novedades que se incorporen al programa del festival. El [canal de YouTube](#) del evento te permitirá conocer a todas las personas que participan en las actividades y enviar tus propios vídeos.



- Fecha: 26-10-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Anuncio
- Temática Blog: Turismo

[ENTRADA COMPLETA](#)



Fecha: 22-11-2016
Difusión/formato: Online
Género: Anuncio
Temática Blog: Planes

[ENTRADA COMPLETA](#)



Fecha: 01-11-2016
Difusión/formato: Online
Género: Anuncio
Temática Blog: Gastronomía

[ENTRADA COMPLETA](#)



El primer día asistimos a una ponencia muy interesante que dio lugar a debate sobre Productos Km0 , si son viables o no a la hora de elaborar los platos . Fue impartida por Diego Fernández del Restaurante **Regueiro** , Marcos Morán de Casa **Gerardo**, Pedro Martínez del Restaurante **Naguar** , Pedro Noriega del Restaurante **Castru El Galteru** y moderada por Ángela Butcher .



- Fecha: 02-12-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Crónica
- Temática Blog: Gastronomía
- Redactor/a: Bego Río

ENTRADA COMPLETA

JOSÉ MARÍA
CARRASCOSA ZAFRA

3. Gijón se come 2016 (Gijón), 25/11/2016 – 27/11/2016

Siempre me ha encantado la gastronomía del norte y esta Feria me llama la atención desde el principio: "Gijón se come". Que buen nombre para una de las mejores cocinas de España. Más de 30 profesionales de reconocido prestigio se citan en esta Feria para ponernos al día de tendencias, productos, procesos y mil historias más que no te deberías perder si eres un apasionado de la cocina.



- Fecha: 01-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Planes
- Temática Blog: Estilos de vida
- Redactor/a: Jose María Carrascosa

ENTRADA COMPLETA

ER línea cosmética
EVA ROGADO



Me enteré de que se iba a realizar un festival gastronómico en Gijón hace ya tiempo, a través de las redes sociales.

Antes de seguir contando mi experiencia, quiero dar la enhorabuena a la agencia **mg.lab** y a **Ana Rellán**, por el trabajo que han hecho de comunicación, para hacer llegar el evento "por cielo, mar y tierra", a todo el mundo, de manera excepcional. No soy "foodie", ni estoy para nada implicada en el mundo de la gastronomía. Pero cuando vi el **programa**, me resultó llamativo, con "muy buena pinta", diseñado para todos los públicos, tanto profesionales del sector, como gente de a pie.

- Fecha: 29-11-2016
- Difusión/formato: Online
- Género: Crónica
- Temática Blog: Estilo de vida
- Redactor/a: Eva Rogado

ENTRADA COMPLETA

La Nueva España

www.lne.es

"Gijón se come", finalista de los premios de la Semana europea de los residuos

P.A. | 20.01.2017 | 03:26

"Gijón se come", el primer festival gastronómico sostenible de Asturias, que celebró en Gijón su primera edición el pasado noviembre, ha sido seleccionado como finalista nacional para los premios de la Semana europea de la prevención de residuos, los galardones "verdes" promovidos anualmente por la Unión Europea. El evento gastronómico ha sido valorado por su compromiso con la sostenibilidad, destacando su labor de sensibilización sobre la importancia del reciclaje. Así, durante los tres días del festival se llevó a cabo una labor de comunicación intensiva para promover las prácticas sostenibles entre los participantes y visitantes. Durante el evento se reciclaron 279 kilos de residuos: de los cuales 200 kilos fueron orgánicos. El 99% del vidrio usado fue retornable.

Los premios SEPR 2016 se entregarán en Barcelona el próximo 18 de mayo. A esta edición se han presentado 12.255 candidaturas de 32 países diferentes de la UE.

- Fecha: 20-01-2017
- Difusión/formato: Online + Papel
- Edición: Gijón
- Redactor/a: P.A.

ARTÍCULO COMPLETO

EL COMERCIO

GijónSeCome, finalista de unos premios europeos

Ha sido valorado para los premios de la Semana Europea de la Prevención de Residuos por su compromiso con la sostenibilidad, destacando su labor de sensibilización sobre la importancia del reciclaje

GijónSeCome, el primer festival gastronómico sostenible de Asturias, que celebró su primera edición en noviembre de 2016, ha sido seleccionada por Cogersa como finalista nacional para los premios de la Semana Europea de la Prevención de Residuos (SEPR 2016), los galardones 'verdes' promovidos anualmente por la Unión Europea. El festival gijonés competirá en la categoría Industria/Empresas con el resto de candidaturas europeas.

¿Qué le hace merecedor del premio? Por el momento, ha sido valorado por su compromiso con la sostenibilidad, destacando su labor de sensibilización sobre la importancia del reciclaje. Así, durante los tres días del festival se llevó a cabo una labor de comunicación intensiva para promover las prácticas sostenibles entre los participantes y visitantes. Asimismo, se realizó una medición exhaustiva de las emisiones de CO₂, aplicando posteriormente una compensación económica proporcional a las toneladas emitidas. Durante el evento se reciclaron, en total, 279 kilos de residuos: orgánica (200 kilos), envases (27) y cartón (52). Además, el 99% del vidrio usado fue retornable.

Los premios SEPR 2016 se entregarán en Barcelona el 18 de mayo de 2017. Para esta edición se han presentado -en todas las categorías- un total de 12.255 candidaturas de 32 países. La asturiana Cogersa es una de las 43 entidades europeas que han coordinado las acciones realizadas en esta octava edición.

La segunda edición de GijónSeCome se celebrará del 1 al 3 de diciembre.

- Fecha: 20-01-2017
- Difusión/formato: Online + Papel
- Edición: Gijón
- Redactor/a: E.C.

ARTÍCULO COMPLETO

La Nueva España
www.lne.es

El Montedeva celebra una jornada de educación medioambiental con sus alumnos

20.02.2017 | 03:42

Plantar un árbol en una maceta con la promesa de cuidarlo mientras crezca y de trasladarlo luego a un espacio abierto, o la elaboración de frixuelos con pan de escanda y relleno de mermelada de kiwi. Son dos de las actividades que hicieron el pasado sábado los alumnos de tercero de infantil y primer ciclo de primaria del colegio Montedeva Alter-Vía, en Ceares, como compensación por la "huella ecológica" del festival "GijónSeCome", que se celebró en noviembre de 2016.

Este certamen gastronómico es el único sostenible del circuito nacional, según afirman sus organizadores. Entre sus planteamientos incluye el que la compensación de los rastros ecológicos que pueden generar sus actividades. De ahí la actividad que acogió el colegio Montedeva. El impacto de "GijónSeCome" fue medido en colaboración con Cogersa, Emulsa y Ecovidrio.

- Fecha: 20-02-2017
- Difusión/formato: Online + Papel
- Edición: Gijón
- Redactor/a: Redacción

ARTÍCULO COMPLETO



Alumnos en el taller de frixuelos del Montedeva. ÁNGEL GONZÁLEZ

Fotos de la noticia

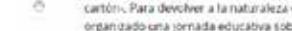
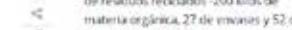
EL COMERCIO

Gastronomía ecológica en el cole

GijónSeCome compensa la huella ecológica del festival con una actividad de educación ambiental que impulsa el reciclaje y el respeto ambiental

44 niños del Montedeva asisten a un taller donde cocinan frixuelos y plantan acebos

EVA FERNANDEZ 14 Migrante | Comercio | 14 febrero 2017 02:42



En el I GijónSeCome, el único festival gastronómico sostenible del circuito nacional que se celebró en la ciudad del 2 al 4 de diciembre, se generaron 279 kilos de residuos reciclados, 200 kilos de materia orgánica, 27 de envases y 52 de cartón. Para devolver a la naturaleza ese impacto generado, el certamen ha organizado una jornada educativa sobre sostenibilidad y medio ambiente en el colegio Montedeva de Gijón.



FOTOS:

Los niños y los niños que han participado en el taller de educación ambiental que se celebró en el colegio Montedeva. Iñaki Urdapilleta

10.02.2017 02:42



- Fecha: 19-02-2017
- Difusión/formato: Online + Papel
- Edición: Gijón
- Redactor/a: Eva Fernández

ARTÍCULO COMPLETO



GijónSeCome compensará su huella ecológica con una jornada educativa

Feb 13, 2017 NBNoticias

[Tweet](#) [Recommend](#) [Share](#) 6 [G+1](#) 2



GijónSeCome, el único festival gastronómico sostenible del circuito nacional, compensará el impacto ambiental generado en su primera edición, celebrada en noviembre de 2016, impulsando una jornada educativa sobre sostenibilidad y medio ambiente en colaboración con el colegio Montedeva de Gijón. Será

el próximo sábado 18 de febrero, a partir de las 11.00 horas, en el propio centro educativo.

De esta forma, el festival asturiano, que hace unas semanas resultó finalista de los premios SEPR 2016 de la Unión Europea por su vocación de respeto al medio ambiente, cumplirá con los compromisos marcados por el código de buenas prácticas del sello Gijón Turismo Responsable. Entre ellos, además del desarrollo de programas de economía social y la aplicación de una serie de criterios logísticos y organizativos, desde el reciclaje a la selección de proveedores, se encuentra la compensación de la llamada huella ecológica.

- Fecha: 13-02-2017
- Difusión/formato: Online
- Redactor/a: Redacción

ARTÍCULO COMPLETO

EL COMERCIO

GijónSeCome promueve la educación ambiental



El festival gastronómico GijónSeCome busca compensar el impacto ambiental generado en su primera edición con una jornada educativa sobre sostenibilidad y medio ambiente con alumnos del colegio Montedeva. Será el sábado, día 18, a partir de las 11 horas.



- Fecha: 14-02-2017
- Difusión/formato: Online + Papel
- Edición: Gijón
- Redactor/a: Redacción

ARTÍCULO COMPLETO

EL COMERCIO

GijónSeCome gana el premio regional de la Semana Europea de Prevención de Residuos

El festival gastronómico, que celebró su primera edición el pasado mes de noviembre, ha sido valorado por su compromiso con la sostenibilidad, destacando su labor de sensibilización sobre la importancia del reciclaje.



ELCOMERCIO.es | Me gusta | Compartir | 2 marzo 2017 17:11

GijónSeCome, el único evento gastronómico sostenible del circuito nacional, ha recibido hoy el galardón que le acredita como finalista asturiano de los premios de la Semana Europea de Prevención de Residuos 2016. El festival ha sido premiado en la categoría de Industria/Empresas.

El certamen ha sido valorado por su compromiso con la sostenibilidad, destacando su labor de sensibilización sobre la importancia del reciclaje. Santiago Fernández, gerente de Cogersa, una de las 43 entidades europeas que han coordinado la octava edición de los galardones, fue el encargado de entregar el diploma acreditativo a Ana Rellán, directora de GijónSeCome, cuya segunda edición se celebrará los días 2, 3 y 4 de diciembre.

La edición global de los premios se fallará en Barcelona el próximo 18 de mayo. Este año se han presentado un total de 12.255 candidaturas de 32 países.

- Fecha: 02-03-2017
- Difusión/formato: Online + Papel
- Edición: Gijón
- Redactor/a: Redacción

ARTÍCULO COMPLETO

- Fecha: 03-03-2017
- Difusión/formato: Online
- Redactor/a: Alba Blanco

ARTÍCULO COMPLETO

La Voz de Asturias



LOS FINALISTAS A LOS PREMIOS EUROPEOS

Los cinco mejores proyectos de una Asturias más reciclada

Estos son los cinco finalistas que representarán a la región en los premios europeos

facebook | twitter | compartir | 0

ALBA BLANCO
REDACCIÓN 03/03/2017 06:00

Promover buenas prácticas relacionadas con la reducción del volumen y la toxicidad de los deshechos ha sido la principal razón para que más de una centena de organizadores (empresas, ayuntamientos, colegios, asociaciones, etc.) hayan participado en la Semana Europea de la Prevención de Residuos 2016, una iniciativa coordinada en Asturias por Cogersa entre los días 19 y 27 de noviembre, en la que se llevaron a cabo más de cien acciones en 24 municipios diferentes.

Según la jefa de Calidad y Desarrollo del Consorcio, Elena Fernández, el objetivo de la campaña, en la que participaron países de toda la UE y cinco comunidades españolas, entre las que se encuentra el Principado, «es sensibilizar a los ciudadanos de la importancia de reducir, pues el mejor residuo es el que no se genera, pero también de reutilizar y de reciclar».

TELEVISIÓN

RTPA TP NOTICIAS



Fecha: 26-11-2016
Canal: RTPA
Programa: Servicios informativos
Formato: Reportaje
Duración: 1:27
Redactor/a: Raquel Amor

VÍDEO COMPLETO

RTPA CNX



Fecha: 25-11-2016
Canal: RTPA
Programa: Conexión Asturias
Formato: Directo (2 conexiones)
Duración: 13:15
Redactor/a: -

VÍDEO COMPLETO



- Fecha: 28-11-2016
- Canal: TVE
- Programa: Panorama Regional
- Formato: Reportaje
- Duración: 2:40
- Redactor/a: Paz Casariego

VÍDEO COMPLETO



- Fecha: 09-12-2016
- Canal: Tele Asturias
- Programa: Cómete Asturias
- Formato: Reportaje
- Duración: 3:26
- Redactor/a: Raquel Mendaña

VÍDEO COMPLETO



- Fecha: 03-03-2017
- Canal: Canal 10 TV
- Programa: Informativos
- Formato: Reportaje
- Duración: 2:42
- Redactor/a: -

VÍDEO COMPLETO

RADIO



Hoy por hoy

- Fecha: 25-11-2016
- Programa: Hoy por Hoy Gijón
- Formato: Informativos
- Contenido: Entrevista con Ana Rellán, directora de GijónSeCome
- Duración: 1:27
- Presentadora: Paloma Llanos

AUDIO COMPLETO



A vivir

- Fecha: 26-11-2016
- Programa: A vivir Gijón
- Formato: Magazine
- Contenido: Entrevista con Gonzalo D'Ambrosio, chef de GijónSeCome
- Duración: 9:34
- Presentadora: Begoña Natal

AUDIO COMPLETO



Hoy por hoy

- Fecha: 25-11-2016
- Programa: Hoy por Hoy Gijón
- Formato: Informativos
- Contenido: Entrevista con Ana Rellán sobre la nominación de GijónSeCome a los premios SEPR de la Unión Europea
- Duración: 3:45
- Presentadora: Paloma Llanos

AUDIO COMPLETO



Gijón en la Onda

- Fecha: 25-11-2016
- Programa: Gijón en la Onda
- Formato: Magazine
- Contenido: Entrevista con Ana Rellán, directora de GijónSeCome.
- Duración: 1:29
- Presentadora: Paloma Llanos

AUDIO COMPLETO



Noticias Mediodía

- Fecha: 25-11-2016
- Programa: Noticias Mediodía
- Formato: Informativos
- Contenido: Entrevista con Ana Rellán, directora de GijónSeCome.
- Duración: 2:27
- Presentadora: Paloma Llanos

AUDIO COMPLETO

PORTALES INSTITUCIONALES Y MARCAS



Esta quincena destacamos...



GijónSeCome. Festival gastronómico

El primer festival gastronómico sostenible y responsable de Asturias GijónSeCome, tendrá lugar en más de 6000 metros cuadrados de instalaciones con: show cooking, conferencias, market, llamborales, talleres, zona infantil y un sinfín de actividades para disfrutar.

Un lugar donde público general, marcas y chefs de reconocido prestigio se encuentran, comparten, disfrutan y degustan.

ENTRADA COMPLETA



Disfruta la mejor gastronomía asturiana en 'GijónSeCome' con una de nuestras 8 entradas, idel 25 al 27 de noviembre!

Si te gusta la gastronomía y no te pierdes un solo evento que ponga en valor la buena mesa y los productos típicos de cada región, saca el calendario y no hagas planes para el último fin de semana de noviembre. Del 25 al 27 se celebra la I Feria Gastronómica 'GijónSeCome'.

Tendrá lugar durante los tres días en Gijón (Asturias), en el pabellón central del Recinto Ferial Luis Adaro. Más de 6000 metros cuadrados de instalaciones en las que poder disfrutar de ponencias, show cookings, conferencias, market, talleres y todo tipo de actividades relacionadas con la gastronomía asturiana y de otras zonas de nuestro país como Valencia o Galicia.

ENTRADA COMPLETA



Ternera Asturiana presente en Gijón se come

Este fin de semana se celebra en el Recinto Ferial Luis Adaro de Gijón, #GijónSeCome¹, un espacio para amantes de la gastronomía, que estará repleto de actividades interesantes.

Y como no, #TerneraAsturiana no podía faltar. El sábado, a las 8:30 de la tarde celebraremos un show cooking con degustación del Mejor Cachopo de Asturias, a cargo de Juanjo Clíma y Las Tablas del Campillín.

El domingo, Cocinaremos con Ternera Asturiana con los más peques, a partir de las 12:30. Y a las 13:30, Gonzalo D'Ambrosio, chef de Canal Cocina, elaborará un tataki con Ternera Asturiana.

5 Estrellas Michelin, chefs de reconocido prestigio, presentaciones de libros (Isasaweli, María Corbacho, Marta Simonet, Kim Ossenblok, Marcos Morán, Gonzalo D'Ambrosio que tendrán firma de sus libros), talleres para toda la familia, catas de productos.... y por supuesto zona de restaurantes, completan la oferta de este fin de semana.

Aquí tenéis la programación con los horarios de cada showcooking, talleres, ponencias, firmas de libros y actividades infantiles.

ENTRADA COMPLETA



El virgen extra de la D.O.P.Estepa, sabor protagonista en Gijón se Come

Escrito por José Carlos Sánchez



Etiquetas



ENTRADA COMPLETA



Nos vemos en "Gijón se come"

Durante este fin de semana, estamos en el I Festival Gastronómico Gijón se come. Entre otras actividades a las que acudiremos, estaremos informando sobre el proyecto "La Gran Cadena" de Ecovidrio, con el fin de que los restaurantes y los establecimientos participantes se unan a la sostenibilidad.

En GijónSeCome habrá showcooking de la mano de varios chefs con estrella michelín, firma de libros, encuentros con bloguers, charlas sobre gastronomía y turismo responsable.

Si te interesa este sector, aún estás a tiempo de acudir a esta cita tan importante!!

Más info: <https://www.lagrancadena.es/>

ENTRADA COMPLETA



17 empresas asturianas se vuelcan con la SEPR

SEMANA EUROPEA PREVENCIÓN RESIDUOS
Publicada el 21 noviembre, 2016 - By [Hogares Residuo Cero](#)
[Comenta esta entrada](#)



ENTRADA COMPLETA

La originalidad y frescura del primer festival gastronómico sostenible "GijónSeCome" representará a Asturias en los premios SEPR

SEMANA EUROPEA PREVENCIÓN RESIDUOS
Publicada el 27 Febrero, 2017 - By [Hogares Residuo Cero](#)
[Comenta esta entrada](#)



El primer festival gastronómico sostenible "GijónSeCome" fue una de las llamativas acciones que participaron en la Semana Europea de la Prevención de Residuos en Asturias. Un evento organizado por MG LAB que durante tres días insistió en sensibilizar al público asistente fomentando una acción sencilla como es reciclar, para que cuando llegaran a sus casas siguieran con la misma mecánica.

ENTRADA COMPLETA



Convention Bureau

Gijón Se Come es una iniciativa de [mg.lab](#) para crear un evento gastronómico sostenible en el municipio de Gijón, que sea un referente en Asturias y España, con más de 6.000 metros cuadrados de instalaciones.

Asturias es gastronomía, es variedad culinaria, es calidad en sus productos, es el arte en los fogones...porque no se entiende Asturias sin un buen plato de comida en la mesa.

Porque en Asturias se organizan cientos de festivales gastronómicos al año, pero nosotros queremos organizar el primer festival gastronómico sostenible y responsable de Asturias.

Un lugar donde público general, marcas y chefs de reconocido prestigio se encuentran, comparten, disfrutan y degustan.

ENTRADA COMPLETA



club de empresas
de turismo de negocios
PRINCIPADO DE ASTURIAS

GIJÓN SE COME – FESTIVAL GASTRONÓMICO 2016

25 noviembre / 27 noviembre

Gijón Se Come es una iniciativa de [mg.lab](#) para crear un evento gastronómico sostenible en el municipio de Gijón, que sea un referente en Asturias y España, con más de 6.000 metros cuadrados de instalaciones.

+ GOOGLE CALENDAR

ENTRADA COMPLETA





www.gijonsecome.es