

Club Español de Alta
GASTRONOMÍA

**Experiencias gastronómicas
únicas y exclusivas para
empresas y particulares.**

Uno de los itinerarios de experiencias
y eventos de alta gastronomía más
exclusivos y completos del mundo.



Presentación Oficial Club Español de Alta Gastronomía
Departamento Gestión del Conocimiento CEAG
Versión Compresión Visual Rápida



Club Español de Alta
GASTRONOMÍA

La Alta Gastronomía
como ecosistema
transformador
social y empresarial.

**Experiencias gastronómicas
únicas y exclusivas para
empresas y particulares.**



Club Español de Alta
GASTRONOMÍA



Presentación Oficial Club Español de Alta Gastronomía
Departamento Gestión del Conocimiento CEAG
Versión Compresión Visual Rápida

1

IDIOSINCRASIA CEAG

Objetivo principal del club y visión integral

2

CASOS DE ÉXITO CEAG

Los principales eventos impulsados por CEAG

3

SOLUCIONES & SERVICIOS

Itinerarios específicos y a medida

4

SOCIOS & AMIGOS DEL CLUB

Consideración de asociados y amigos

5

PORTFOLIO GASTRONÓMICO

El Itinerario más completo del mundo

6

PARTNERS & PATROCINADORES

Partners estratégicos y de impacto

7

EVENTOS DESTACADOS CEAG

Cronograma de eventos propios de CEAG

8

SISTEMAS DE COLABORACIÓN

Fórmulas de colaboración activa



1

IDIOSINCRASIA DEL CLUB ●●●○

El CEAG (Club Español de Alta Gastronomía) es un ecosistema del que forma parte el universo gastronómico conformado por los principales Chefs y Restaurantes del mundo de la Alta Gastronomía Española.



Desarrollo estratégico www.samuelarias.es
Desarrollo estructural www.enaris.es
Alianzas www.rgdalianzasestrategicas.es/



CEAG (Club Español de Alta Gastronomía) organiza, “llave en mano”, para sus socios, sus amigos, sus clientes y las empresas que lo soliciten, múltiples EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS ÚNICAS E IRREPETIBLES, con un denominador común: todas ellas son interactuando con los grandes chefs españoles y están CREADAS EN EXCLUSIVA para nuestros clientes y sus invitados.

Reconocer la alta gastronomía

Que nace del talento, cultura del esfuerzo, fórmulas de expresión, procesos creativos e innovadores, transmisión pretérita del conocimiento intra e intercultural y de los distintos sistemas de pensamiento.

Crear y dimensionar universos gastronómicos

Diseñando y desarrollando eventos y actividades que se conformen como verdaderos espacios transformadores de contextos sociales y empresariales con un hilo conductor transversal: la alta gastronomía.





La gastronomía lleva acompañándonos siglos evolucionado hasta los primeros recetarios con punto de partida basados en cocina tradicional y España conforma una mezcla de las cocinas de distintos mundos, desde la herencia de Grecia o Roma pasando por la cocina árabe, judía u oriental entre otras, que junto con la riqueza y variedad de alimentos nos sitúa como referentes culturales gastronómicos del mundo.

Pero lo que marca realmente la diferencia es ese conjunto de mujeres y hombres que percibieron y entendieron la gastronomía como algo más que la mera necesidad vital de alimentarse, la significaron como parte fundamental del ser humano, un arte social que relaciona a las personas con el entorno que les rodea y los alimentos como pilar transversal, hasta llegar a convertir la misma Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

CEAG – Club Español de Alta Gastronomía nace con el objetivo fundamental de reconocer a sus verdaderos protagonistas y sobre todo, dimensionar el arte de la cocina.



JAVIER TROS DE YLARDUYA
PRESIDENTE CEAG



Presentación Oficial Club Español de Alta Gastronomía
Departamento Gestión del Conocimiento CEAG
Versión Compresión Visual Rápida



2

CASOS DE ÉXITO



Algunos de los eventos más potentes de CEAG

Club Español de Alta Gastronomía, desde su creación ha diseñado, desarrollado y/o implementado numerosos eventos de primer nivel nacionales e internacionales.



ALGUNOS CASOS DE ÉXITO



Chefs & Golf Madrid. Uno de los eventos más importantes del año entendida como celebración solidaria de gastronomía y el mundo del golf con los principales Chefs del mundo.

Festival de Cine San Sebastián. Con itinerarios gastronómicos espectaculares y llenos de glamour, como la visita al templo culinario Arzak, 3 Estrellas Michelin.

Solheim Cup. Organización de itinerarios gastronómicos en La Solheim Cup, la competición femenina más espectacular del golf mundial. La **Ryder Cup** en su versión femenina, el enfrentamiento entre las mejores jugadoras de Europa y USA en formato Match Play.

Gastro evento Yoigo. Campaña de fidelización a los clientes premium de la empresa Yoigo con escenarios de consultoría gastronómica totalmente ADHoc.

LIRIA Taste Sessions. Visitas privadas y cata de productos en el Palacio de Liria, con la degustación de productos elaborados artesanalmente desde 1472.





3

SOLUCIONES & SERVICIOS



La Alta Gastronomía como factor diferencial

CEAG ha diseñado un conjunto de soluciones que se basan en la alta gastronomía como factor diferencial que impulsa cada uno de los distintos servicios en términos exponenciales.





EVENTOS & CONSULTORÍA GASTRONÓMICA

Organización de eventos sociales, deportivos, empresariales, sectoriales y ADHoc totalmente personalizados con los principales Chefs y restaurantes de mundo.

CONGRESOS, CONVENCIONES & FERIAS

Diseño de itinerarios gastronómicos en congresos, ferias, convenciones y todo tipo de escenarios empresariales que requieren alto impacto de marca.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS SOCIALES

Circuitos gastronómicos sociales y Networking en formato experiencia, durante uno o más días, en los principales restaurantes de la alta gastronomía española.

WORKSHOPS, ANIVERSARIOS Y KICK OFF MEETINGS

Eventos empresariales de alto rendimiento con la finalidad de generar un alto impacto motivacional en el equipo y/o reputacional de marca.



4 SOCIOS & AMIGOS CEAG



Singularidades entre asociados y amigos

CEAG – Club Español de Alta Gastronomía está dirigido tanto a socios directos del club, como a aquellas personas que disfrutan de distintos itinerarios culinarios eventuales.



SOCIOS CEAG

Aquellas personas que se asocian al Club mediante pase de temporada premium para disfrutar de la experiencia integral, única, exclusiva y privada. Destacamos:

Visita a templos gastronómicos Estrella Michelin y Soles Repsol
Acceso exclusivo en los principales eventos luxury
Social Networking organizados por Club CEAG
Master Class Chefs Michelin



Club Español de Alta
GASTRONOMÍA

AMIGOS CEAG

Aquellas personas que disfrutan eventualmente de eventos exclusivos, y cuya vinculación con el club se formalizan mediante sesiones individuales, en pareja o grupales. Ventajas:

Acceso preferente a templos gastronómicos Estrella Michelin y Soles Repsol, y preferencia exclusiva en los principales eventos luxury.



5

PORTFOLIO GASTRONÓMICO



Uno de los itinerarios de experiencias gastronómicas más completos del mundo

CEAG – Club Español de Alta Gastronomía ha diseñado el itinerario de experiencias más exclusivo, o uno de los más exclusivos, únicos y completos del mundo. Descubre una muestra en exclusividad de nuestro programa.

Club Español de Alta
GASTRONOMÍA



Presentación Oficial Club Español de Alta Gastronomía
Departamento Gestión del Conocimiento CEAG
Versión Compresión Visual Rápida

PORTFOLIO

RESUMIDO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Comida o cena y visita a la bodega del **Restaurante El Celler de Can Roca**, con tres estrellas Michelin y Tres Soles Repsol.

Comida en el **Restaurante Etxebarri**. Considerado el tercer mejor restaurante del mundo por The World's 50 Best Restaurants.

Comida en el restaurante **Aponiente** con tres estrellas Michelin. Visita a las salinas del estero, centro de I+D del Chef del Mar, Ángel León.

Comida y show Cooking con el chef Jesús Sánchez de **El Cenador de Amos** con tres estrellas Michelin y tres soles Repsol. Considerado mejor chef español 2022.

San Sebastián Experience y San Sebastián Festival de Cine. Comida en los tres mejores restaurantes de San Sebastián con tres estrellas Michelin: **Arzak, Akelarre y Martin Berasategui** y visita al Festival de Cine de San Sebastián desfilando por la alfombra roja con tratamiento de VIP.

Donostia Auténtico. Recorrido por los mejores restaurantes típicos y sociedades gastronómicas y sidrerías de San Sebastián, recorrido por los mejores bares de pintxos.

Noor Córdoba y Mezquita. Visita guiada a la Mezquita y comida Andalusí en el restaurante Noor con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol.





PORTFOLIO

RESUMIDO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Mira como bailan los caballos andaluces. Espectáculo de equitación con la mejor gastronomía en Jerez de la Frontera.

Degustación en un barco recorriendo el bajo guía de los mejores langostinos de Sanlúcar.

Segovia Experience: Visita a la destilería DYC y cena en la destilería. Visita a una d las mejores granjas de Bueyes de España y degustación de Chuletas y carne de buey auténtico. Comida de Cochinillo en el restaurante José María, el más famoso de Segovia.

Visita a la **Bodega Abadía Retuerta** y comida en el restaurante le Domaine.

Visita a la **Bodega Pago de Carraovejas** y comida en el restaurante Ambibium.

El Ciego **Victoria Cañas**.

Comida exhibición de **Maestros Parrilleros Vascos**.

3 Days Star. Tres restaurantes con tres estrellas Michelin en tres días consecutivos. Inmersión en la alta gastronomía española interactuando con los mejores chefs.



PORTFOLIO

RESUMIDO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Comida especial y vista a la bodega interactuando con los hermanos Sandoval en el **Restaurante Coque** con dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol.

Comida o cena y Show Cooking en el **Casino de Madrid** con el chef Paco Roncero con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol.

Comida o cena en el **Restaurante Leña** del Chef Dani García.

Comida o cena en el **Restaurante Lobito de Mar** del Chef Dani García.

Comida o cena en el **Restaurante Bibó** del Chef Dani García.

Visita al **Palacio de Liria** del Duque de Alba y cóctel en sus jardines.

Comida en el restaurante japonés y club gastronómico **Yugo The Bunker** del Chef Julián Mármol con una estrella Michelin.





PORTFOLIO

RESUMIDO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Comida en el restaurante **Kabuki**.

Comida o cena en el restaurante **Desde 1911** de pescaderías coruñesas.

Comida o Cena en el restaurante **El Mentidero de la Villa**.

Comida de su menú degustación en el restaurante **Bosco**. Explicación de su chef.

Comida o cena en el restaurante **Panamera**.

Comida o cena en el restaurante **Descaro**.

Comida o cena en el restaurante **La Albufera**.

Comida o cena en el restaurante **Jamón y Churrasco**.

Show Cooking del Chef Miguel García en **Frigicoll**. Se cocinan recetas tradicionales emblemáticas bajo la dirección del chef y se degustan a continuación.

Comida o cena en el restaurante **El Club Allard**.





6

EVENTOS CEAG



El Club Español de Alta Gastronomía, diseña, desarrolla e implementa eventos anuales propios del Club de temporada o carácter singular, dentro de su programación.



EVENTOS DE TEMPORADA

Aquellos eventos que el Club Español de Alta Gastronomía diseña y desarrolla todos los años o se han realizado varias ediciones en distintas temporadas.



EVENTOS SINGULARES

Aquellos eventos que el Club Español de Alta Gastronomía diseña y desarrolla de manera singular, única y totalmente ADHoc para sus socios y colaboradores.



EVENTOS

DESTACADOS CEAG 2023

CHEFS & GOLF

Un evento único de golf y gastronomía creado por el Club Español de Alta Gastronomía, CEAG, donde, como cada año, se celebrará una cena benéfica espectacular para todos nuestros socios.

SOLHEIM CUP

La Solheim Cup es la competición femenina más espectacular del golf mundial. La Ryder Cup en su versión femenina, el enfrentamiento entre las mejores jugadoras de Europa y USA en formato Match Play.

RYDER COOK

Un evento único e innovador, semejante a la Ryder Cup de Golf pero de temática gastronómica y organizada junto a la Fundación Ligas Golf. Contamos con la participación de los mejores restaurantes de España.



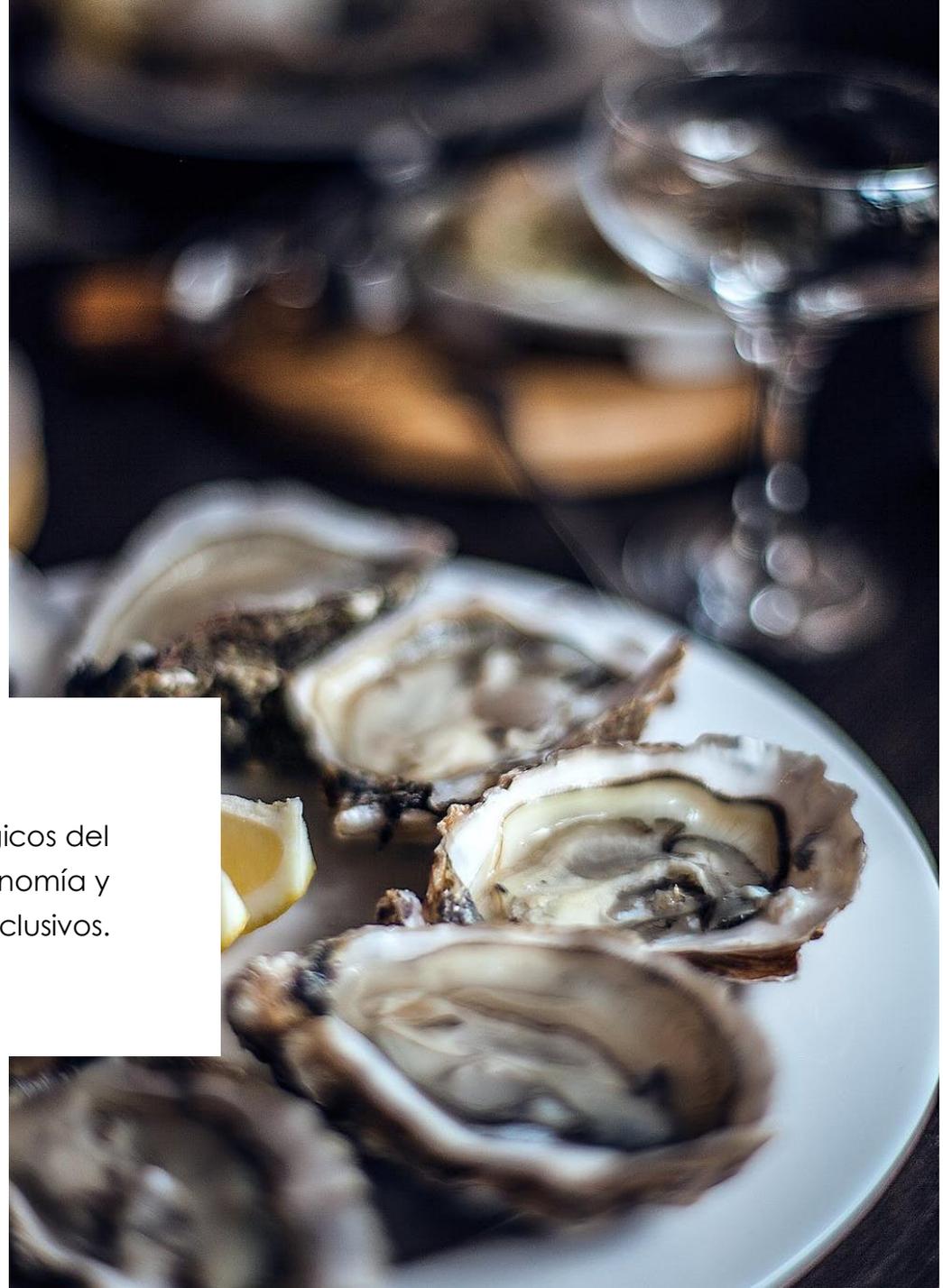
Presentación Oficial Club Español de Alta Gastronomía
Departamento Gestión del Conocimiento CEAG
Versión Compresión Visual Rápida

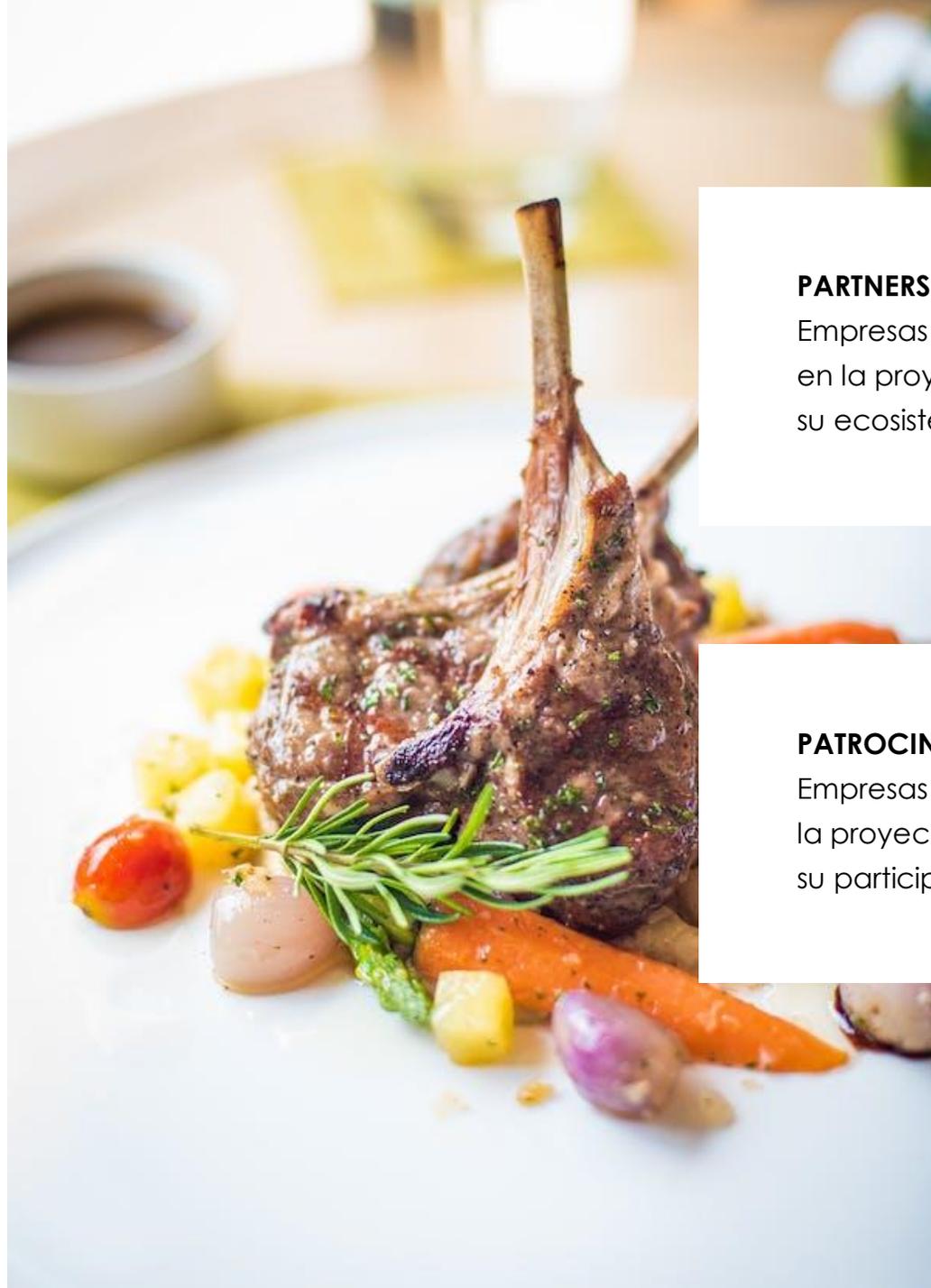
PARTNERS & PATROCINADORES

7



Diferencias entre Partners Estratégicos del
Club Español de Alta Gastronomía y
Patrocinadores de Eventos exclusivos.





PARTNERS ESTRATÉGICOS

Empresas y/o Profesionales que *tienen una presencia permanente* en la proyección de las acciones y decisiones del CEAG y en todo su ecosistema de eventos satélite que le rodean.

PATROCINADORES EVENTOS

Empresas y/o Profesionales que *tienen una presencia temporal* en la proyección de las acciones y decisiones de CEAG por medio de su participación directa en determinados eventos satélite del club.



GARANTÍA DE CALIDAD DE PARTNERS & PATROCINADORES ESTRATÉGICOS

CEAG, **debido al éxito de sus eventos y a la gran visibilidad que proyectan sus eventos**, gracias en gran parte a la participación de Chefs de prestigio, dispone de un sistema de selección de partners y patrocinadores que garantice

El prestigio de los Chefs Estrellas Michelin y Soles Repsol, así como de las marcas y equipos de referencia que representan.

El buen nombre del resto de patrocinadores y partners estratégicos que forman parte del ecosistema del propio Club.

1

2





8

SISTEMAS DE COLABORACIÓN



Fórmulas de colaboración activas con CEAG

CEAG – Club Español de Alta Gastronomía, ha estructurado distintas fórmulas de colaboración en función del tipo de entidad y finalidad.

Resumen de todas las **fórmulas de colaboración** con del Club Español de Alta Gastronomía.

CEAG ha diseñado distintos escenarios de colaboración para mejorar su ecosistema y sus procesos transversales entre distintos agentes.

PARTICULARES

Las personas pueden asociarse al Club todas las temporadas como SOCIOS CEAG o participar en eventos exclusivos como AMIGOS CEAG.

EMPRESAS

Las empresa pueden significarse como PATROCINADORES CEAG ESTRATÉGICOS o patrocinar un evento como PATROCINADORES.

STAFF

Colaboradores Staff que forman o quieren formar parte del grupo de acción profesional de CEAG.



Club Español de Alta
GASTRONOMÍA



Uno de los itinerarios de experiencias y eventos de alta gastronomía más exclusivos y completos del mundo.



Club Español de Alta
GASTRONOMÍA

www.ceag.es

socios@ceag.es

empresas@ceag.es

Presentación Oficial Club Español de Alta Gastronomía
Departamento Gestión del Conocimiento CEAG
Versión Compresión Visual Rápida



Desarrollo estratégico www.samuelarias.es
Desarrollo estructural www.enaris.es
Alianzas www.rgdalianzasestrategicas.es/