

Working
COMUNICACION

Fórum
CHOCOARTE
Foro de Cocina Dulce en Asturias



Fórum CHOCOARTE

Foro de Cocina Dulce en Asturias

*Un espacio Gastronómico de
creatividad y experiencias dulces*

SIERO
AYUNTAMIENTO

makro

FICHA TÉCNICA
FÓRUM CHOCOARTE 2019

EVENTO:

IV Edición del Fórum ChocoArte

FECHA:

Del 15 al 17 de Noviembre 2019

LUGAR:

Pola de Siero
-Edificio La Plaza-

CIUDAD:

Siero - Asturias

HORARIO:

Viernes 15: De 17:00 a 20:30 h

Sábado 16: De 11:30 a 20:30 h

Domingo 17: De 11:30 a 20:30h

PARTICIPANTES:

Profesionales y Empresas Afines a los sectores objeto del Fórum

ACTIVIDADES:

Jornadas Técnicas, Show Cooking...

ORGANIZA:

Ayuntamiento de Siero y
Working Comunicación

CONTACTO:

info@working-comunicacion.com

IV Edición Fórum CHOCOARTE



Vista exterior del “Edificio La Plaza” en Pola de Siero, donde tendrá lugar la IV Edición del Fórum ChocoArte del 15 al 17 de noviembre.

Fórum CHOCOARTE, celebrará su IV Edición en Pola de Siero, en el “Edificio La Plaza”, situado en el centro de la ciudad, los días del 15 al 17 de noviembre de 2019.

Organizado por el Ayuntamiento de Siero y Working Comunicación, este Fórum se celebra anualmente y su ámbito de referencia es nacional.

Fórum CHOCOARTE, es un Congreso de gastronomía dedicado a la cocina dulce que cuenta con jornadas técnicas, espacio networking y exposición comercial donde las empresas y los profesionales presentarán sus novedades, productos y servicios.

Fórum CHOCOARTE es un espacio gastronómico dedicado a la “cocina dulce” que contará con la participación de profesionales de la pastelería, panadería,



ShowCooking con degustación en Fórum ChocoArte 2018:
“Helado Sacher”. *Por Antonio Argüelles, Pastelería “Argüelles”,
acompañado por Luca Capelletti, Chefs e instructor de Carpigiani Gelato.*

heladería, baristas, coctelería y cocineros de referencia a través de conferencias, talleres temáticos y elaboraciones de show cooking dulces con degustación.

*El chocolate contará en el **Fórum CHOCOARTE** con un espacio monográfico con la realización de actividades y talleres encaminadas a conocer el arte del chocolate y su degustación.*

La coctelería compartirá protagonismo con la pastelería en este espacio gastronómico, la fusión de la pastelería y la coctelería aportará que los profesionales desarrollen sus habilidades sensoriales y creativas para la realización de postres y cocteles que estimulen los sentidos del público asistente a este Fórum.

*Aceites, siropes, frutas, cafés, helados, turrone, polvoret, mazapanes, caramelos...serán también productos protagonistas del **Fórum** en su edición de 2019.*



Espacio Networking y Exposición Comercial:

El edificio “La Plaza” en Pola de Siero acogerá el **Fórum CHOCOARTE 2019**, contará con una **Zona networking** y de **Exposición Comercial** donde empresas y profesionales mostrarán en Asturias sus productos y servicios, novedades y tendencias en este sector.

Sweet Experiences:

Paralelamente a la zona de **exposición comercial** contaremos con un espacio monográfico denominado **Sweet Experiences**, donde pastelerías, heladerías y confiterías darán a conocer, degustar y comercializar sus creaciones.

Jornadas Técnicas:

Fórum CHOCOARTE contará con unas **Jornadas Técnicas** durante los tres días donde los profesionales impartirán conferencias, presentación de productos, talleres temáticos y realizarán show cooking con degustación.



*Fórum CHOCOARTE 2019, es una plataforma de promoción y negocio, el punto de encuentro en el Principado de Asturias para fabricantes, distribuidores, empresas de equipamiento y servicios, editoriales gastronómicas... un espacio donde poder interactuar con los profesionales del sector de la **pastelería, panadería, coctelería y heladería.***

Los días del 15 al 17 de noviembre de 2019 Pola de Siero se convierte en una cita ineludible en el calendario de eventos gastronómicos de referencia de ámbito nacional.



Opción 3: Espacio Stand Modular + Patrocinio

• *La contratación de esta modalidad en la IV Edición del Fórum ChocoArte incluye la inserción del logotipo de la empresa en la imagen corporativa del Fórum que a continuación se detalla:*

- *Web del Fórum.*
 - *Cartelería del evento.*
 - *Presencia en redes sociales.*
 - *Colocación de un rollup corporativo (facilitado por ustedes) en el espacio donde se realizarán los show cooking.*
- *Además participarán en el evento con:*
- *Espacio Modular 18 tal y como aparece descrito en la opción 2 de participación*
 - *Presentación durante 20 minutos de su producto/s en el espacio de realización de los show cooking.*
- *Coste del Espacio Stand Modular + Patrocinio: V á*
- *Cuota de Inscripción: Incluida en el precio*
- *IVA no incluido*

- **Solicitud de participación.**

Para la participación en la **IV Edición del Fórum CHOCOARTE** deberá de ponerse en contacto con el departamento comercial de WORKING-COMUNICACION

Teléfonos: 600 532 778
984 285 651

E-mail: info@working-comunicacion.com

Podrán solicitar su participación en el **Fórum CHOCOARTE** todas aquellas empresas cuya actividad guarde relación directa o indirecta con el objeto de este Foro.

La solicitud de participación en el **Fórum CHOCOARTE** se ajustará a los términos, condiciones, tarifas, formas de pago y plazos que estipula la organización del evento. Asimismo cada Enseña asume la participación en este Foro a su propio riesgo no pudiendo reclamar indemnización alguna en caso de no cumplirse sus expectativas de negocio.

- **Formas de pago**

@ A la reserva de participación y derecho de inscripción se emitirá factura proforma y se abonará el 100% del total contratado. El cierre del plazo de inscripción será el jueves 31 de octubre de 2019.

- **Condiciones Generales**

En el caso de incumplimiento en los plazos de pago establecidos, el participante perderá todos los derechos sobre el espacio reservado, incluido el derecho de inscripción, pasando dicho espacio a disposición de la Entidad Organizadora, que podrá disponer del mismo libremente. En ningún caso se autorizará la ocupación del espacio contratado sin estar abonada la totalidad del precio del mismo.

En caso de renuncia de participación por parte de la Empresa Participante, deberá de comunicarlo por escrito a la entidad organizadora del **Fórum CHOCOARTE**. De ser así, quedará extinguida la relación contractual entre ambas partes con la pérdida de las cantidades abonadas.

Queda prohibida la cesión parcial o total del espacio contratado al igual que los derechos adquiridos salvo previa autorización por escrito de la Dirección Organizadora del **Fórum CHOCOARTE**.

No se autoriza la ocupación de un espacio por varias Enseñas, salvo autorización expresa previa de la Organización del **Fórum CHOCOARTE**. En caso de existir dicha autorización para que un espacio sea ocupado por varias Enseñas, la Enseña titular del espacio asumirá toda la responsabilidad.

En caso de suspensión del **Fórum CHOCOARTE**, cambio de fecha, cambio de ubicación o cualquier otra incidencia, por causas de fuerza mayor, que impidan la celebración del evento en las condiciones contratadas, la entidad organizadora del **Fórum CHOCOARTE** devolverá a los Participantes las cantidades abonadas sin que estos tengan derecho a indemnización alguna por los citados conceptos.

No existirá relación laboral alguna entre la Entidad Organizadora del **Fórum CHOCOARTE** y el personal/empresas que el Participante emplee para el desarrollo de cualquiera de los trabajos que realice, ni directa ni subsidiariamente, siendo por cuenta de la Empresa Participante la totalidad de las obligaciones adquiridas con los mismos.

Igualmente, el Participante se compromete a cumplir y a hacer cumplir a sus empleados y/o subcontratas la Legislación Vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales. Las empresas que realicen trabajos para los Participantes o sus contratistas deberán tener cubierta la Responsabilidad Civil que pueda derivarse de los mismos.

En caso de incumplimiento de cualquiera de las condiciones generales o de contratación, la Entidad Organizadora del evento podrá rescindir el contrato a la Empresa Participante, sin que exista obligación alguna por parte de la organización del **Fórum CHOCOARTE** a indemnizar ni a reintegrar las cantidades abonadas hasta el momento para su participación.

La Organización del **Fórum CHOCOARTE** velará por la seguridad general del recinto, pero no se hará responsable, en ningún caso, del material y objetos depositados por los Participantes en el recinto.

Será responsabilidad de la Empresa Participante cualquier pérdida, daño o accidente de cualquier tipo (ocasionados al material, personal y objetos que se

encuentren en su espacio contratado), sin que en ningún caso y bajo ninguna circunstancia, pueda responsabilizar del mismo, a la Organización del **Fórum CHOCOARTE**.

La Organización del **Fórum CHOCOARTE** podrá difundir la lista de Participantes en aquellas acciones publicitarias relacionadas con el Foro.

Los derechos de propiedad intelectual derivados de las actividades realizadas por la Empresa Participante serán de su responsabilidad.

Queda prohibido cualquier acción o trabajo como pintar, perforar o clavar en paredes y/o pavimentos, utilizar columnas, fijar o suspender cualquier elemento decorativo, que modifiquen el estado original del recinto.

Por motivos de seguridad queda prohibido realizar cualquier acción o trabajo de montaje o desmontaje en el stand durante el horario de apertura al público.

Los datos facilitados por la Empresa Participante se incorporaran a un fichero de la Entidad Organizadora del **Fórum CHOCOARTE** con la finalidad de gestionar su participación en este Foro. Al facilitar sus datos autoriza expresamente el uso de los mismos para realizar comunicaciones, incluidos medios electrónicos. Asimismo autoriza que estos datos profesionales puedan ser comunicados, con obligación de confidencialidad, a las empresas que colaboran con la Entidad Organizadora del **Fórum CHOCOARTE**. Los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación de estos datos podrán ejercerse por escrito a la Entidad Organizadora del **Fórum CHOCOARTE** o bien a través del e-mail: info@working-comunicacion.com

Concejo de Siero

El concejo de Siero, con capital en La Pola Siero, se encuentra situado en el centro de Asturias.

Limitado por los concejos de Gijón, al norte, Langreo y San Martín del Rey Aurelio, al sur, Llanera y Oviedo, al oeste, y Sariego, Nava y Bimenes, al este. Además rodea en toda su extensión al concejo de Noreña y toca al de Villaviciosa en un punto: La Peña de los Cuatro Jueces.

Tiene una superficie de 209,3 Km², que se caracteriza por su planicie y escasa altitud estando situados en el surco prelitoral asturiano. Sus cuotas topográficas más elevadas se encuentran en el extremo oriental. Al norte, sobre la sierra de Fario, se sitúan el pico Cima (732 m), punto culminante del municipio, Peña Careses (520 m), y la totémica peña de los Cuatro Jueces, que marca el límite del concejo con los de Villaviciosa, Gijón y Sariego. Al sur, sobre la sierra de Casures, los puntos culminantes se localizan en el cordal de la Camperona y el Ceacal.

Discurren por el concejo de Siero, el río Nora (67km), Noreña (26km), Seco y Pinzales. El más importante de ellos, el Nora, lo atraviesa de O-E pasando por las cercanías de la capital, para desembocar en el Nalón.

Desde el punto de vista económico y social tiene una situación privilegiada, además de las mejores



comunicaciones, pues se encuentra en el centro geográfico de Asturias, siendo esta zona además, el área más desarrollada y urbanizada. Ocupa la salida natural de Oviedo hacia Cantabria y lugar intermedio entre las cuencas y Gijón, situación que justifica el número y calidad de las infraestructuras que lo atraviesan, comunicando la Pola de Siero directamente con Oviedo (A-64) y con Gijón (AS-2).

Las 29 parroquias que forman el municipio de Siero, suman un total de más de 52.000 habitantes, ocupando el cuarto lugar detrás de los concejos de Oviedo, Gijón y Avilés y representando casi un 5% de la población asturiana. Nuestros principales núcleos de población son La Pola con 12387 habitantes, Lugones con 12762, El Berrón con 4774 y Viella, gracias a la urbanización residencial de La Fresneda, con 5369 habitantes.

Las favorables características topográficas y de situación se ven resaltadas aún más por el clima templado húmedo favorable tanto para los asentamientos urbanos como para la agricultura. Es de los más templados de Asturias y se puede englobar dentro del clima templado oceánico, sin embargo presenta una serie de rasgos diferenciadores que le confieren cierto carácter de continentalidad, a consecuencia de la distancia al mar y de la existencia de barreras orográficas.



Gastronomía

El concejo de Siero tiene fama en toda Asturias por la calidad y elaboración de los productos de la tierra. Son especialmente famosos los embutidos derivados de las carnes de vacuno o porcino, destacando entre otros, los callos, la lengua embuchada, las mollejas, la carne gobernada, la sopa de hígado de cerdo, el hígado encebollado y el lacón cocido o relleno.



Igual de típicos son los platos que se preparan durante las fiestas de Les Comadres, Güevos Pintos y Carmin, tales como los bollos preñaos, la tortilla de sardines salones, la tortilla de miga de pan, las empanadas de carne, bonito o anguila.

Así mismo entre los postres existen distintas especialidades según las diversas actividades festivas del año, tales como: frixuelos, picatostes, borrachinos, fritos de leche, castañas cocies, y los tortos de harina de maíz.

Igualmente son reconocidas las fabes de la granja que se cultivan en la parroquia de Arguelles, que cuentan con la denominación de origen.

El concejo también es conocido por su tradición y excelencia lagarera, siendo el tercer municipio de Asturias en cuanto al número de lagares, con 12 establecimientos productivos, destacando en este sentido la parroquia de Tiñana, en la que se concentra el mayor índice de producción de sidra por número de vecinos.

Mencionar también el queso de varé, queso de forma cilíndrica y blanco, realizado con leche curada de cabra. Se elabora en Varé (Anes).

La riqueza gastronómica del concejo, se relaciona y se deriva en parte por la completa oferta que existe en cuanto a instalaciones de venta y transformación de los productos de la huerta y la ganadería local, contando la capital del concejo con una plaza de abastos y uno de los mejores mercados de ganado de Europa, celebrándose los diferentes mercados.



Working
COMUNICACION

Fórum
CHOCOARTE
Foro de Cocina Dulce en Asturias

www.working-comunicacion.com

*Comunicación e Imagen
Marketing y Publicidad*

*Organización de Eventos
Gestión de Ferias y Congresos*

Working
COMUNICACION

info@working-comunicacion.com


ASTURFRANQUICIA
Feria de la Franquicia en Asturias
www.asturfranquicia.com

EXPO NEGOCIO
SELECCIÓN
ENCUENTROS EMPRESARIALES
www.expo-negocio.es

Fórum
CHOCOARTE
Foro de Cocina Dulce en Asturias
www.forumchocoarte.com


Astur Paladea
Salón Gastronómico de la Buena Mesa
www.asturpaladea.com

Vivero de Empresas José Antonio Coto.
Polígono industrial de Olloniego. Parcela B-51
33660 - Olloniego - Oviedo

Tlfno. 984 285 651

www.working-comunicacion.com


SIERO
AYUNTAMIENTO

makro