



CAMARA
GASTRONÓMICA
DEL ESTADO NUEVA ESPARTA

RAÍCES

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

**RAÍCES ES MÁS QUE UN
EVENTO;
ES UN COMPROMISO PARA EL
GREMIO CULINARIO.**



**R
A
I
C
E
S**

"Raíces" alude al origen, a los ingredientes locales y al arraigo en la cultura margariteña.

Esta Propuesta Conceptual busca transformar la forma en que los chefs y profesionales de la gastronomía ven su rol, no solo como creadores de experiencias, sino como guardianes de nuestro entorno. El evento está diseñado para catalizar una reflexión profunda sobre la cocina sostenible y de máximo aprovechamiento, demostrando que esta filosofía es el camino hacia la eficiencia, la rentabilidad y un impacto ambiental positivo.

Compromiso para el Gremio

Raíces es una llamada a la acción. Es un recordatorio de que la cocina no termina en la preparación de un plato. Implica la responsabilidad de cuidar el entorno, de honrar los ingredientes y de educar a nuestros comensales. Al participar en este evento, los miembros del gremio no solo adquieren nuevas habilidades, sino que se comprometen con una visión de futuro más ética y eficiente. La sostenibilidad es el único camino viable para una gastronomía que perdure en el tiempo. Este evento es el primer paso.



El evento se desarrollará en varios tiempos consecutivos, cada uno con un propósito específico, pero interconectado por la misma idea central: mostrar que la sostenibilidad no es una limitación, sino una fuente de innovación y creatividad ilimitadas.



PRIMER TIEMPO: Conversatorio

Raíces del sabor, del origen al plato



Objetivo: Los panelistas compartirán sus experiencias, desafíos y éxitos. Se abordarán temas como:

- La conexión entre la trazabilidad de los ingredientes y la calidad del plato final.
 - Estrategias efectivas para reducir el desperdicio de alimentos en la cocina profesional.
 - El impacto económico de la eficiencia en la operación gastronómica.
 - La ética profesional del chef como custodio del medio ambiente y las comunidades productoras.
 - El rol de la educación en la sostenibilidad, perspectiva formativa, demostrando cómo la gastronomía sostenible no es algo que se aprende por ensayo y error, sino que se enseña desde las bases.
 - Conexión de la producción agrícola y ganadera con la mesa.
 - El Mar como Despensa: Pesca Responsable y la Biodiversidad en Nuestra Cocina. La importancia de la sostenibilidad en productos del mar.
- 

Formato: Un conversatorio dinámico e interactivo, con preguntas y respuestas del público, fomentando una participación activa de los asistentes. (Se propone hacer programa radial en vivo)

RAICES

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

CONVERSATORIO

Raíces del sabor, del origen al plato

Moderador:
Lic. Brenda Salcedo

PANEL DE EXPERTOS



**Chef Edwar
Lara**

Especialista en
Cocina Asiática



**Chef Pilar
Cabrera**

Casa Mejillón



**Ing. Sergio
Somov**

Ingeniero Agrónomo



**Prof. Juan
José Hassan**

Instituto Iberoamericano
de Recreación, Turismo y
Gastronomía



**Bladimir
Rodríguez**

Director Fundación
Museo Marino

FECHA

JUEVES

02

OCTUBRE

HORA

10AM

LUGAR

AUDITORIO

UNIMAR



UNIMAR
Universidad de Margarita

ALIANZAS COLABORATIVAS

SEGUNDO TIEMPO: *MasterClass* "Ingenio en la Cocina: Técnicas de Aprovechamiento Total"

Cómo transformar lo que tradicionalmente se considera "desperdicio" en ingredientes estrella.

Es la aplicación práctica de los conceptos discutidos en el conversatorio. En un formato de clase magistral, un chef de renombre, reconocido por su enfoque en la sostenibilidad, guiará a los participantes a través de técnicas culinarias innovadoras.

Invitados Especiales: Chef Edwar Lara (Facilitador)

Participación Local: 317 café.

Contenido: El chef demostrará la versatilidad de productos que a menudo se descartan. Se abordarán técnicas como:

- Utilización de vegetales completos: El uso de tallos, hojas y cáscaras para crear bases, caldos, polvos y aceites aromatizados.
- Carnes y pescados: Aprovechamiento de huesos, pieles y partes menos nobles para elaborar caldos concentrados, salsas y emulsiones.
- Fermentación y encurtido: Métodos para extender la vida útil de los alimentos y crear nuevos sabores.

La *MasterClass* está dirigido a cocineros de restaurantes, chefs y profesionales que busquen integrar estas prácticas en sus propias cocinas. Se enfatizará que estas técnicas no solo son sostenibles, sino que también añaden una capa de complejidad y originalidad a los platos.





RAICES

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

MASTERCLASS

Ingenio en la Cocina:

Técnicas de Aprovechamiento Total

Facilitador: **Chef Edwar Lara**

\$10
CUPOS
LIMITADOS

Foto: @javolcan

FECHA

SÁBADO

18
OCTUBRE

HORA

DE 9 AM
A 11 AM

LUGAR

INSTITUTO
IBEROAMERICANO
DE GASTRONOMÍA



ALIANZAS COLABORATIVAS

TERCER TIEMPO: CENA DEMOSTRATIVA

Del mar a la raíz

La cena constituye la demostración sensorial de todo lo aprendido. No es solo una comida; es una narrativa comestible que prueba que la sostenibilidad es sinónimo de excelencia culinaria.

- **Concepto:** Un menú de varios tiempos diseñado por el chef del taller, en colaboración con un grupo de cocineros locales, utilizando exclusivamente ingredientes de máximo aprovechamiento.
- **Experiencia:** Cada plato contará una historia. Se explicará cómo cada elemento del plato, desde la proteína principal hasta la guarnición y la salsa, fue concebido bajo los principios de "cero desperdicio".

Aforo: 60 Pax (40 Vendibles y 20 Cortesías)





RAICES

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

CENA DEMOSTRATIVA
Del mar a la raíz

POR DEFINIR
CUPOS LIMITADOS



FECHA

HORA

LUGAR

POR DEFINIR

7:30 PM

POR DEFINIR

ALIANZAS COLABORATIVAS

CUARTO TIEMPO: COMPETENCIA REGIONAL DE COCTELERÍA SOSTENIBLE. COPA RAÍCES 2025

De la Tierra a la Copa: El Arte Circular del Cóctel

Esta narrativa se centra en el origen de los ingredientes. Enfatiza el uso de productos locales y de temporada, el aprovechamiento total de los insumos (desde la pulpa hasta las semillas) y la colaboración con agricultores locales.

El mensaje radica en que la verdadera maestría no solo está en la técnica, sino en el respeto por el entorno que provee los ingredientes, mostrando cómo los bartenders pueden crear bebidas de alta calidad sin generar basura.





REGIONAL DE COCTELERÍA SOSTENIBLE

COPA

RAICES

2025

DIAGEO

PARTICIPACIÓN
15-20 BARTENDERS

FECHA
MIÉRCOLES
05
NOVIEMBRE

HORA
3:00 PM
8:00 PM

LUGAR
NEGRITA
TERRAZA BAR



ALIANZAS COLABORATIVAS