

*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.





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 Bibo** 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.



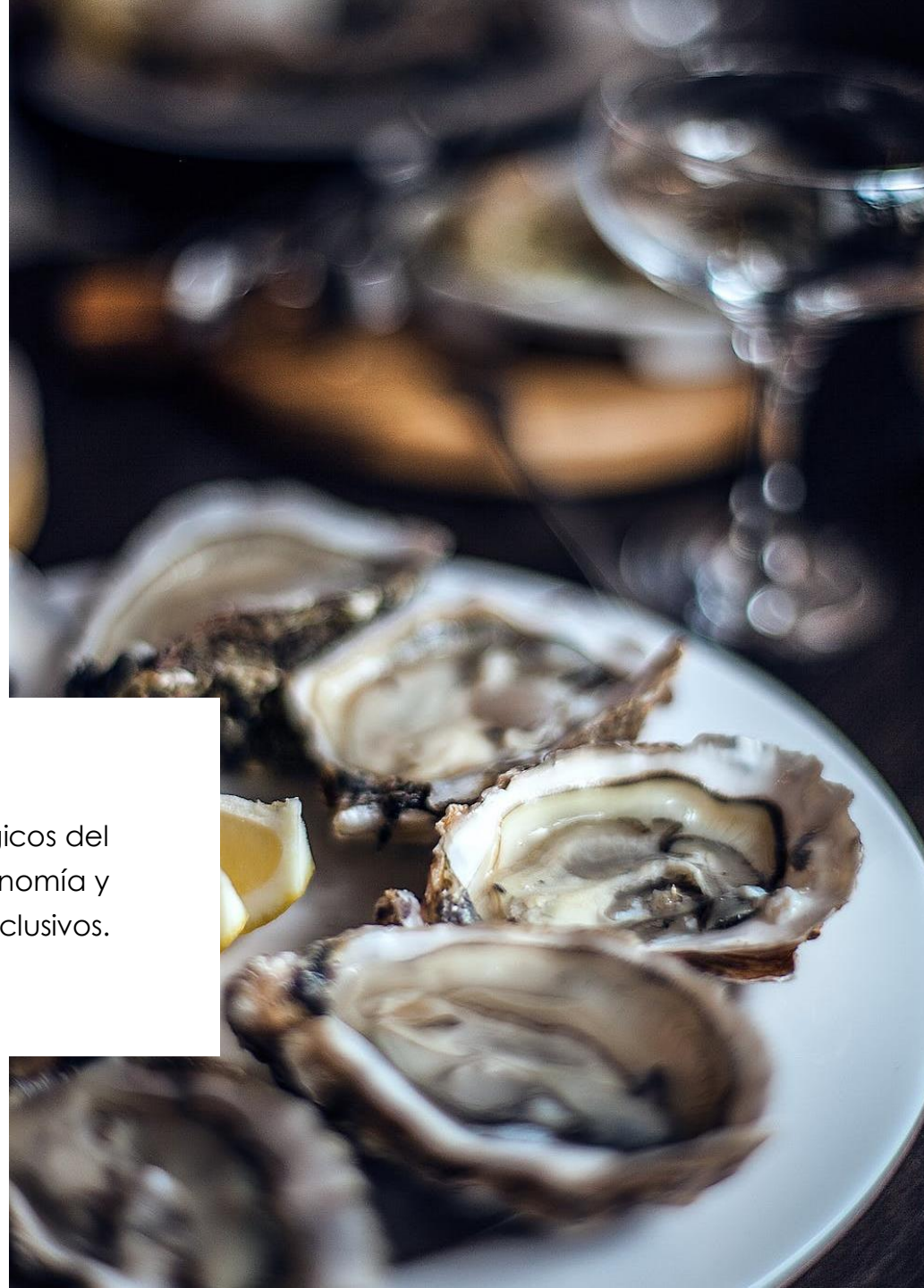
Presentación Oficial Club Español de Alta Gastronomía  
Departamento Gestión del Conocimiento CEAG  
Versión Compresión Visual Rápida

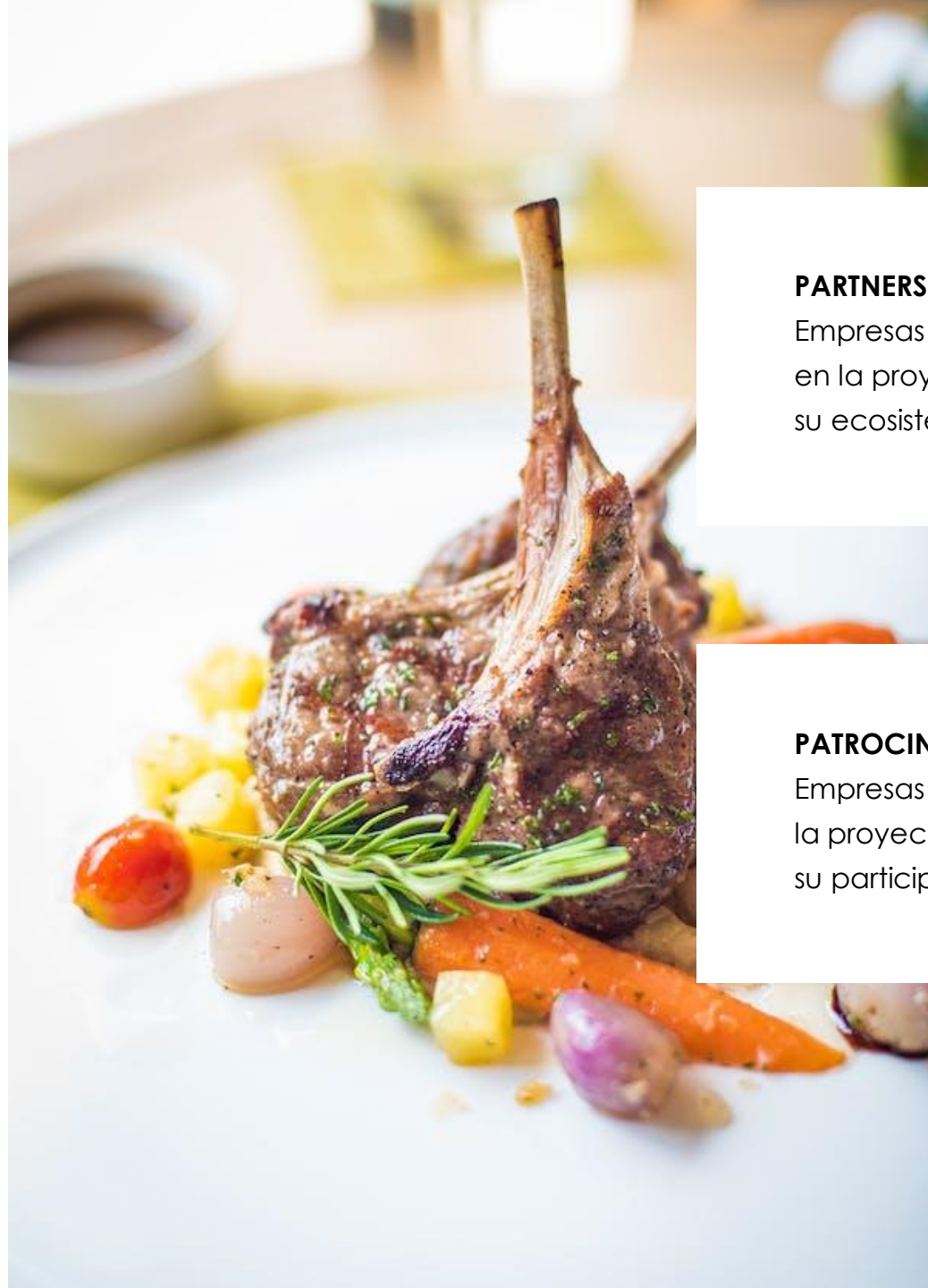
# PARTNERS & PATROCINADORES

# 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](http://www.ceag.es)

[socios@ceag.es](mailto:socios@ceag.es)

[empresas@ceag.es](mailto:empresas@ceag.es)

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



Desarrollo estratégico [www.samuelarias.es](http://www.samuelarias.es)  
Desarrollo estructural [www.enaris.es](http://www.enaris.es)  
Alianzas [www.rgdalianzasestrategicas.es/](http://www.rgdalianzasestrategicas.es/)