

PABELLÓN DE ESPAÑA · EXPO MILANO 2015



AC/E
ACCIÓN CULTURAL
ESPAÑOLA



GCTGTCGACGACCCCATTTGGGCGCCCTAATGAAATGAAATG
AAAGGTCAAACGAGCCTCAAATCTAAAGATTAGTGTGTCGGGAT
AGCGAGCATACCCCTCATTCTGAATCAGCATTTTGAATTA
CGACGATTTTCGTGTGCTATTTTGCTGGGCATTTTCTATCT
AGCATTCCATTTTTTTGGGTGTGTAAAGGGAATTTAAAT
ATCCGGATTCCGACGTCAAAACGTATAATGAGTTGGGAAGAT
AATTCCA AATTTTTTTCGTGGCTAGTTCTCTGGAAAGTGGATTC
CGTCCGTCAAGACCTTGTCCGTAAATTAAGATCATAAATTT
ATGCATACGGTTGGCCATGCTTTTAAATTAATACTAATGTAACG
ACGGCTTGTCCGACCCATTTTAAATTAAGAAATTTAAATTT
GAAGGTCAAACGAGCGGGGAAAGAAAGGAAATACCTTTT
AGCGAGCATACCCCTTCATTCGAATTCCTTATTTTCTAAE
CGACGATTTTCGTGTGCTATTAATTTTAAATTTTAAATTT
TAGCATTCCATTTTTTTGGGTGGGAAATTTTAAATTTTAAATTT
GATCCGGATTCCGACGTC AATAATTAAGTTTAAAGGAAE
AAATGCAAAAAGATTTCGGTGCCTTTAAAGGCTGATCGAAA
ACGTCCGTCAATATATATAAGGAAATTTAAATTAATA
ATATATATATATATATATATCTTGTTCGAAATTTAGAGGGGT
ATTATATAAAGTATATATATGATGAAATTTAAAGTGGATT
AGTTGA AATTTATTTTTCTTGAAGAAATATCCCTTCTTAA
TCATATGAAATTAATAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTT
ATTATTCTTAAATGAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTT
AATTAATTAATTAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAA
ACCCGAAACTAATAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTT
GATGATGAGGATTAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTT
CTAGCATTATAATACCTTTTAAATTTTAAATTTTAAATTT
AGTTTCACTGTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTT
TTAATAATTAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTT
ATTATCTGTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAA
AGGGAAATTAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTT
ATGTCATGTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAA
ATGACATGTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAA
GAGATTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTT
TAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTTTAAATTT

PABELLÓN DE ESPAÑA · EXPO MILANO 2015

Mariano Rajoy Brey

Presidente del Gobierno de España

El Pabellón de España se convirtió en uno de los más reconocidos por el público. Por la coherencia de su diseño arquitectónico, destacando la modernidad y la tradición, así como por su discurso expositivo, que se ha centrado en aportar razones de calidad a debates como el alimentario y el medioambiental en los que la sociedad global se juega su futuro.

España ha participado de forma activa en las Exposiciones Internacionales y Universales desde 1851 y, ratificando su interés por estos grandes encuentros internacionales que promueven la cooperación y amistad entre las naciones, ha organizado, en calidad de anfitriona, varias a lo largo de los años en las ciudades de Barcelona (1888 y 1929), Sevilla (1929 y 1992) y Zaragoza (2008).

Por ello no podía dejar de acudir España a la más reciente cita universal de Expo Milano 2015, donde presentamos nuestro Pabellón nacional, con su contenido y variada programación de actividades, con un sello específico de lo que nuestro país aporta al lema del encuentro, "Alimentar el planeta, energía para la vida", como potencia europea agroalimentaria, con una innovadora cultura gastronómica y una apuesta decidida por la dieta mediterránea y sus beneficios en lo referente a la salud y la sostenibilidad medioambiental.

En los seis meses de la Expo, el Pabellón de España se convirtió en uno de los más reconocidos por el público. Por la coherencia de su diseño arquitectónico, destacando la modernidad y la tradición, así como por su discurso expositivo, que se ha centrado en aportar razones de calidad a debates como el alimentario y el medioambiental en los que la sociedad global se juega su futuro. Aspectos como la seguridad alimentaria, la innovación en la producción, la obtención y distribución de los alimentos,

el desarrollo sostenible del medio o las implicaciones de la dieta en materia de salud, son algunos de los ejes que definen la sociedad de nuestro tiempo y de cuyo manejo depende el bienestar de las próximas generaciones. Todo ello sin olvidar la repercusión económica que el sector agroalimentario tiene, su capacidad para vertebrar territorios y comunidades, la incidencia que la gastronomía tradicional e innovadora tiene en el turismo y en nuestra proyección exterior como país.

El Pabellón ha sido una plataforma idónea para mostrar al numeroso público visitante la rica variedad de nuestro sector alimentario, basado en la sorprendente diversidad natural y paisajística de nuestro espacio geográfico, nuestro alto grado de especialización, de innovación y de concienciación en buenas prácticas para nuestros campos, mares, ríos e industrias transformadoras implicadas. Pero además, en materia de cooperación, España es un actor de peso internacional en la erradicación de la pobreza extrema y el hambre, para la consecución colectiva de los Objetivos de Desarrollo Sostenible fijados por la ONU en septiembre de 2015.

Quiero aprovechar esta ocasión para reiterar mi reconocimiento y agradecimiento a todos los implicados en este proyecto común, destacando el acierto de la suma de esfuerzos públicos y privados que han hecho posible que la presencia de España en Expo Milano 2015 haya sido un éxito.

María Teresa Lizaranzu Perinat **Miguel Ángel Recio Crespo**

Comisarios Generales del Pabellón de España

AC/E ha afrontado de forma exitosa el reto de garantizar una presencia a la altura de participaciones españolas en ediciones expositivas anteriores, en un contexto de austeridad y racionalización del gasto público, con recursos económicos, materiales y humanos muy inferiores a los anteriormente disponibles.



Acción Cultural Española (AC/E), como entidad pública encargada de la representación española en las Exposiciones Internacionales y Universales aprobadas por la Oficina Internacional de Exposiciones (BIE), asumió la responsabilidad de la concepción, desarrollo y gestión del Pabellón de España en la Exposición Universal Milano 2015.

En esta ocasión, y ahora que Expo Milano 2015 ha cerrado sus puertas, constatamos con satisfacción que AC/E ha afrontado de forma exitosa el reto de garantizar una presencia a la altura de participaciones españolas en ediciones expositivas anteriores, en un contexto de austeridad y racionalización del gasto público, con recursos económicos, materiales y humanos muy inferiores a los anteriormente disponibles.

Así, el Pabellón Español ha logrado, por el interés y la confianza del público, contar con más de 3 millones de visitantes, situándose en los primeros puestos de la Expo. Con un proyecto de gran coherencia en cuanto al lema de la Expo, "Alimentar el planeta, energía para la vida", tanto el continente arquitectónico como el contenido expositivo y de actividades del Pabellón lo han convertido en un lugar de encuentro para mostrar España como ejemplo de un rico y diversificado sector agroalimentario, con una



atractiva proyección gastronómica internacional y una apuesta decidida por la producción sostenible y la dieta saludable.

Nuestro Pabellón ha permitido exponer con gran eficacia los hitos fundamentales con los que, desde el mantenimiento de las tradiciones productivas y gastronómicas hasta la actualidad más innovadora, España contribuye y participa activamente en las temáticas que la Expo proponía. Algo que se ha complementado con una programación diaria que se ha dirigido a todo tipo de públicos con mucha aceptación. La variedad, calidad y diversidad geográfica española y de sus regiones han configurado una muestra de nuestro país y sus gastronomías que ha sido premiada en Milán por un extraordinario interés del público.

Queremos felicitar a quienes corresponde el éxito de este proyecto, en primer lugar a todo el equipo profesional de AC/E, junto con las demás entidades y organismos públicos, las empresas y corporaciones que lo han apoyado, el tejido asociativo y, en general, la sociedad civil interesada que ha participado con ilusión y esfuerzo. Sin estas cualidades, no habría sido posible que el Pabellón de España se hubiese convertido desde muy pronto en uno de los más populares de la Expo.

ÍNDICE

12 EXPO MILANO 2015

16 ESPAÑA EN EXPO MILANO 2015

18 PRIMEROS PASOS

20 Cumbre Italo-Española. Confirmación del Gobierno de España

22 Implicación de los sectores. Mesas Sectoriales

32 Consejo Asesor

36 Comisión Interministerial

38 EL PABELLÓN DE ESPAÑA

40 La arquitectura, la construcción y los espacios

42 Presentación oficial en España (Palacio de Viana). Entrega de premios

44 Proyectos finalistas

48 Proyecto ganador

54 Los espacios

68 Contenido. La mirada expositiva

70 Antoni Miralda. *El Viaje del Sabor*

74 *El Lenguaje del Sabor*. La exposición

88 Restauración

94 Vestuario y artículos promocionales

98 PROGRAMA DE ACTIVIDADES

100 SEMANA DE ESPAÑA

102 Día Nacional de España
en Expo Milano 2015

104 Compañía Nacional
de Danza

106 Ttukunak

108 Sinfonity

110 MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (MAGRAMA)

112 Introducción

114 Programa Desafíos

118 Promotora de Animación Infantil (PAI)

120 Dieta Mediterránea

122 Encuentros:

124 El valor de los alimentos

126 La acuicultura, la despensa de los mares

128 Abejas, las pequeñas amigas del planeta

130 Reservas Marinas, pesca artesanal en un mar saludable

132 El viaje de los alimentos. Desde la granja hasta la mesa

134 Viaje por los países y sabores de España

136 De tapas y vinos por España

ÍNDICE

138 COMUNIDADES AUTÓNOMAS

140	Introducción	142	La Rioja	144	Comunidad Foral de Navarra
146	Aragón	148	Andalucía	150	Canarias
152	Comunidad Valenciana	154	Extremadura	156	Comunidad de Madrid
158	Galicia	160	Castilla y León	162	Castilla-La Mancha
164	Cantabria	166	Principado de Asturias		

168 INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER

172	Carme Ruscalleda	174	Ramón Freixa	176	Joan Roca
178	Elena Arzak	180	Andoni Aduriz	182	Francis Paniego
184	Quique Dacosta	186	Óscar Velasco	188	Nacho Manzano

190 AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO (AECID)

196 INSTITUTO CERVANTES

202 SABOREA ESPAÑA

206	Segovia	207	Pamplona	208	Zaragoza
209	Lanzarote	210	Valladolid	211	Logroño

212 OTRAS ACTIVIDADES

214 Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y de Mariscos (ANFACO)

215 Presentación del libro *Spain Builds* por Cosentino

216 Consejo Regulador del Cava

217 Día de la Leche 

218 Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)

219 Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP)

220 Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (INTERPORC)

221 Consejo Regulador del Aceite (Catatas de aceite)

222 We - Women for Expo 


228 World Humanitarian Day 

223 Fiesta del Pan 

229 Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)

224 Coro de Jóvenes de Madrid

230 Okin. Presentación de su marca

225 Fiesta de la Fruta y la Verdura 

231 Save the Children Day 

226 Torneo de Voleibol de Kinder+Sport

232 DN World Food Day 

227 Fiesta del Helado 

234 EL PABELLÓN EN CIFRAS

242 COMUNICACIÓN Y WEB

250 EMPRESAS COLABORADORAS

254 NOS HAN VISITADO...

298 ACCIÓN CULTURAL ESPAÑOLA (AC/E)



EXPO MILANO 2015



EXPO MILANO 2015

Milán ha sido la sede de la Expo Universal en 2015, tomando el relevo de la Expo 2010 celebrada en Shanghái. Las Expos Universales se celebran cada cinco años, tienen una duración de seis meses y en ellas los participantes construyen sus propios pabellones.

Milán, capital de la región de Lombardía, es una de las más ricas de Italia y la más poblada del país transalpino; además es el principal núcleo financiero, editorial e informativo del país. Su economía representa el 20% del PIB italiano. Es, también, el centro neurálgico del sector secundario italiano. Milán es el gran escaparate mundial de la moda y de la industria agroalimentaria que se caracteriza por una capacidad constante de innovación y por la competitividad de sus productores, lo que ha permitido una rápida y dinámica adaptación a los retos del mundo globalizado, ofreciendo productos de gran calidad y valor añadido.

La ciudad está muy bien comunicada con las diferentes regiones italianas y con los países de su entorno, tanto por vía terrestre

como aérea y es un enclave de gran interés turístico, pues desde ella se pueden visitar áreas de gran atractivo cultural y natural.

Desde el 1 de mayo hasta el 31 de octubre de 2015 han permanecido abiertas las puertas de una exposición que, bajo el lema “Alimentar el planeta, energía para la vida”, reunió a 145 países, 3 organismos internacionales, 18 sociedades civiles y 6 empresas privadas y atrajo a más de 21 millones y medio de visitantes para participar en una experiencia única de ocio educativo que ha involucrado activamente a todos sus visitantes.

Expo Milano 2015 es la primera exposición universal que será recordada no sólo por su arquitectura y actividades, sino también por su contribución al debate y a la educación sobre la nutrición, la alimentación y los recursos a nivel mundial.

En un área de un millón de metros cuadrados, el visitante pudo realizar diversas visitas temáticas y conocer los diferentes aspectos que rodean al complejo mundo de la alimentación.







ESPAÑA EN EXPO MILANO 2015





PRIMEROS PASOS



PRIMEROS PASOS

Cumbre Italo-Española. Confirmación del Gobierno de España

España participa activamente en las exposiciones universales desde la de Londres de 1851. En 1888 fue Barcelona sede de este acontecimiento mundial. Después de atravesar una etapa donde la importancia de estas muestras fue la comunicación intercultural para el intercambio de innovación, desde al menos 1988, los países utilizan estas citas como una plataforma para mejorar la imagen de sus sectores, un claro ejemplo fue Expo Sevilla 1992. El éxito obtenido del Pabellón Español en Shanghai 2010 se reflejó en la concesión del tercer premio al diseño arquitectónico otorgado por la Oficina Internacional de Exposiciones o BIE (*Bureau International des Expositions*). En el año 2011, España fue invitada formalmente por el Presidente de la República Italiana a participar en la exposición universal, que se iba a celebrar en Milán cuatro años después.

En el Consejo de Ministros del 22 de noviembre de 2013 se aprobó la participación de España en este acontecimiento. Coincidiendo con la XVIII Cumbre Italo-Española, celebrada en Roma el 27 de enero de 2014, ambos países formalizaron el acuerdo. Por parte de Italia firmó **Giuseppe Sala**, Comisario General de la Expo, y por parte de España lo hizo **M^a. Teresa Lizaranzu Perinat**, Directora General de Política e Industrias Culturales y del Libro, Presidenta de Acción Cultural Española (AC/E) y Comisaria General del Pabellón de España en Expo Milano 2015. El gobierno español ha considerado esta cita como un acontecimiento de excepcional interés público, lo que ha brindado beneficios fiscales a las corporaciones que han invertido en el Pabellón de España en Expo Milano 2015, para los ejercicios comprendidos entre los años 2014-2016 (ambos inclusive)¹. Para poder dar cumplimiento, la Presidencia de Gobierno creó un “órgano administrativo encargado de la ejecución del programa de apoyo a la celebración del acontecimiento de excepcional interés público Expo Milano 2015”²,

cuya función era la de verificar la validez de las aportaciones realizadas por las empresas. El órgano administrativo quedó conformado el 1 de octubre de 2014, siendo sus responsables:

Presidenta

M^a. Teresa Lizaranzu Perinat

Directora General de Política e Industrias Culturales y del Libro, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (MECD) y Presidenta de Acción Cultural Española (AC/E).

Secretaria y vocal

Elvira Marco Martínez

Directora General de Acción Cultural Española (AC/E).

Suplente: Carmelo García Ollauri, Director Financiero y de Recursos de Acción Cultural Española (AC/E).

Vocales

Emilio Vilanova Martínez-Frías

Subdirector General de Promoción Exterior de la Cultura, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (MECD).

Suplente: Isabel Ibáñez Abad, Jefa de Servicio de Subdirección General de Cooperación Cultural con las Comunidades Autónomas (MECD).

Javier Soria Quintana

Asesor en el Gabinete de la Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia.

Suplente: Diego Julián Molero Alonso, Asesor Parlamentario en el Gabinete de la Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia.

Juan Tejedor Carnero

Subdirector General de Empresas y Participaciones Estatales en la Dirección General de Patrimonio del Estado, Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas (MINHAP).

Suplente: Francisco Almonte Gregorio, Vocal Asesor en la Dirección General de Patrimonio del Estado, Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas (MINHAP).

¹ Ley 22/2013, de 23 de diciembre de Presupuestos Generales del Estado para el año 2014. BOE, núm. 309, 26 de diciembre de 2013, pág. 104788.

² Orden PRE/1223/2014, de 9 de julio. BOE núm. 171, 15 de julio de 2014, págs. 55472-55474.



Jornada de trabajo en la Cumbre Italo-Española, Roma, 27 de enero de 2014

PRIMEROS PASOS

Implicación de los sectores: Mesas Sectoriales

Confirmada la participación de España en la Expo de Milán, el Gobierno designó a Acción Cultural Española (AC/E) como entidad responsable de la organización, gestión, construcción y ejecución de la representación española en dicho evento.

Para cumplir estos objetivos, y con el fin de estructurar la participación española en Expo Milano 2015, Acción Cultural Española (AC/E) realizó las siguientes presentaciones previas:

- a) Presentación al sector empresarial español para su implicación en el proyecto (Madrid, primavera de 2014).
- b) Participación en un acto promocional de Italia, organizado por la Cámara de Comercio Italiana, con presencia de todas



Reunión de trabajo en la sede de Acción Cultural Española (AC/E)

las Cámaras de Comercio del país mediterráneo en el mundo, con motivo del centenario de la apertura de su sede en España (Madrid, primavera 2014).

- c) Intervención en la presentación europea de la participación en Expo Milano 2015 de los países miembros, acto organizado por el Parlamento Europeo (Bruselas, otoño 2014).
- d) Presentación oficial en un acto celebrado en el Palacio de Viana de Madrid, presidida por los Ministros de Asuntos Exteriores y de Cooperación, Fomento y Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Madrid, invierno 2015).
- e) Presentación a la prensa internacional (Milán, invierno 2015).

Y se reunió en una serie de **mesas sectoriales** que se organizaron en torno a las siguientes temáticas:

- 1) Ciencia y Tecnología para la seguridad y calidad alimentaria, innovación en la cadena de abasto de alimentos agropecuarios.
- 2) Cooperación y Desarrollo. Solidaridad y cooperación en alimentación.
- 3) Cultura y Sociedad. Tecnología para la agricultura y la biodiversidad, educación nutricional, alimentos para estilos de vida saludables y alimentos en las culturas del mundo y grupos étnicos.

Además, y para conocer las necesidades de los intereses españoles del sector en Italia, Acción Cultural Española (AC/E) contactó, a través de la Embajada española en Roma, con todas las otras oficinas institucionales de España en Milán —Consejería Económica y Comercial, Instituto Cervantes, Oficina de Turismo y Cámara de Comercio de España en Italia—. Y se convocó una reunión en el consulado para hacer una valoración conjunta sobre la



Presentación de la participación de España en Expo Milano 2015 a cargo de Elvira Marco, Directora General de Acción Cultural Española (AC/E)

participación de España en Expo Milano 2015 y el modo de abordar el proyecto.

El resultado fue una excelente brújula para identificar las claves que nos diferencian de otros países, tales como la tradición y la innovación, los dos grandes ejes que guiaron la propuesta del Pabellón de España a nivel arquitectónico y de contenido. Muchas y diversas fueron las sugerencias resultantes de dichos encuentros. La primera de ellas, que era preciso mantener el contacto con los sectores a lo largo de todo el proceso y que su experto conocimiento colaboraría en la definición de las bases que sirvieran como guión para diseñar la propuesta expositiva y de contenidos del Pabellón de España. Para agilizar el trabajo, se creó un **Comité de Asesores de Contenido** que lo constituyó un reducido número de miembros de las mesas sectoriales que se reunieron periódicamente en la sede de Acción Cultural Española

(AC/E) para colaborar en el diseño técnico de la participación española en Expo Milano 2015. Fue clave la confirmación de la estrecha relación que estos sectores mantenían con los departamentos ministeriales de referencia que son los que, desde una política de Estado, ejecutan las directrices comunes de la proyección exterior de España en las materias de la Expo. Las mesas sectoriales tuvieron su continuidad en dos equipos de trabajo: el citado Comité Asesor de Contenidos y la Comisión Interministerial.

Fue iniciativa de la Vicepresidencia de Gobierno la creación de la **Comisión Interministerial**, que incorporara a representantes de los distintos ministerios implicados y que, como órgano directivo, participara en la toma de decisiones a lo largo de todo el proceso. El grupo se conformó oficialmente en el mes de febrero de 2014 y se reunió periódicamente hasta después de inaugurada la Expo en el mes de mayo de 2015.

PRIMEROS PASOS

Implicación de los sectores: Mesas Sectoriales



BLOQUE 1 Ciencia y Tecnología

España tiene un **modelo propio consolidado** de gestión y de distribución del producto agroalimentario, basado en:

- Una gran biodiversidad agrícola tanto de producción como de distribución dentro del país y en el exterior.
- Una aportación de valor añadido por ser garantía de salud: base de la dieta mediterránea.
- Es ejemplo en la aplicación de sistemas avanzados de gestión de riegos.
- La proyección de una imagen de país competitivo y capaz, gracias a los avances tecnológicos y a la innovación de las últimas cinco décadas.
- La etiqueta D.O. asegura la calidad del producto y este sistema de garantía actúa como modelo para otros países.

Es un **ejemplo de sostenibilidad ecológica**.

Es una **potencia mundial en energías renovables**.

Ha contribuido activamente al Tratado Internacional de Recursos Fitogénicos para la Alimentación y la Agricultura.

La **Ley de seguridad alimentaria y nutrición** (17/2011) regula el derecho de los españoles a la alimentación.



Alimentación, agricultura y turismo constituyen una tríada que fundamenta el modelo:

- España es líder turístico europeo y mundial.
- El turismo es el primer motor económico actual.
- Ligar los tres aspectos en el concepto “**Turismo de sensaciones**” que supone unir los pilares de la economía española y vincularla a la diversidad de nuestro clima, es clave para el desarrollo de la diversidad productiva y de la atracción turística.

Miembros de la Mesa Sectorial sobre Ciencia y Tecnología

Nombre	Cargo (vigente a finales de 2012)	Entidad
Fernando Guillén	Miembro del Comité Directivo / Secretario de Denominación de Origen Jamón de Teruel	Origen España
Jaime Palafox	Director de Asuntos Económicos e Internacionalización	Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas - FIAB
Verónica Puente	Experta en mercado italiano	Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas - FIAB
José María Pozancos	Director	Federación Española de Asociaciones de Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas - FEPEX
Lola Román Gallego	Subdirectora General	Mercamadrid
Belén Contreras Matamala	Directora de Sección. Promoción Alimentaria	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente - MAGRAMA
Ana Melantuche Los Arcos	Jefa de Área de Internacionalización. Subdirección General de Promoción Agroalimentaria	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente - MAGRAMA
José Ramón López Pardo	Vocal Asesor Gabinete del Ministro	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente - MAGRAMA

PRIMEROS PASOS

Implicación de los sectores: Mesas Sectoriales



BLOQUE 2 Cooperación y Desarrollo

España tiene un **modelo propio de cooperación al desarrollo** basado en:

- Un concepto de solidaridad con el ser humano y el planeta, no tanto como una opción sino como una necesidad.
- Una política de cooperación integral, inclusiva y con planteamientos multidisciplinares.
- Una alta implicación de la sociedad civil.
- Unos logros tangibles de la cooperación española (administraciones y sociedad civil) en los programas de lucha contra la desnutrición.
- El apoyo a pequeños agricultores en las áreas rurales donde desarrolla proyectos de cooperación.

Es uno de los principales contribuyentes a la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura).



Miembros de la Mesa Sectorial sobre Cooperación y Desarrollo

Nombre	Cargo (vigente a finales de 2012)	Entidad
Javier Gavilanes	Jefe del Departamento de Cooperación Sectorial	Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo - AECID
María Abad	Técnico Superior. Departamento de Cooperación Multilateral	Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo - AECID
Carlota Merchán	Colaboradora del Área de Seguridad Alimentaria, Desarrollo Rural y Medio Ambiente. Secretaría General de Cooperación Internacional para el Desarrollo	Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación - MAEC
Carmen Molina	Directora de Cooperación y Emergencias	Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia - UNICEF España
José Luis Román	Coordinador de Cooperación y Emergencias	Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia - UNICEF España
Ignacio Trueba	Representante Especial FAO España	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO España
Beatriz Beeckmans	Responsable de Comunicación/Relaciones Externas	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO España
José Esquinas	Director Cátedra de Estudios para el Hambre y la Pobreza	Universidad de Córdoba
Juan Raúl Sanz	Director de Proyectos	Federación Española de Banco de Alimentos - FESBAL
Antonio Salort-Pons	Jefe de la Oficina	Programa Mundial de Alimentos - PMA
Julien Jacob	Responsable del Departamento de Seguridad Alimentaria y Medios de Vida	Acción Contra el Hambre - ACH

PRIMEROS PASOS

Implicación de los sectores: Mesas Sectoriales



BLOQUE 3 Cultura y Sociedad

España tiene un **modelo diferenciado y reconocido** de cultura gastronómica, basado en:

- La dieta mediterránea: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (2010).
- El vino, el aceite de oliva y el jamón ibérico están considerados los mejores del mundo.
- La máxima calidad, no sólo en las materias primas españolas sino también en la cocina española: tanto los platos tradicionales de cada región como la alta cocina de vanguardia.
- Una excelente relación diversidad – calidad – precio.
- La tapa es el símbolo por excelencia de la gastronomía española, un reflejo de sociabilidad, de informalidad en la comida, de diversión, de comunicación y de estilo de vida en común (familia o amigos).

Los **cocineros** han pasado **de artesanos a artistas**:

- Crean vanguardia gastronómica.
- Aportan valor añadido en I+D.



España es una **potencia en turismo gastronómico** y quiere serlo aún más en el futuro. Debemos conseguir que la gastronomía **se identifique con**:

- Cultura.
- Modo de acercamiento a los españoles.
- Salud.
- Experiencias únicas.
- Emoción y diversión.

Nuestro **modelo de cocina es único** tanto en su versión tradicional como en la vanguardista. Su aprendizaje debe **vincularse a actividades lúdicas**:

- Talleres infantiles.
- *Showcooking*.
- Jornadas gastronómicas.

El **viaje de la cocina española** debe presentarse en relación a su vinculación **geográfica** (Comunidades Autónomas, regiones, ciudades, etc.).

Miembros de la Mesa Sectorial sobre Cultura y Sociedad

Nombre	Cargo (vigente a finales de 2012)	Entidad
Miguel Otero	Director General	Foro de Marcas Renombradas Españolas - FMRE
Giorgio Maritan	Asesor Senior	Foro de Marcas Renombradas Españolas - FMRE
Pedro Vargas	Responsable de Gestión de Proyectos Internacionales	Foro de Marcas Renombradas Españolas - FMRE
Pilar Paredes	Directora Adjunta. División de Alimentos y Gastronomía	Instituto Español de Comercio Exterior - ICEX
Pilar Parra	Jefa de Departamento de Ferias y Gastronomía	Instituto Español de Comercio Exterior - ICEX
Maite de la Torre	Asesora Vocal de la Unidad de Apoyo del Director General	Instituto de Turismo de España - TURESPAÑA
Emilio Gallego	Secretario	Asociación Saborea España
David Izquierdo	Gerente	Asociación Saborea España

(CONTINÚA)

PRIMEROS PASOS

Implicación de los sectores: Mesas Sectoriales

Miembros de la Mesa Sectorial sobre Cultura y Sociedad

Nombre	Cargo (vigente a finales de 2012)	Entidad
Rafael Ansón	Presidente	Real Academia de Gastronomía
José Ignacio Pulido	Presidente	Asociación Nacional de Gourmets
Alberto Rodríguez	Vocal de Comunicación	Asociación Nacional de Gourmets
Alejandra Ansón	Directora	Asociación Cultural Elite Gourmet de Gastronomía
José Carlos Capel	Presidente	Madrid Fusión
Lourdes Plana	Directora	Madrid Fusión
Joxe Mari Aizega	Director General	Basque Culinary Center
Toni Massanes	Director	Fundación Alicia

Comité Asesor de Contenidos

El Comité Asesor perfiló aspectos como:

1) Qué **imagen de España** se puede ofrecer teniendo en cuenta:

- La calidad y variedad de nuestros productos agroalimentarios.
- Nuestra alimentación.
- La dualidad gastronómica; convivencia de la tradición y la artesanía por un lado, con la innovación y la creación vanguardista por otro.
- El turismo que visita nuestro país; expectativas cumplidas.

2) Sobre **qué puntos fuertes** de nuestra imagen pueden desarrollarse contenidos:

- Gastronomía como generador de empleo.

- Enfoque al producto, la autenticidad, la calidad las prácticas sostenibles.

- El Pabellón de España debe ofrecer imagen, pero también favorecer la venta de producto.

- Introducir símbolos relativos a la cooperación.

3) Con qué **instrumentos**:

- A través de la experiencia sensorial: es preciso apelar a los cinco sentidos.

- Haciendo experimentar a los visitantes la importancia que las relaciones sociales tienen para los españoles, así como todo, todo lo relativo a la alimentación, con un discurso austero y creíble, ajustado a la realidad, y generando actividad en la red antes, durante y después de la Expo.



Reunión de trabajo con los asesores de contenido en la sede de Acción Cultural Española (AC/E)

PRIMEROS PASOS

Consejo Asesor

Víctor Viñuales

Director de Ecología y Desarrollo (ECODES)

Sociólogo, cofundador y Director de Ecología y Desarrollo. Profesor asociado del Programa Superior de Dirección en Responsabilidad Corporativa de IE Business School desde 2007. Miembro del Consejo Asesor de la Fundación Biodiversidad, del Consejo Asesor de Triodos Bank, del Consejo Asesor de CREAS Fondo Social, del Consejo Social de INDITEX, del Panel de Expertos en sostenibilidad de Sol Meliá, del Consejo Asesor del Fondo de Cooperación para Agua y Saneamiento del Gobierno de España, del Consejo de Greenpeace y del Consejo Asesor de la Fundación *Hazlo posible*.

Es autor de *Caja de herramientas para los constructores del cambio* (2008).

Joxé Mari Aizega

Director General del Basque Culinary Center

Joxe Mari Aizega es Director General del Basque Culinary Center, que integra la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de I+D en Alimentación y Gastronomía. Este centro es la primera Facultad Gastronómica en España con un Grado Oficial en Gastronomía y Artes Culinarias. Joxe Mari Aizega es fundador y pionero de este centro que ha sido creado con el apoyo de las instituciones públicas, los cocineros más relevantes a nivel internacional, empresas privadas y Mondragon Unibertsitatea.

Licenciado en Ciencias Empresariales y Derecho por la Universidad del País Vasco y Doctor en Derecho por la Universidad del País Vasco, ha trabajado como profesor de la Facultad de Derecho de esa misma universidad y de la Facultad de Ciencias Empresariales de Mondragon Unibertsitatea, así como ha sido Vicerrector de Mondragon Unibertsitatea.

Jaime Palafox

Director de Asuntos Económicos e Internacionalización de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)

Licenciado en Ciencias Económicas por la Universidad de Valencia. Miembro de las Comisiones de Internacionalización, Economía y Política Financiera de la Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE) y Vicepresidente, en representación de la industria europea, en el Grupo de Dialogo Civil de Calidad y Promoción de la DGAgri de la Comisión Europea. Con anterioridad fue Responsable de Promoción Exterior de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y analista de mercado en la Oficina Comercial de la Embajada de España en Viena (Austria), así como Adjunto al Secretario General en la Federación Española del Vino (FEV).

María Josefa Lueso

Subdirectora general de Productos Ganaderos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)

Licenciada en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid en la especialidad de Medicina y Sanidad. Tras unos años de ejercicio libre de la clínica veterinaria trabajó como Directora Técnica de Matadero y Técnica Superior de Salud Pública para el Servicio Regional de Salud de la Comunidad de Madrid. Es funcionaria por oposición al Cuerpo Nacional Veterinario desde 1992, año en que ingresa en el Ministerio de Agricultura donde ha ejercido como Subdirectora General en distintas unidades, desarrollando responsabilidades en el ámbito de la producción ganadera, la sanidad veterinaria y la industria agroalimentaria.

Esperanza Orellana

Subdirectora General de Promoción Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)

Licenciada en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid, en la especialidad de Medicina y Sanidad. Es miembro del Cuerpo Nacional Veterinario desde 1987. Es responsable de la planificación y ejecución de las políticas y programas de promoción de los alimentos españoles en el mercado interior y en mercados internacionales. Como Subdirectora General de Productos Ganaderos de 2002 a 2014, participó activamente en la negociación de dos reformas de la Política Agrícola Común: la reforma de 2008 (PAC 2008-2013) y la nueva Política Agrícola Común 2014-2020. Durante este periodo es la responsable del diseño y puesta en marcha de las medidas de aplicación en nuestro país. Participa en la culminación de la aplicación en España de las nuevas normas comunitarias en materia de protección de las gallinas ponedoras y los cerdos.

PRIMEROS PASOS

Consejo Asesor



Carmen Bueno

Responsable del desarrollo del Plan de Contenidos

Experta en la presentación al gran público de espacios o colecciones patrimoniales, en la conceptualización y desarrollo de museos y espacios temáticos, así como de otros equipamientos y atracciones turísticas y culturales. Tiene una larga trayectoria en la organización de Exposiciones Universales y en el desarrollo de pabellones nacionales y temáticos en ellas.

Su experiencia está avalada por su participación en decenas de proyectos de primera importancia, en diversos países, a lo largo de los últimos treinta años.



Carlos Berrozpe Sánchez

Responsable del desarrollo del Plan de Gastronomía

Técnico especialista en cocina y técnico en empresas y actividades turísticas. Ejecutivo con más de treinta años de experiencia en dirección hotelera en establecimientos con un gran componente gastronómico dentro de cadenas hoteleras nacionales e internacionales, tales como Ritz Madrid, Hyde Park Hotel, Grand Hotel Núremberg, Grand Hotel Sonnet Relais Chateau, Occidental Flamenco Beach Resort, Grupo Punta Cana, etc. Además ha desarrollado una importante carrera en Consultoría Estratégica Hotelera en empresas como Deloitte, Crown Horwath, etc.

En la actualidad, Director General de ADH Hoteles, gestora hotelera multimarca, con hoteles de 4 y 5 estrellas y con un gran componente gastronómico.



Gustavo Weiskal

Responsable de asesoramiento de gestión del proyecto, construcción y operación

Arquitecto y Urbanista. Director de Proyectos, especializado en grandes eventos, gestión de proyectos complejos, obras especiales, producción de contenidos, diseño de operación integral y gestión del evento. Desarrollo de todo el proceso, presupuesto general, gestión de concursos y contrataciones, planificación. Gestión de la idea original, desarrollo, viabilidad de la idea, producción, construcción, puesta en marcha, desarrollo de usos y proceso de capacitación del personal operativo, manuales de operación y gestión de la operación integral.

Destacan sus trabajos en Expo Yeosu 2012 (Corea del Sur), Floriade 2012 (Venlo, Países Bajos), Pabellón de España en Expo Shanghai 2010 (China) y Jefe de Área de Expografía en Expoagua Zaragoza 2008 (España), así como su participación como consultor en el proceso de desarrollo Máster Plan Expo Astana 2017.

PRIMEROS PASOS

Comisión Interministerial

A iniciativa de la Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia, **Soraya Sáenz de Santamaría**, y una vez aprobada el 22 de noviembre de 2013 en Consejo de Ministros la participación española en Expo Milano 2015, Acción Cultural Española (AC/E) convocó a los miembros designados por cada uno de los departamentos ministeriales instados por el Gobierno a participar en dicha comisión, que quedó constituida el 3 de febrero de 2014. La Comisión Interministerial se reunió periódicamente desde ese

momento hasta finales de junio de 2015, una vez inaugurado el Pabellón de España en Expo Milano 2015. Ejerció funciones de asesoría en la toma de decisiones sobre el diseño del contenido del Pabellón y de las acciones concretas a desarrollar en la cita internacional, así como la de colaborar activamente en la búsqueda de financiación entre los sectores vinculados a la temática de la Expo, para reducir el impacto en las arcas del Estado de la participación española en Expo Milano 2015.



Reunión de trabajo de la Comisión Interministerial en la sede de Acción Cultural Española (AC/E)

Miembros de la Comisión Interministerial

Nombre	Cargo (vigente a febrero de 2014)	Entidad
Manuel Barranco Mateos	Responsable del Departamento de Educación, Ciencia y Cultura	Presidencia de Gobierno
Javier Soria Quintana	Asesor	Vicepresidencia de Gobierno
Juan Tejedor Carnero	Subdirector General de Empresas y Participaciones Estatales	Dirección General de Patrimonio del Estado. Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas - MINHAP
Sergio Álvarez Sánchez¹	Jefe de Gabinete del Secretario General de Cooperación Internacional para el Desarrollo	Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo - AECID / Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación - MAEC
Fernando Burgaz Moreno	Director General de Industrias Alimentarias	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente - MAGRAMA
Inés Menéndez de Luarca Bellido	Directora de División de Alimentos y Gastronomía	ICEX España Exportación e Inversiones / Ministerio de Economía y Competitividad - MINECO
Blanca Pérez-Sauquillo López²	Subdirector General de Gestión de Marketing Exterior de Turismo	Instituto de Turismo de España - TURESPAÑA / Ministerio de Industria, Energía y Turismo - MINETUR

¹ Sergio Álvarez Sánchez fue miembro titular de la Comisión Interministerial hasta junio de 2015. A partir de ese momento lo fue **Lucía Herranz Martín**, quien ocupaba por entonces el cargo de Jefe de Gabinete del Secretario General de Cooperación Internacional para el Desarrollo.

² Blanca Pérez-Sauquillo López fue miembro titular de la Comisión interministerial hasta junio de 2015. A partir de ese momento lo fue **Rafael Chamorro Marín**, vigente cargo como Subdirector General de Gestión de Marketing Exterior de Turismo.

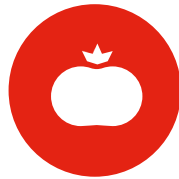


EL PABELLÓN DE ESPAÑA





LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS



LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Presentación oficial en España (Palacio de Viana). Entrega de premios

Tuvo lugar el 12 de febrero de 2015, en el Palacio de Viana de Madrid, sede del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación. El acto fue presidido por D. **José Manuel García-Margallo**, Ministro de Asuntos Exteriores y de Cooperación, D^a. **Ana Pastor Julián**,

Ministra de Fomento, D^a. **Isabel García Tejerina**, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y D^a. **M^a. Teresa Lizaranzu Perinat**, Presidenta de Acción Cultural Española (AC/E) y Comisaria General del Pabellón de España en Expo Milano 2015.



De izquierda a derecha: D. Vicente González Loscertales, Secretario General de la Oficina Internacional de Exposiciones; D. Pietro Sebastiani, Embajador de Italia en España; D^a. Pilar Platero Sanz, Subsecretaria de Hacienda y Administraciones Públicas; D^a. M^a. Teresa Lizaranzu Perinat, Presidenta de Acción Cultural Española (AC/E) y Comisaria General del Pabellón de España en Expo Milano 2015; D^a. Ana Pastor Julián, Ministra de Fomento; D. José Manuel García-Margallo, Ministro de Asuntos Exteriores y de Cooperación; D^a. Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; D. Jesús Manuel Gracia Aldaz, Secretario de Estado de Cooperación Internacional y para Iberoamérica del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación; y D. Carlos Espinosa de los Monteros, Alto Comisionado del Gobierno para la Marca España.



De izquierda a derecha: D. Fermín Vázquez, representante del estudio arquitectónico B720; D^a. Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; D. José María García-Margallo, Ministro de Asuntos Exteriores y de Cooperación; D^a. Ana Pastor Julián, Ministra de Fomento y D^a. Ana Bassat, representante del estudio arquitectónico B720, ganador del concurso.

LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Proyectos finalistas

Segundo Premio / Tamiz de Sombras

El proyecto, realizado por los arquitectos **Álvarez Riaño, Terrados Cepeda y Suárez Corchete**, se compone de un recubrimiento exterior formado por un entramado que simula hojas de vid, olivo y encina, tamizando la luz y proyectando sombras como lo haría un emparrado o una pérgola. La llamativa estructura exterior que unifica las tres partes del pabellón la forman piezas basadas en tres hojas que representan la gastronomía española. Realizadas en composite reciclado, en color verde, las hojas de vid –que evoca el vino–, las del olivo –el aceite– y las de la encina –esencial en la crianza del cerdo ibérico– se entrelazan sobre una cristalera, buscando el efecto invernadero.



Primera Mención de honor / Bienvenidos al Sur

El conjunto, diseñado por **Aybar Mateos Arquitectos** y el **Estudio de Arquitectura Fündc**, se construye a partir de la geometría ordenada de los cultivos, tal y como ocurre en los entornos agrícolas. Se consigue construir un espacio significativo y relevante, potenciando una imagen contemporánea y productiva de un país plural. La superposición de diferentes patrones y densidades controla la entrada de luz natural, evolucionando desde un espacio más oscuro y húmedo, en el acceso principal, a un espacio más luminoso y seco al final del pabellón.



LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Proyectos finalistas

Segunda Mención de honor / El Gusto es Nuestro

Revestido de tablas y paneles de madera recuperada, este proyecto realizado por el **Estudio de Arquitectura Álvaro Planchuelo** simboliza la importancia de la naturaleza en España. Su forma es cilíndrica y mantiene una fachada hecha a base de tablones de madera verticales, perpendiculares al cerramiento, en forma de abanico de distintos colores. La disposición circular de la fachada, alude al movimiento de una sociedad democrática, variada, abierta, alegre, hospitalaria y en constante cambio, en busca de las mejores condiciones de vida, adaptándose a las circunstancias de cada momento.



Tercera Mención de honor / Casa España

El diseño y la realización de esta propuesta la realizaron **La Granja Design** y **Barceló Balanzó Arquitectes**. Se basa en dos entornos distintos pero a su vez conectados física y metafóricamente. El primero, en planta baja, un gran espacio gastronómico y sensorial (comedor/restaurante) de libre acceso, pensado para auto alimentarse del bullicio del visitante que participa directamente de la *performance* expositiva. El segundo, en planta primera, un espacio que nutre y hace posible la riqueza y variedad gastronómica y que funciona como una gran despensa de audiovisuales. El punto fuerte del proyecto consiste en una inmensa mesa, que busca representar la gran mesa a la que todos los habitantes del mundo tenemos derecho y a la que estamos invitados.



LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Proyecto ganador

Primer premio / *El Lenguaje del Sabor*

B720 Fermín Vázquez Arquitectos

Eficiencia medioambiental

Uno de los requisitos para las construcciones de la Exposición Universal Milano 2015 fue la reducción del impacto ambiental. Para ello, en el Pabellón de España se emplearon materiales de origen renovable en forma de productos de construcción preindustrializada: pórticos de madera laminada, paneles de madera contralaminada y cerramientos de policarbonato. A esto se le sumó un ambiente que, en su mayor parte, fue de carácter semi-exterior, aprovechando así las condiciones climáticas y ambientales naturales y reduciendo al mínimo los espacios acondicionados artificialmente.

Fusión de tradición e innovación

La extraordinaria cadena de producción alimentaria española es hoy en día una referencia en los mercados y cocinas internacionales. Gran parte de su éxito se basa en una combinación de tradición e innovación que la arquitectura del Pabellón de España reprodujo mediante una composición estructurada en dos naves simétricas. La primera representaba la tradición mediante una serie repetitiva de pórticos de madera donde se alojaban unos contenedores con acabados relacionados con la cultura alimentaria tradicional: duelas de barricas de vino, esparto de capachos de prensado y corcho. En la segunda nave, correspondiente a la innovación, los acabados de acero inoxidable pulido, chapas coloreadas y pavimentos de última generación remitían a la sofisticación tecnológica de la industria alimentaria.

La arquitectura de producción agrícola como referente

Ante el reto de dar una identidad reconocible al Pabellón de España, se apostó por el invernadero como referente

geoméricamente sencillo pero de tecnología compleja y eficiente. Así, el pabellón se generó a partir de un cerramiento de gran transparencia y la repetición de costillas con una geometría de cubiertas inclinadas, vinculada a la arquitectura popular española relacionada con el mundo rural: los hórreos, caseríos, masías, etc., de lo que resultó un contundente objeto construido, fácilmente reconocible desde la distancia. En contraste con la simplicidad volumétrica del edificio, los contenedores interiores que albergaban el programa funcional proporcionaron un juego de texturas y sombras que hicieron que el pabellón fuese mucho más que un simple invernadero. La disposición de la mayor parte del programa en el sentido longitudinal del solar liberaba un espacio abierto en el que se implantó el volumen complementario del auditorio y la rampa de salida de los espacios expositivos, formando un agradable patio ajardinado, otro elemento característico no sólo de la arquitectura agrícola sino también de la cultura española.





LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Proyecto ganador





LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Proyecto ganador





LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Los espacios



Permeabilidad y segregación

Pensando en el contexto de toda la exposición, se generó un espacio atractivo y permeable, liberando gran parte de la planta baja y segregando los espacios de exposición y actividades programadas en plantas superiores.

En la primera planta se dispuso el programa expositivo principal, encerrado en una serie de contenedores a los cuales se accedía por unas rampas que ordenaban el recorrido de visitantes y proporcionaban perspectivas cambiantes.

En las cubiertas de los contenedores se ubicó un tercer nivel a modo de terrazas, protegidas por la cubierta transparente, en las que se desarrollaban pequeñas áreas de cultivo.

Contenidos

El estudio ideó para el suelo la recreación del genoma del tomate con la secuencia del ADN en letras y con un dibujo del fruto en escala de grises. Grabado en “tablas”, en un total de casi mil metros cuadrados de un nuevo material desarrollado por la multinacional almeriense Cosentino, denominado “dekton” —compuesto de una mezcla de materias primas que se usan para fabricar vidrios y superficies de cuarzo— es una patente de la empresa

española. El genoma, desarrollado de forma completa por primera vez en 2012, es uno de los mayores avances recientes en el campo de la biotecnología y la investigación científica por sus implicaciones para el futuro de la agricultura.

Los principales contenidos expositivos se desarrollaron en el espacio cerrado del primer nivel. Se trataba de un recorrido que abordó diferentes ejes temáticos sobre alimentación, en cierta forma paralelos a los planteados en la resolución arquitectónica: la relación entre la tradición y la innovación, los principales productos de la industria alimentaria nacional o la relación con el paisaje y la gestión eficiente de recursos.

En el ámbito de acceso se expuso una instalación artística de Antoni Miralda, con una mirada irónica sobre el viaje de los alimentos. Estos contenidos se acompañaron con el juego de texturas y colores de la propia arquitectura, que evocaba el rico y complejo mundo de la producción alimentaria. El pabellón no sólo pretendió ser un contenedor para una exposición, sino una experiencia expositiva en sí misma.

 **DEKTON**[®]
A product designed by **COSENTINO**



IL GENOMA DEL POMODORO

THE TOMATO GENOME
EL GENOMA DEL TOMATE



LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Los espacios

PLANTA BAJA

Plano de sección

En este espacio se desarrollaron actividades de animación y se anunciaron los distintos programas y ofertas de contenido.

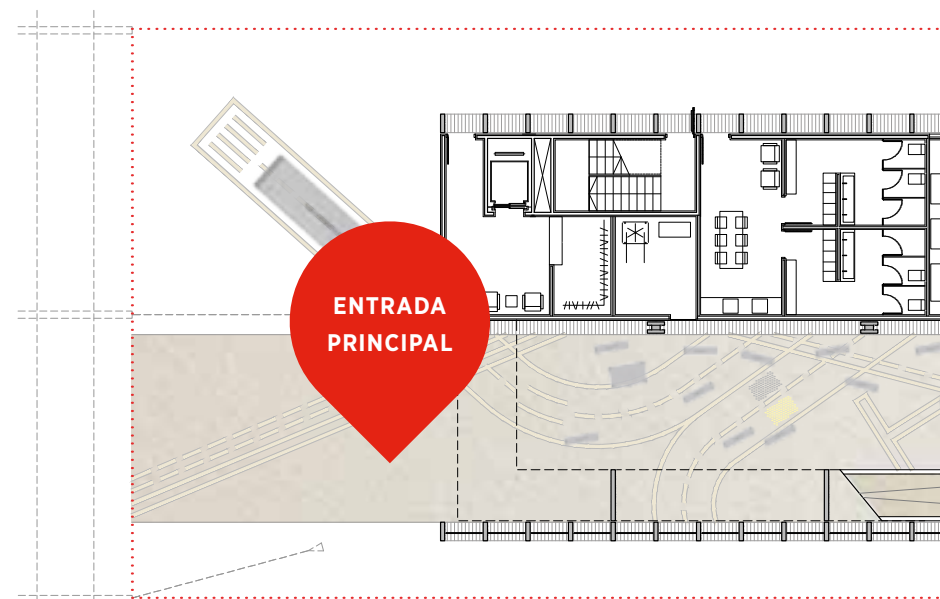
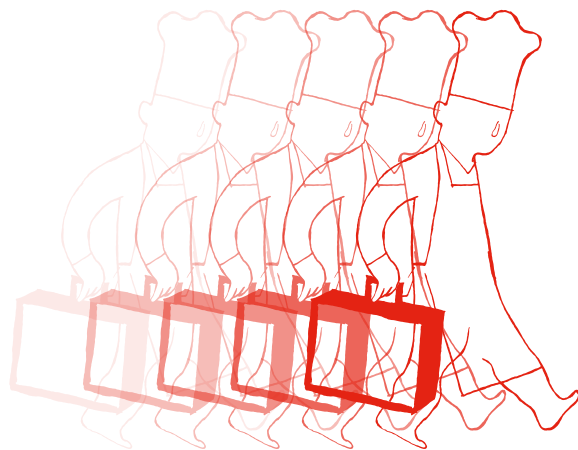
Entrada principal: Zona de tránsito para acceso y espera a las distintas zonas del Pabellón, en zonas abiertas y cubiertas. Se iniciaba con la instalación del artista Antoni Miralda y terminaba en la Plaza de Cítricos del Bar Plaza. En este espacio se desarrollaron actividades de animación a la espera y la difusión de programación y ofertas.

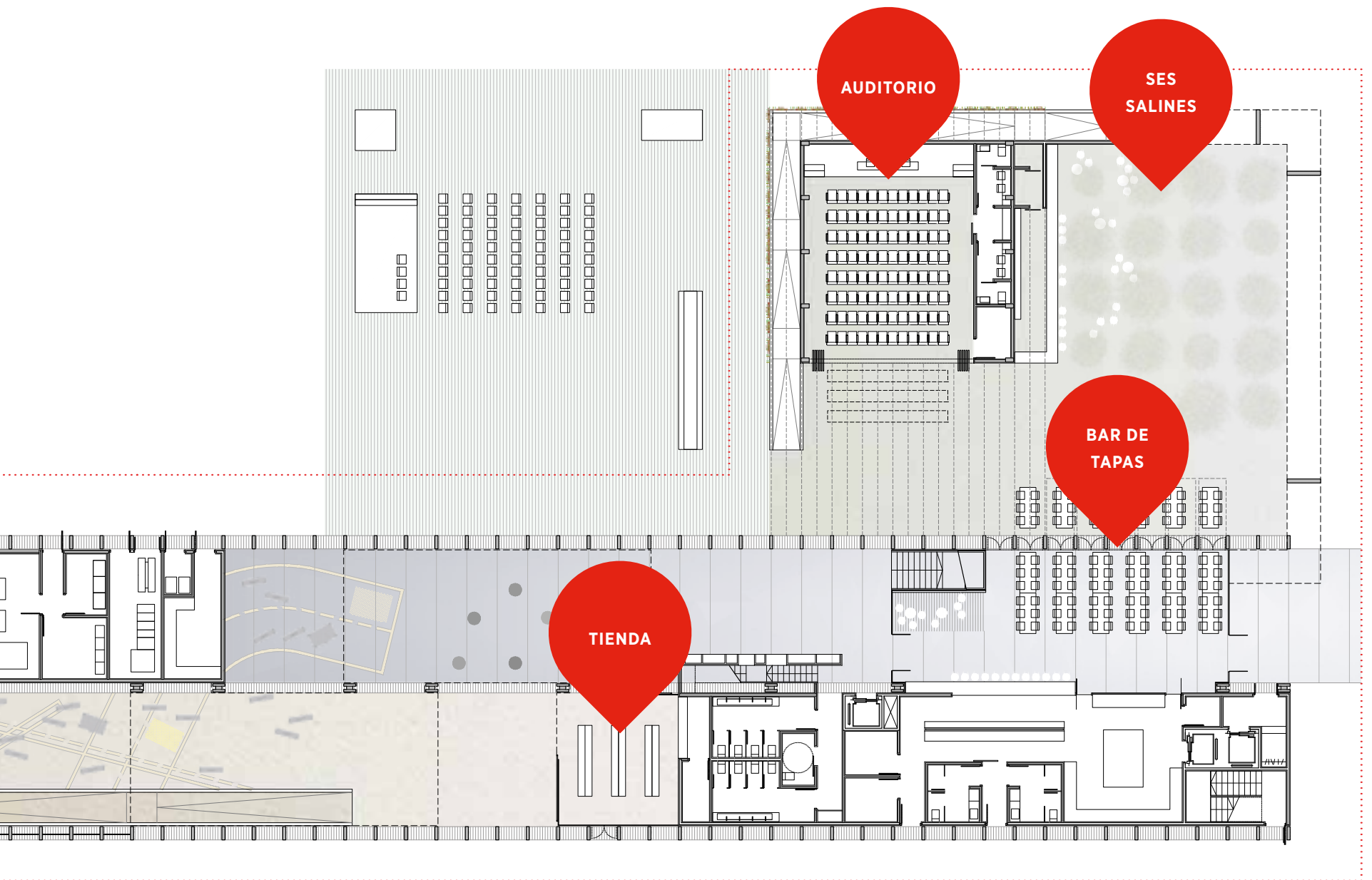
Bar de Tapas: Local con acceso libre desde la entrada principal, cubierto y con terraza, donde se ofrecieron tapas frías y calientes en un ambiente informal.

Ses Salines: Con acceso libre desde la entrada principal, lindante con el Auditorio, cubierto y con terraza. Compartía barra con el Auditorio y ofrecía dos ambientes: durante el día, tapas y bebidas, y durante la noche, cócteles y bebidas propias de un ambiente de club de playa y animación musical con DJ.

Auditorio: Espacio versátil apto para programación de actividades donde se han realizado charlas, *showcookings*, encuentros, representaciones...

Tienda: Destinada a la venta de productos representativos de España (gastronómicos, promocionales...), con acceso libre desde la entrada principal.





LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Los espacios

PLANTA BAJA

Imágenes



Entrada principal



Tienda



Interior del Bar de Tapas



Ses Salines



Auditorio



Ses Salines



Exterior del Bar de Tapas

LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Los espacios

PRIMERA PLANTA

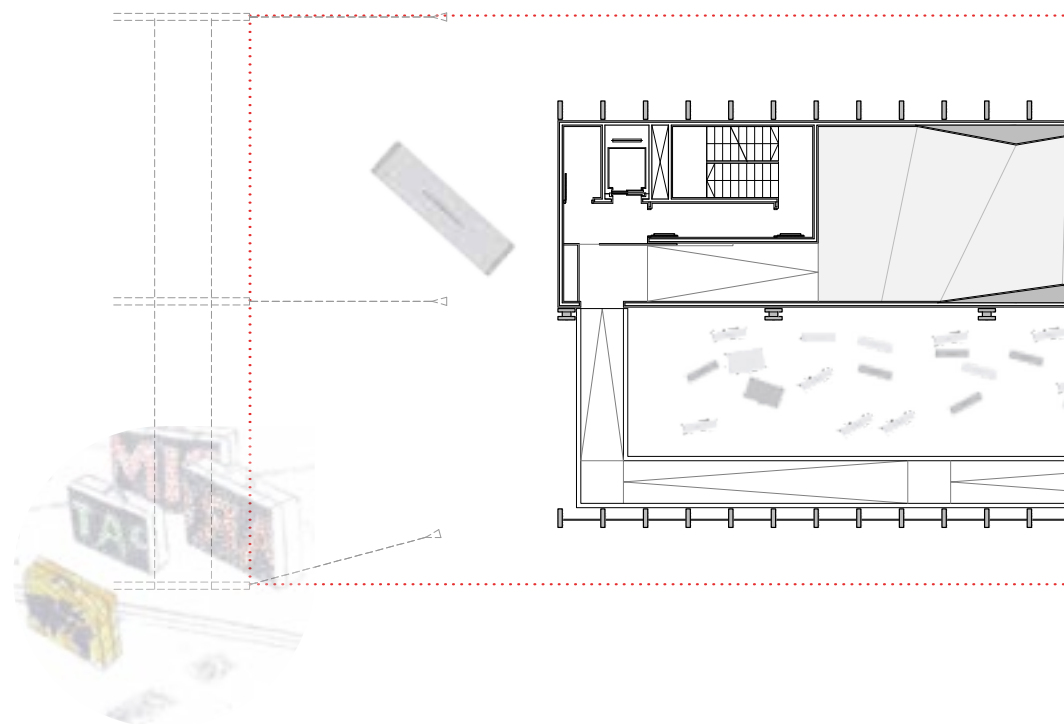
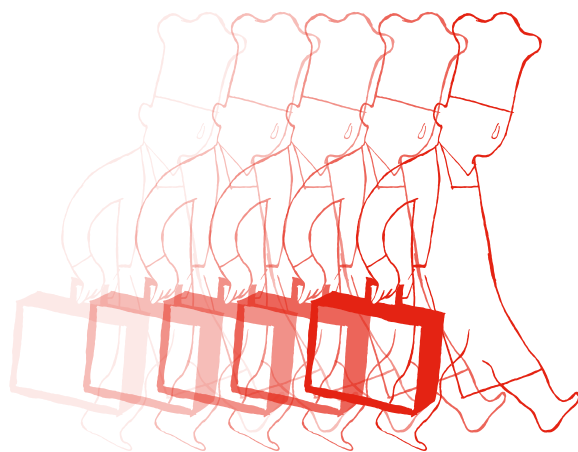
Plano de sección

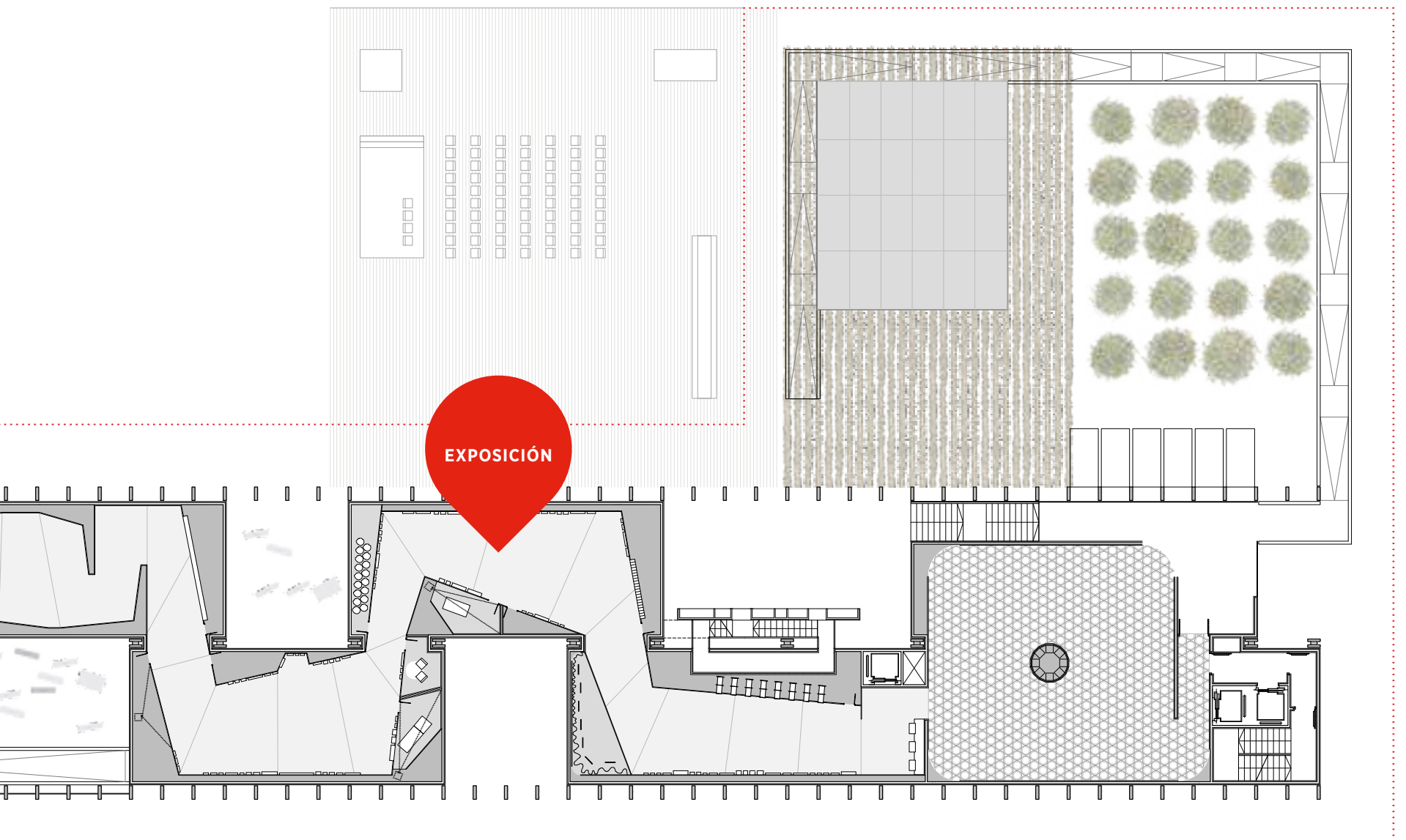
Exposición principal

Espacio destinado a la presentación del discurso temático del Pabellón con una gran capacidad de visitantes.



Sala 03. Entre Tradición y Vanguardia, Diálogo





LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Los espacios

PRIMERA PLANTA

Imágenes



Sala 01. Recuerdos de un chef innovador



Sala 02. Entre dos mares cabe todo



Sala 02. Entre dos mares cabe todo



Sala 03. Entre Tradición y Vanguardia, Diálogo



Sala 04. Vinos creados con audacia y sabiduría



Sala 03. Entre Tradición y Vanguardia, Diálogo



Sala 05. Una mesa para todos

LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Los espacios

SEGUNDA PLANTA

Plano de sección

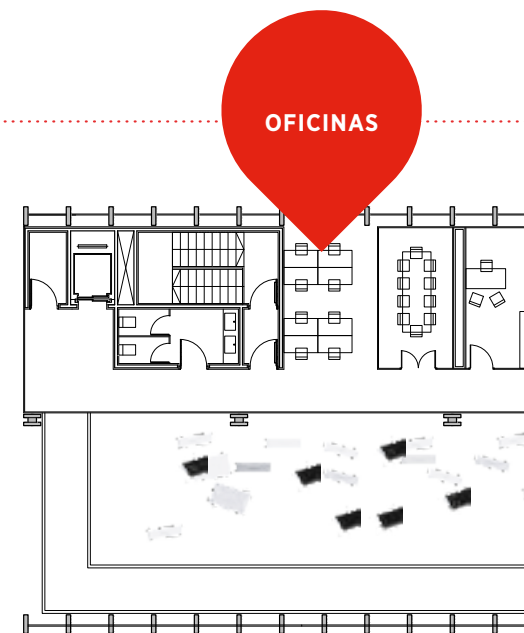
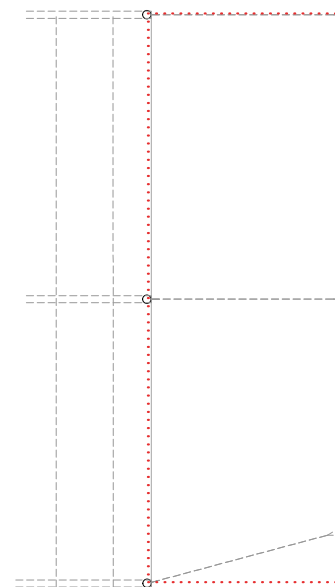
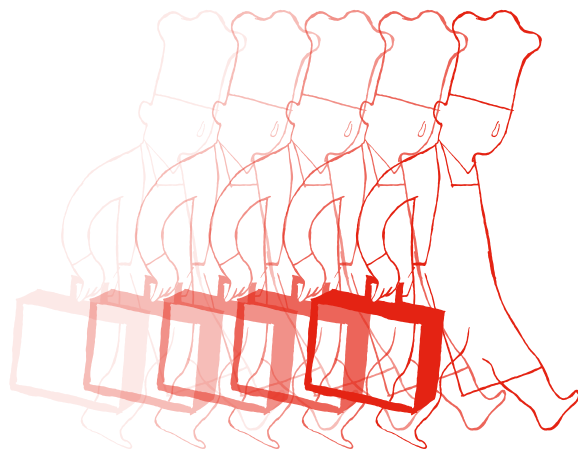
Talleres y Huerto: Espacios al aire libre destinados a la programación de actividades (talleres, conferencias, seminarios, debates, etc.), de acceso restringido, rodeados de un huerto concebido como espacio al aire libre.

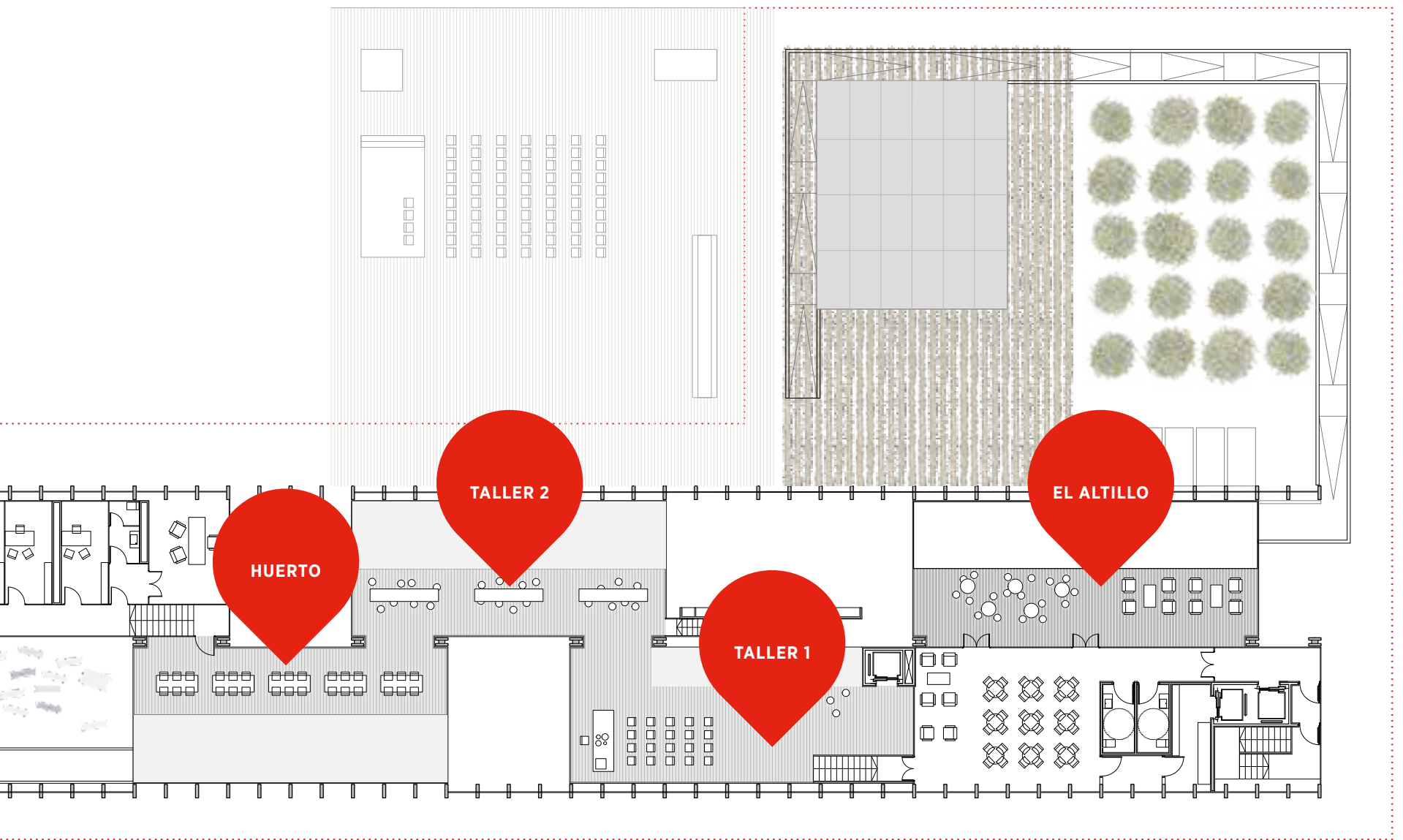
El Altillo: Espacio de acceso restringido y mediante reserva previa, cubierto y con terraza. De ambiente formal, fue apto para comidas y cenas institucionales, cócteles, etc.

Oficinas: Lugar de trabajo con acceso restringido, abierto visualmente con grandes cristaleras.



Oficinas





LA ARQUITECTURA, LA CONSTRUCCIÓN Y LOS ESPACIOS

Los espacios

SEGUNDA PLANTA

Imágenes



El Atillo



Oficinas



El Atillo



Huerto



Talleres



CONTENIDO. LA MIRADA EXPOSITIVA



CONTENIDO. LA MIRADA EXPOSITIVA

Antoni Miralda. *El Viaje del Sabor*

Antoni Miralda, uno de los grandes del *food-art* contemporáneo, fue el artista encargado de dar vida a la instalación ***El Viaje del Sabor***, una propuesta poética concebida para provocar la reflexión en torno a la comida a modo de vínculo artístico entre el Pabellón de España y el lema de Expo Milano 2015, “Alimentar el planeta, energía para la vida”. Materializada en una gran maleta-museo de 5x4 metros, a la entrada del Pabellón de España, esta escultura ha sido un icono en sí mismo y el punto de partida de la instalación audiovisual *El Viaje del Sabor*.

Tras este primer encuentro, una serie de maletas de tamaño natural acompañaban a los visitantes hacia el Pabellón, transformando el acceso en una suerte de aeropuerto por el que circulaban datos e ideas en torno a la alimentación.

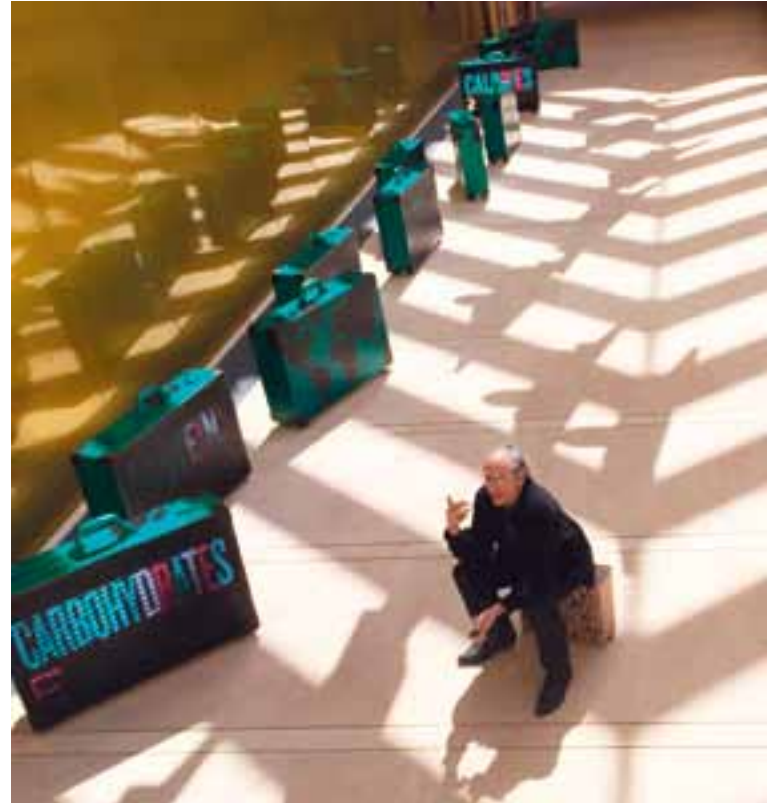
Para potenciar el poder evocador de cada maleta, el artista Antoni Miralda contó con el soporte musical de las composiciones originales del músico **Pablo Salinas**, que han buscado provocar en el espectador una inmersión sonora a través de un viaje por la diversidad musical de España y sus influencias. El espectador participó en la exposición, de forma interactiva, respondiendo a preguntas relacionadas con la alimentación mediante la aparición de una serie de palabras que se mostraban en las maletas.



Instalación *El Viaje del Sabor*



De izquierda a derecha: Antoni Miralda y Pablo Salinas en la entrada de la exposición



Antoni Miralda en el pasillo central del Pabellón en su instalación



Vistas de la instalación



Vistas de la instalación

CONTENIDO. LA MIRADA EXPOSITIVA

Antoni Miralda. *El Viaje del Sabor*

El arte siempre se ha alimentado e inspirado de la vida cotidiana y muchas veces ha servido de registro pictórico e iconográfico de los alimentos de cada época: pinturas rupestres, bodegones, santas cenas, retablos simbólicos, banquetes...

Las maletas de la instalación *El Viaje del Sabor* del Pabellón Español, se conciben como una instalación o escultura pública que utiliza un lenguaje escultural y audiovisual basado en la poesía, en la reflexión, la investigación y el imaginario. La instalación propone una revisión del viaje cultural de los alimentos. Los alimentos de la gran Maleta *FoodCultura* han sido seleccionados por su carga cultural e histórica, su iconografía popular, sus desplazamientos y su inevitable presencia en los procesos culinarios que forman parte de la riqueza de la cocina española.

La geografía privilegiada del territorio español y sus tres mares fueron el punto crucial del intercambio de alimentos, convirtiéndose en puerta de entrada, puerto de pasaje y salida de alimentos que viajaron de África, Asia y las Américas. En un lenguaje más contemporáneo diríamos que España es el aeropuerto simbólico, el *Hub* o centro focal por donde han salido, entrado o pasado los alimentos básicos de la historia de la alimentación. La comida ha permitido compartir, intercambiar y nutrirse de esta fusión cornucópica.

Hablamos de arroz, cerdo, patata, bacalao, pimiento, cacao y uva, y de vaca, cordero, huevo, pulpo, alubias, maíz, trigo, tomate, ajo, aceite, caña de azúcar, almendra, col, cítricos y manzana. Además en el vídeo aparecía un *intermezzo* "interactivo" en forma de "Estómago Digital" donde los participantes pudieron intervenir indirectamente a través de un código QR.





CONTENIDO. LA MIRADA EXPOSITIVA

El Lenguaje del Sabor. La exposición

La alimentación es una de las formas de comunicación más universales. Todos nos alimentamos diariamente y podemos entender en cierta medida otras culturas a través de su gastronomía siendo de esta manera el sabor un lenguaje universal, un código que en España se ha visto enriquecido a través de su historia.

España es un puente de comunicación geográfico, histórico y cultural entre continentes. Un lugar de conexión entre mares y océanos. Enlace entre Europa, América y África. Un punto natural de entrada, uso y distribución de alimentos.

La exposición *El Lenguaje del Sabor* sintetiza estos conceptos, permitiendo al visitante sumergirse en los recuerdos de un cocinero español de vanguardia y descubrir todos los aspectos de su arte, sus conocimientos sobre producción y gastronomía, sus maestros y sus recetas favoritas, sus experimentos y sus sueños. Mostramos así, a través de su mirada, a través de los apuntes que lleva en su equipaje, un completo retrato de la alimentación en España, en el que destaca la calidad y variedad de sus productos, la sostenibilidad de sus métodos productivos, las virtudes de la **Dieta Mediterránea**, la rica tradición gastronómica del pasado y la gran revolución culinaria que ha convertido a nuestros chefs en referentes internacionales.

Y por encima de todo, el carácter alegre, vital y hospitalario de los españoles.

Un equipaje para compartir...





CONTENIDO. LA MIRADA EXPOSITIVA

El Lenguaje del Sabor. La exposición

SALA 01

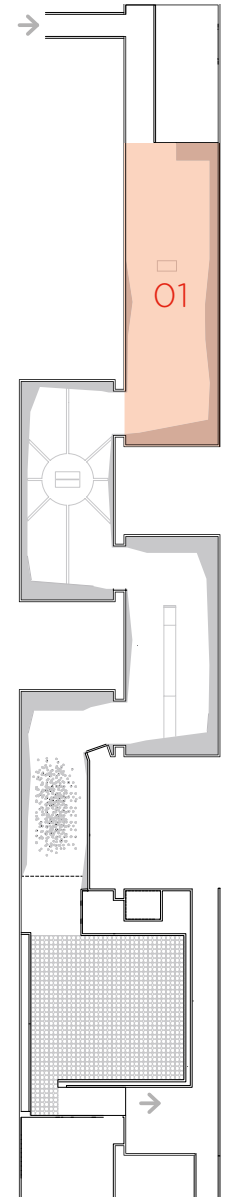
Los recuerdos de un chef innovador

En la primera sala, el cocinero nos abre su maleta, su equipaje vital.

En el centro de la sala se sitúa una escenografía compuesta de una maleta iluminada de la que salen infinidad de papeles, recetas, apuntes del cocinero que se pegan en paredes y techo formando una interfaz que acompaña al visitante durante todo el recorrido.

En los papeles aparecen escritas palabras y frases referentes al clima y paisaje en la pared izquierda y biodiversidad en la pared derecha que culminan en una gran proyección de paisajes españoles. Una primera toma de contacto del visitante con nuestro país.





CONTENIDO. LA MIRADA EXPOSITIVA

El Lenguaje del Sabor. La exposición

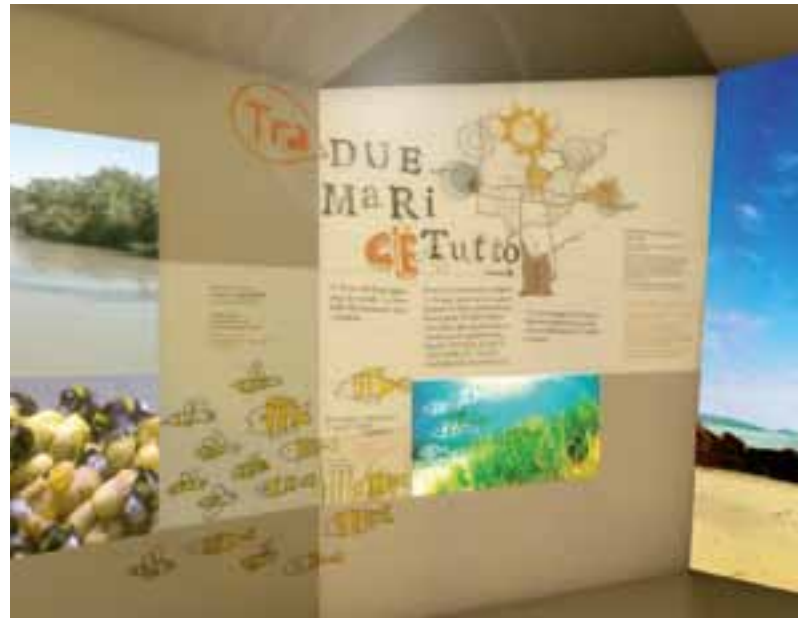
SALA 02

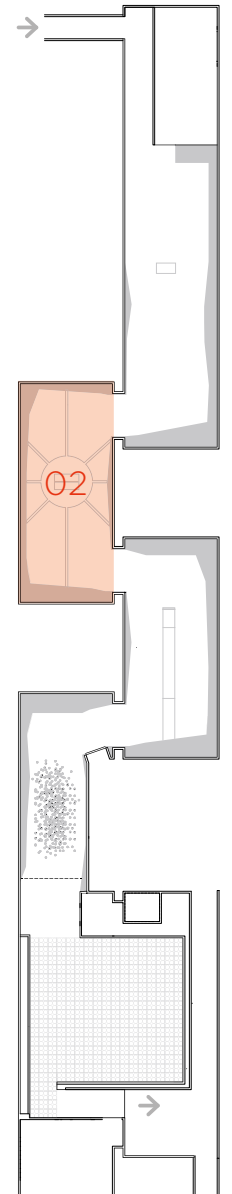
Entre dos mares cabe todo

La gran biodiversidad de España da como resultado una impresionante variedad y cantidad de alimentos y una dieta única.

La gran biodiversidad natural de España da como resultado una impresionante variedad y cantidad de alimentos que configuran nuestra **Dieta Mediterránea**. Una forma saludable no sólo de comer, sino también de vivir. El aceite es el elemento común de todos nuestros platos, por eso preside el espacio como una cascada que vierte el oro líquido en un estanque en forma de sol.

Dos grandes proyecciones, una del Mar Mediterráneo y otra del Océano Atlántico, configuran una interpretación simbólica de la geografía española: una tierra entre dos mares, con un gran sol que lo ilumina todo, y una dieta extraordinaria cuya base es el aceite de oliva. Los contenidos se organizan en seis conceptos que definen nuestra aportación a la alimentación mundial. Se sitúan en las paredes siguiendo la prolongación de los rayos del sol:
Salud · Innovación · Eficiencia · Buenas Prácticas · Calidad · Sostenibilidad.





CONTENIDO. LA MIRADA EXPOSITIVA

El Lenguaje del Sabor. La exposición

SALA 03

Entre Tradición y Vanguardia,
Diálogo

**El diálogo entre Tradición y Vanguardia
da como resultado obras de arte
saludables.**

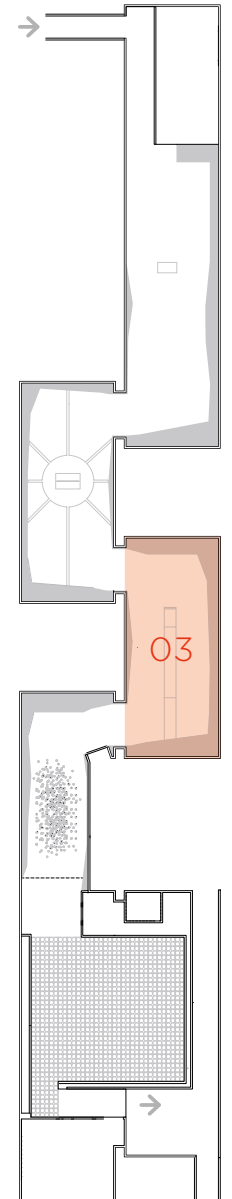
Este espacio se propone como un lugar de comunicación entre tradición y vanguardia, entre la abuela del cocinero y nuestro cocinero en la escuela de hostelería, entre un sofrito y una esferificación de aceite.

En las paredes laterales se muestra la trayectoria vital de nuestro cocinero protagonista ligada a utensilios de cocina y al aprendizaje de técnicas y recetas, tradicionales en la pared izquierda y modernas en la derecha.

Recetas de puño y letra del cocinero se leen en la estructura central de la encimera que se prolonga en una cocina situada en la pared del fondo, donde platos tradicionales y de innovación establecen un diálogo.

En la pizarra final se plasma el menú degustación elaborado por nuestro cocinero.





CONTENIDO. LA MIRADA EXPOSITIVA

El Lenguaje del Sabor. La exposición

SALA 04

Vinos creados con audacia y sabiduría

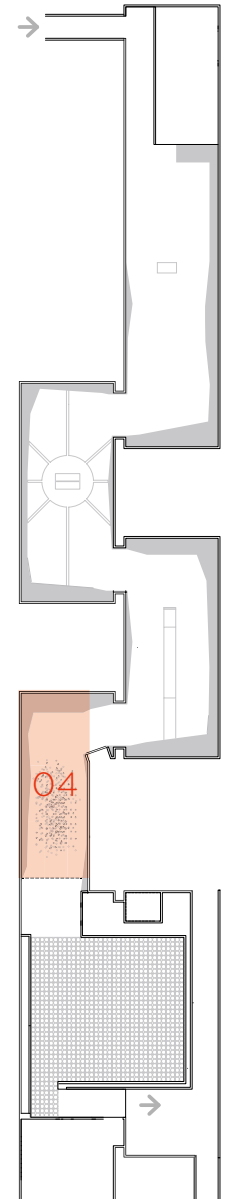
La gran innovación consiste en ofrecer un vino perfecto para cada plato y también un momento memorable.

Los contenidos de la sala se centran en la innovación para crear nuestros vinos y en el arte del maridaje. Una gran instalación con nubes-racimos de botellas de vino iluminadas preside el espacio. Las paredes laterales están dedicadas a vídeos que muestran maridajes concretos de vinos con tapas diversas.

Los maridajes se basan en una selección de 12 denominaciones de origen: Rioja, Jerez, Priorato, Rías Baixas, Ribera del Duero, Toro, Cava, La Mancha, Málaga, Alicante, Lanzarote y Rueda. Los vídeos muestran todo el proceso de creación vitivinícola mediante las últimas técnicas de vanguardia de nuestros expertos agrónomos y los nuevos conceptos de nuestros enólogos.

El resto de la gráfica muestra todas las denominaciones de origen de vino español y sus localizaciones geográficas.





CONTENIDO. LA MIRADA EXPOSITIVA

El Lenguaje del Sabor. La exposición

SALA 05

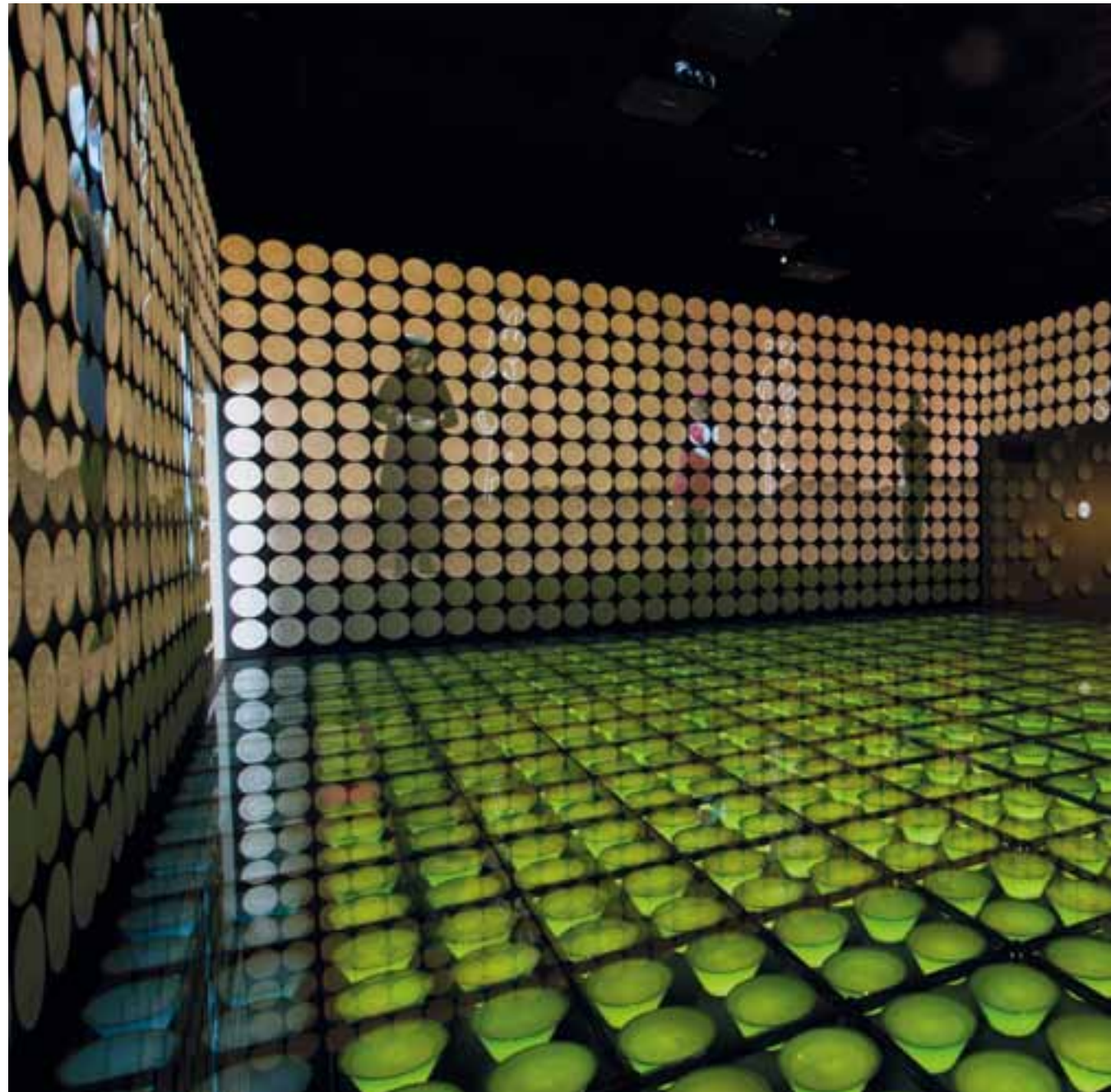
Una mesa para todos

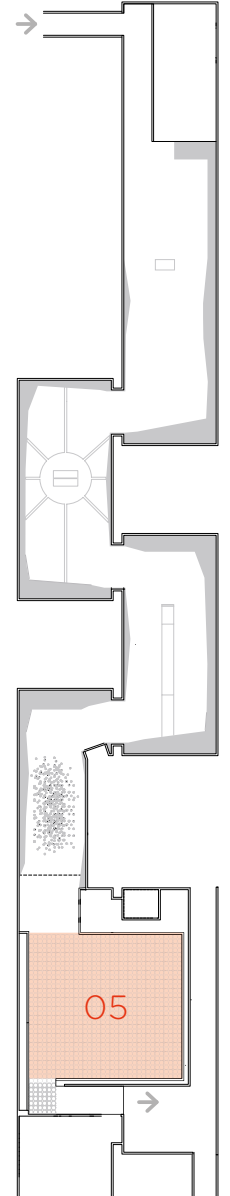
La hospitalidad y la generosidad españolas alrededor de una mesa donde caben todos.

Es el momento de la celebración, el disfrute del comer, donde los productos se combinan y se comparten. Nuestro chef, generoso y hospitalario, invita a todos a compartir y disfrutar una buena comida.

Los visitantes, antes de entrar en la sala, se detienen un momento ante unas aberturas en las paredes donde sus rostros quedan retratados. Las fotografías se incorporan de forma automática a las imágenes de la fiesta que se proyectan en esta sala. Los espectadores se convierten así en parte del Pabellón.

En un espacio diáfano, una retícula de platos blancos cubre suelo y paredes formando una pantalla de proyección envolvente. Cada plato es una unidad de información gráfica que permite generar un *mapping* completo en toda la sala. El vídeo une todos los conceptos anteriores en una gran comida final, la materialización de la inspiración. La comida como experiencia compartida. Porque la comida en España es un acto social, una experiencia única para ser vivida.





CONTENIDO. LA MIRADA EXPOSITIVA

La banda sonora del Pabellón. Pablo Salinas

En palabras de **Pablo Salinas**, compositor de la banda sonora de la exposición *El Lenguaje del Sabor* del Pabellón de España en Expo Milano 2015, “la música es matemáticas y lenguaje al mismo tiempo”. Por un lado, trata sobre las dimensiones y el tiempo y, por otro, busca expresar pensamientos musicales mediante el lenguaje.

Estas dos premisas conducen al compositor a la utilización de un metalenguaje musical a través de la armonía, utilizando básicamente tres elementos: la melodía, el ritmo y la integración de la música en la propia estructura arquitectónica, creando en las personas un efecto de inmersión sonora cambiante ya que, dependiendo de las zonas y los momentos, el visitante pudo oír una música diferente especialmente creada para y vinculada a cada uno de los espacios, de los vídeos y de los demás recursos expositivos.



Pablo Salinas, compositor de la banda sonora de la exposición *El Lenguaje del Sabor*





RESTAURACIÓN



RESTAURACIÓN

La Gastronomía y el Área Comercial han sido un éxito gracias a Grupo Sagardi, restaurador oficial del Pabellón de España, contribuyendo al objetivo común de ofrecer al mundo nuestra cultura, nuestro producto y nuestro servicio de calidad.

Se han cumplido nuestras expectativas tanto cualitativas como cuantitativas, potenciando los productos españoles de cada Comunidad Autónoma y de cada región, además de contar con la colaboración de profesionales que han mostrado

con su experiencia el tratamiento de sus productos, desde el cultivo y elaboración hasta la producción y el servicio.

Nuestra gastronomía ha llevado a Milán “**un producto, una cocina sensible y una mesa para compartir**”, una oferta gastronómica singular, cien por cien española, que maridaba con los espacios de restauración y *gourmet* del Pabellón de España y han hecho la combinación perfecta para convertir nuestro pabellón en un parque gastronómico de la Marca España.





RESTAURACIÓN



Nuestros espacios gastronómicos:

Una terraza al más puro estilo mediterráneo y con olor a mar. Desenfadada y con alma de almadraba, así nos daba la bienvenida el **Bar de Tapas**. La barra, el elemento social indispensable en la cultura gastronómica popular española, nos acompañaba en este recorrido. El tapeo de calidad, tan famoso y singular, nuestra parrilla, nuestros arroces, nuestros vinos y licores, nuestra gente nos han hecho ser el destino predilecto de millones de visitantes.



Espacios abiertos para compartir y socializar, con atmósferas reales llevadas a Milán, hacían que sucediera algo especial cuando disfrutas de una fiesta al aire libre, con la luz del sol o el reflejo de las estrellas, todo era mágico y único, **Ses Salines** concentraba esa esencia, los ritmos cálidos del verano y la alegría del vivir y sentir español.

El buen hacer de nuestros cocineros y camareros, sumado al conocimiento enraizado de la mar y la tierra, han hecho posible que en nuestro rincón gastronómico **El Altillo** se pudiesen degustar los platos más tradicionales de nuestra cultura, aderezados con un toque de vanguardia.

Y para terminar, o de nuevo empezar en el magnífico recorrido de nuestro Pabellón, **La Tienda**, ubicada entre el Océano Atlántico y el Mar Mediterráneo, donde se extendía una explosión de sabores, texturas y aromas que configuran una verdadera ruta del placer dentro del universo gastronómico español.



Diversidad y exquisitez en cada bocado, suavidad y delicadeza en cada sorbo, una inagotable fuente de placer.

Momentos, vivencias y sensaciones de degustación de la gastronomía española, que la hacen única y singular en la Historia y en el mundo, plataforma de transmisión de nuestra forma de ser, de compartir, de invitar a conocer, de recibir, de negociar y de socializar con cada visitante.



VESTUARIO Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES



VESTUARIO Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES

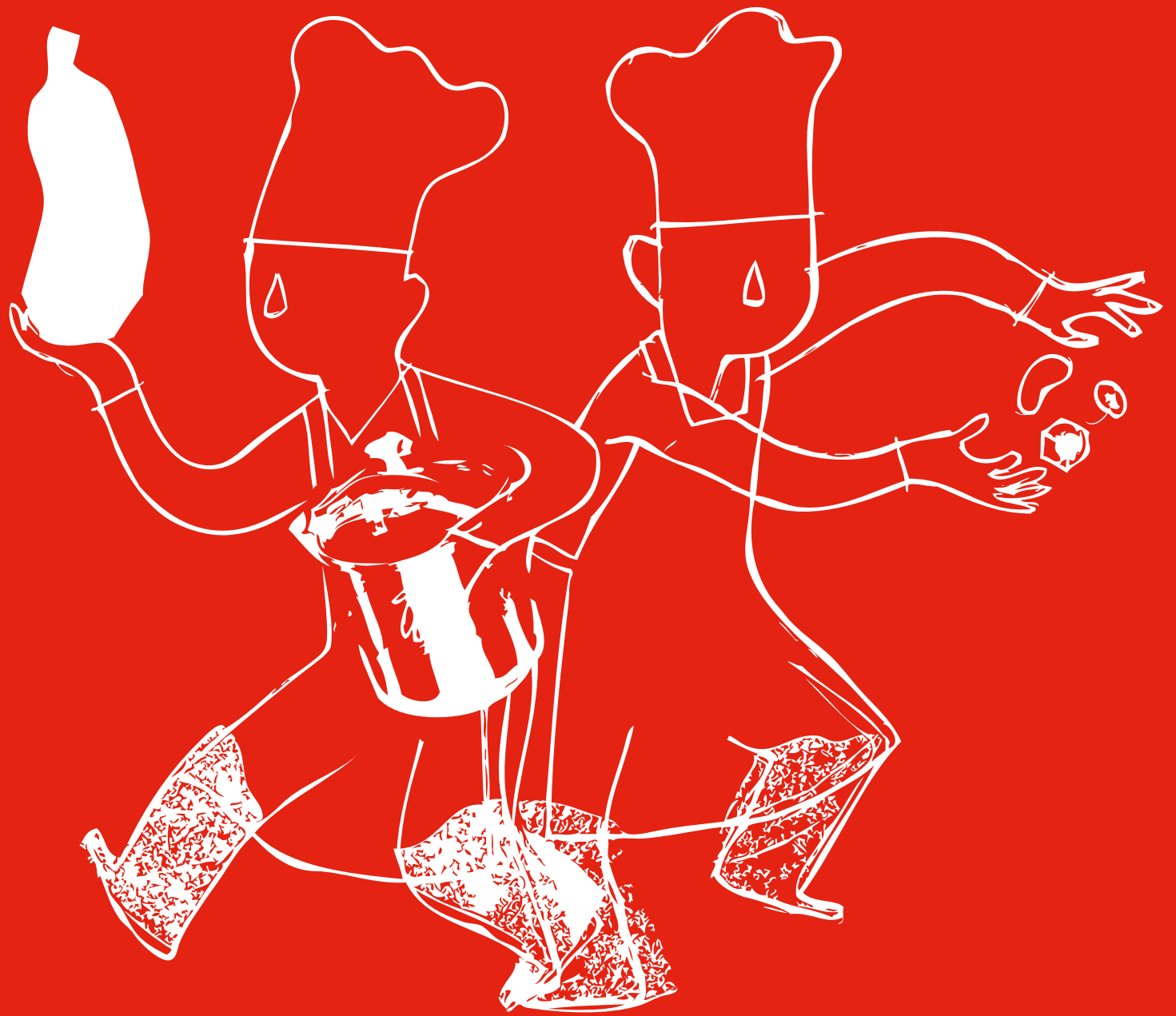
Kukuxumusu y Pulgón Diseño

La firma Kukuxumusu diseñó el vestuario de todo el personal del Pabellón de España en la Exposición Universal. Las prendas básicas del vestuario —chaqueta, pantalón, camisa, polo— tienen una línea sobria, precisamente con el objetivo de resaltar el colorismo de los detalles, que han sido estampados con el dibujo creado para la ocasión: pañuelos, pajaritas, corbatas, caftanes, chubasqueros, zapatillas —estas últimas creadas junto a la marca Victoria— para el personal de recepción o tiendas; o delantales y gorros para el equipo de cocina y restaurante.

El reto ha sido aportar una dosis justa de diferenciación a un vestuario que al mismo tiempo debía cumplir un estándar de elegancia y comodidad. Combinan bien la formalidad que requiere un uniforme de estas características con la libertad de movimientos necesaria. El resultado es un uniforme poco uniforme y muy atractivo. Camisetas, tazas, abanicos, bolsas, imanes, delantales, libretas, etc., componen los artículos de promoción comercial que fueron diseñados por la empresa Pulgón y que estaban a disponibilidad de los visitantes en la tienda del Pabellón.







PROGRAMA DE ACTIVIDADES





SEMANA DE ESPAÑA



SEMANA DE ESPAÑA

Día Nacional de España en Expo Milano 2015

15 de junio

El Presidente del Gobierno, **Mariano Rajoy**, presidió los actos del Día Nacional de España en Expo Milano 2015, acompañado del Ministro del Interior de la República de Italia, **Angelino Alfano**. En su intervención, el Presidente del Gobierno subrayó la calidad del sector agroalimentario de nuestro país, y lo decisivo que es en el prestigio de la Marca España.

La ceremonia se inició con el izado de las banderas de Italia y España al son de sus himnos correspondientes. Le siguieron las palabras del Presidente del Gobierno de España, la visita guiada y la firma en el libro de honor.



De izquierda a derecha: el Presidente del Gobierno de España, D. Mariano Rajoy y el Ministro del Interior de la República de Italia, D. Angelino Alfano.



D. Mariano Rajoy durante su discurso en el Día Nacional de España



De izquierda a derecha: D. Angelino Alfano y D. Mariano Rajoy, firmando el libro de honor del pabellón

A continuación, el Presidente del Gobierno **Mariano Rajoy** acompañado por **José Luis Bonet**, Presidente de la Cámara de Comercio de España, entregó la distinción de Empresa del Año 2015 a NH Hotel Group, operador multinacional con cerca de 400 hoteles en Europa, América y África, concedida por FEDECOM (Federación de Cámaras Oficiales de Comercio de España), asociación que reúne a las doce Cámaras Oficiales de Comercio de España establecidas en Europa, Asia, África y Oceanía y cuya labor consiste en dar seguimiento a las iniciativas de la Unión Europea en materia empresarial y en el apoyo al desarrollo económico y comercial a nivel internacional.



De izquierda a derecha: D. Juan Rodríguez-Villa, D. Mariano Rajoy, D. Rodrigo Echenique, D. Federico González Tejera y D. José Luis Bonet Ferrer en la entrega de premios.

SEMANA DE ESPAÑA

Compañía Nacional de Danza

15 de junio

La Compañía Nacional de Danza, dirigida por **José Carlos Martínez**, representó un espectáculo novedoso adaptado para fundirse con la arquitectura del Pabellón de España.

La pieza, creada *ex profeso* para la ocasión, se inspiró en extractos de coreografías del repertorio de la compañía. El espectáculo se celebró con motivo del Día Nacional de España en Expo Milano 2015.





SEMANA DE ESPAÑA

Ttukunak

17 al 19 de junio

Las hermanas **Maika y Sara Gómez** componen el grupo Ttukunak que utiliza un instrumento tradicional vasco, la txalaparta, para sus conciertos. Con cuatro txalapartas elaboradas en materiales nobles como la madera, la piedra y el hierro, ofrecieron cuatro conciertos de quince minutos en distintos lugares y zonas de tránsito de la planta baja del Pabellón de España.





SEMANA DE ESPAÑA

Concierto Sinfonity

20 de junio

Delante de la instalación del artista Antoni Miralda, que daba la bienvenida al pabellón, tuvo lugar el concierto de Sinfonity, primera orquesta sinfónica de guitarras eléctricas del mundo, y dirigida por **Pablo Salinas**, compositor de la música del Pabellón de España.

El repertorio escogido para esta ocasión consistió en piezas imprescindibles de la música clásica, arregladas especialmente para la guitarra eléctrica. *Las cuatro estaciones* de Vivaldi, *Cavalleria rusticana* de Mascagni y *El barbero de Sevilla* de Rossini homenajean a Italia mientras que *La danza del fuego* y *El amor brujo* de Manuel de Falla y *Asturias* de Isaac Albéniz lo hacen a España.







MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (MAGRAMA)



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Introducción

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente acogió con gran satisfacción que la Exposición Universal de Milán escogiera como tema central la alimentación. Alimentar al planeta es un reto en el que todos estamos implicados y Expo Milano 2015 ha sido un escaparate incomparable para dar a conocer nuestro compromiso con una agricultura sostenible en sus aspectos económicos, sociales y medioambientales, competitiva, basada en la dieta mediterránea, de gran calidad y diversidad, sustentada en una tradición milenaria y, al tiempo, a la vanguardia de la innovación.

El sector agroalimentario español se sitúa entre los más modernos, seguros y competitivos del mundo, como demuestra el crecimiento constante de nuestras exportaciones y la opinión de los millones de turistas que nos visitan anualmente y que citan nuestra gastronomía como uno de los motivos que les incita a hacerlo.

El Pabellón de España ha representado todos estos atributos de nuestro sector, desde la concepción arquitectónica hasta el discurso de su exposición permanente o las actividades que en él se han desarrollado.

Como Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente hemos centrado nuestras actuaciones en el Pabellón de España en la realización de actividades destinadas a mostrar realidades y tendencias de innovación, sostenibilidad y calidad en materia de producción alimentaria, que contribuyan a dar a conocer la calidad de nuestros productos, así como aquellas orientadas a reflexionar y ofrecer alternativas y soluciones a los grandes retos que la humanidad afronta relacionados con la seguridad, la calidad alimentaria y la sostenibilidad en los mecanismos de producción y distribución.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)



D^a. Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España, visitando la exposición principal del Pabellón español.



D^a. Isabel García Tejerina y D^a. M^a. Teresa Lizaranzu Perinat paseando por el Pabellón español.



D^a. Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España, firmando en el libro de honor del Pabellón español

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Programa Desafíos

El Programa Desafíos es el resultado de una selección de iniciativas españolas que se están llevando a cabo en nuestro país, vinculadas con la alimentación y la sostenibilidad. El objetivo de este programa fue dar a conocer y divulgar aquellas experiencias exitosas que han modificado positivamente las condiciones preexistentes en relación a tres grandes desafíos:



Desafío 1

Promoción de una dieta equilibrada para las personas y el planeta, a través de una producción primaria sostenible, tanto económica como medioambiental y socialmente.

Desafío 2

Reducción del desperdicio de comida en la cadena alimentaria, gracias, por ejemplo, al uso de técnicas más eficientes de producción, la mejora de la gestión, la concienciación y educación de ciudadanos, las cadenas de distribución y restauradores y manipuladores de alimentos.

Desafío 3

Fortalecimiento de la innovación agroalimentaria y la incentivación de fórmulas asociativas de colaboración en la producción agrícola y ganadera.

Se hizo un llamamiento a nivel nacional para conocer qué prácticas se llevan a cabo en nuestro país en la línea de los objetivos del programa. Se recibieron 126 iniciativas de 16 comunidades autónomas diferentes, desarrolladas por empresas, administraciones públicas, entidades sociales, ONG's, medios de comunicación, universidades y centros de investigación. Al primer desafío estaban dedicados 56 proyectos, 23 al segundo y 47 al tercero. Todos ellos son claros ejemplos que muestran el trabajo que se está desarrollando en nuestro país en relación con la alimentación sostenible. El Comité de Expertos realizó una selección de las 30 propuestas mejor valoradas en relación a seis criterios: impacto social, impacto ambiental, aceptación social, transferibilidad, sostenibilidad e innovación. Las iniciativas seleccionadas fueron:

DESAFÍO 1

Promoción de la dieta equilibrada para las personas y para el planeta

- Asociación Española de Raza Avileña-Negra Ibérica. Trashumancia de raza Avileña-Negra Ibérica (Ávila).
- Cives Mundi, Fundación FADESSS y Soria Futuro S.A. Huertos de Soria (Soria).
- Ecomonegros. EcoMonegros. Panadería y Molino Ecológico (Leciñena, Zaragoza).
- Fundación Atresmedia, Grupo Antena 3. Monstruos Supersanos (Sevilla).
- Fundación Global Nature. Comercialización diferenciada en base a los beneficios sobre la biodiversidad (Madrid).
- Granja Arqueixal. Granja Arqueixal (Palas de Rei, Lugo).
- Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CSIC) y chef Mario Sandoval.
- Clara de huevo hidrolizada para la obtención de snacks más saludables (Restaurante Coque, Madrid).
- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). Programa de conservación de razas españolas de gallinas (Madrid).
- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). Recuperación de variedades minoritarias de vid en peligro de extinción (Madrid).
- TECOMSA – Técnicas de Compostaje, S.L. Transformación

de los restos vegetales, procedentes de las explotaciones agrícolas, en abono orgánico y ecológico, mediante el proceso de vermicompostaje (Almería).

- Veta la Palma (San Juan de Aznalfarache, Sevilla).

DESAFÍO 2

Reducción del desperdicio alimentario

- Ayuntamiento de Cornellá de Llobregat. Cornellá aprovecha los alimentos (Cornellá de Llobregat, Barcelona).
- CETECE (Centro Tecnológico de Cereales) en colaboración con otros institutos de investigación. BREAD4PLA Obtención de un plástico biodegradable a partir de residuos de la industria de panificación (Palencia).
- Consum Cooperativa. Programa Profit de gestión responsable de alimentos (Silla, Valencia).
- EROSKI. Programa Desperdicio Cero (Elorrio, Bizkaia).
- Espigoladors. Transformando productos imperfectos y feos en oportunidades bonitas (Barcelona).
- ONG Nutrición Sin Fronteras. Proyecto de reducción del desperdicio alimentario y acción social BCN comparte la comida (Barcelona).
- Servicios de la comarca de Pamplona (Mancomunidad de la comarca de Pamplona)/Fundación Banco de Alimentos de Navarra. Recogida diaria de alimentos para el Banco de Alimentos de Navarra (Pamplona).
- Universitat Autònoma de Barcelona. Menja just (Barcelona).

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Programa Desafíos

DESAFÍO 3

Fortalecimiento de la innovación agraria para alimentar al planeta

- Agrobío. Control biológico y polinización natural (El Viso, Almería).
- Agropecuaria d'Artesa de Segre. Estrategias nutricionales para la mejora de la sostenibilidad económica y ambiental en la producción intensiva porcina (Artesa de Segre, Lleida).
- Agua de niebla de Canarias S.L. Alisios, agua de niebla (Santa Cruz de Tenerife).
- Asociación TEDER. Creación y promoción de una herramienta *online* de cálculo de huella de carbono en productos agroalimentarios (Estella-Lizarra, Navarra).
- BioRiceHusk. Bioarroz (Reinosa, Cantabria).
- Blendhub Corp. *Food powder blends anywhere*. Mezcla de alimentos en polvo en cualquier lugar (San Ginés, Murcia).
- CSIC / Instituto de Agricultura Sostenible de Córdoba. Drones para controlar las malas hierbas (Córdoba).
- Entidades de custodia agraria en toda España, bajo el paraguas de la Plataforma de Custodia del Territorio - Fundación Biodiversidad. Custodia agraria, innovación por implicación: acuerdos cívico ambientales para la viabilidad de explotaciones agrarias (Santa Eulàlia de Riuprimer, Barcelona).
- Fundación CODESPA. Mejora de la seguridad alimentaria en Huambo y Bié (Angola) gracias a la multiplicación de semillas y un nuevo sistema de almacenamiento. (Madrid).
- Hifas da Terra. Micosalud® - Hifas da Terra (Bora, Pontevedra).
- Pastores Grupo Cooperativo. Programas de I+D+i Pastores Grupo Cooperativo (Zaragoza).



D^a. Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España; D^a. M^a. Teresa Lizaranzu Perinat, Comisaria General del Pabellón de España y D. Francisco Javier Elorza Cavengt, Embajador de España en Italia, con los ganadores del Programa Desafíos.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Programa Desafíos

Promotora de Animación Infantil (PAI)

Dentro de las acciones de animación del Pabellón destinadas principalmente al público infantil y juvenil, se programaron una serie de actividades educativas y de entretenimiento, a través de talleres que han versado sobre la temática del Programa Desafíos, con el fin de que los niños, consumidores del futuro, se conciencien respecto de los retos de la alimentación al mismo tiempo que toman contacto con los productos agroalimentarios y la gastronomía de nuestro país.

El Grupo PAI (Promotora de Animación Infantil) creó un espacio de animación teatral y de participación donde se consiguió aunar diversión y sensibilización en temáticas alimentarias. Todo ello en un clima dinámico y amigable que recreaba, en el llamado “Restaurante los tres desafíos”, el ambiente de restaurante pensado como punto de descanso “activo” para los visitantes



Guiso de ideas: Juego de rol en el que cuatro personajes representan cuatro estilos de vida diferentes ligados a la alimentación.

—tanto mayores como pequeños—, generando situaciones de sorpresa.

Las actividades se organizaron a partir de juegos, historias, palabras e imágenes y la dinámica se generó en torno a los tres grandes hitos del Programa Desafíos del Pabellón de España: la importancia de una alimentación equilibrada, la toma de conciencia del desperdicio de alimentos y su disminución tanto particular como globalmente y el fortalecimiento de la innovación social mediante el fomento de fórmulas asociativas y de colaboración en la producción agrícola y ganadera para mejorar la alimentación mundial. El equipo artístico lo formaron dos actores españoles (miembros de la PAI) y dos actores italianos especialmente seleccionados para la ocasión. Las actividades se desarrollaban en castellano, italiano e inglés, con el fin de llegar al mayor público posible.

Algunas de las propuestas:



Caprichos Las mil y una noches: Juego de olfato a partir de una conjunción de especias y música. Refuerza la importancia de las especias en las cocinas del mundo.



Mixtura a la mediterránea: Pirámide de la dieta mediterránea en la que hay que situar cada uno de los alimentos en su lugar correspondiente.



Entremeses agrios a la cuchara: Creación de una escultura con cucharas, cada una de las cuales tiene escrita información alusiva al hambre en el mundo.



Naranjas inquietas: Laberinto que representa el recorrido que hacen los cítricos desde el momento de la producción hasta su consumo. Incide en el desperdicio de los alimentos.



Sueños a la cazuela: Juego de degustación de varios alimentos con los ojos cerrados y de asociación a lugares o momentos.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Dieta Mediterránea

23 de julio

En el Día de la Dieta Mediterránea se pusieron en valor todos los alimentos que forman parte de este Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, incidiendo en sus características como dieta equilibrada y variada, siempre en relación con los paisajes que componen el territorio español, artífices de la multitud de sabores, texturas y colores propios de los alimentos que componen la dieta mediterránea. Se realizaron, además, talleres para niños y adultos para fomentar la socialización y la actividad física, inherentes a la dieta mediterránea, como forma de vida.

Coincidiendo con la visita al Pabellón de España de **S.M. la Reina, D^a. Letizia**, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente desarrolló esta programación específica. Los ponentes **Ramón Estruch**, Promotor y Presidente de Paralelo 40, Fundación Dieta Mediterránea, **Domingo Valiente**, Director Ejecutivo de la Fundación Dieta Mediterránea, **Iñaki Viñaspre**, Presidente del Grupo Sagardi, **Juan Muñoz**, Sumiller y **Fernando Imedio**, periodista de *El Periódico* y *Gastronomistas.com*, analizaron cuestiones claves para comprender cómo debe ser una dieta equilibrada y variada. El encuentro finalizó con una cata que se cumplimentó con una *performance* de dibujos realizados por el ilustrador **Sagar Fornies Matías**.



De izquierda a derecha: D. Fernando Imedio, D. Iñaki Viñaspre, D. Domingo Valiente, D. Ramón Estruch, D. Juan Muñoz y D^a. Esperanza Orellana



S.M. la Reina, D^a. Letizia y D^a. Isabel García Tejerina delante de la Pirámide de la Dieta Mediterránea

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Encuentros

Los Encuentros del Pabellón de España pretendieron suscitar la reflexión y el debate sobre temas de gran interés relacionados con nuestro sector agroalimentario, profundizando en el conocimiento del valor de nuestros alimentos, sus sabores y los paisajes de España. Citas temáticas sobre temas de interés general, tan diversos y sugerentes como la importancia de las abejas en la sostenibilidad del medio natural y la agricultura, el uso sostenible de las reservas marinas, la importancia de la cadena de valor en el sector agroalimentario, o un viaje por los sabores y paisajes de España.

Abarcaron todos los ámbitos de competencias del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente relacionados con la temática de la Expo. Se realizaron los siguientes encuentros:

Encuentro	Fecha
El valor de los alimentos	9 de junio
La acuicultura, la despensa de los mares	24 de junio
Abejas, las pequeñas amigas del planeta	9 de julio
Reservas marinas, pesca artesanal en un mar saludable	15 de septiembre
El viaje de los alimentos. Desde la granja hasta la mesa	15 de octubre
Viaje por los países y sabores de España	20 de octubre
De tapas y vinos por España	22 de octubre



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Encuentros

El valor de los alimentos

9 de junio

El encuentro abordó tanto el valor económico como el valor nutricional y social de los alimentos y su contribución a la sostenibilidad de la cadena de valor. Se hizo especial hincapié en la necesidad de evitar el desperdicio alimentario, si cabe más relevante si se tiene en cuenta que se estima que un tercio de los alimentos producidos en el mundo acaban en la basura. Corrió a cargo de dos especialistas: el Director General Adjunto del Instituto Internacional San Telmo, **Julio Audicana**, quien explicó los beneficios del aprovechamiento de los alimentos, e **Íñigo Lavado**, chef del restaurante Singular, que realizó un *showcooking* sobre el aprovechamiento de los alimentos.





D. Íñigo Lavado, en el centro, presentando su cocina, bajo la atenta mirada de D. Julio Audicana

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Encuentros

La acuicultura, la despensa de los mares

24 de junio

En este encuentro se analizó la evolución y la importancia actual de la acuicultura en España a través del Plan Estratégico Plurianual de la Acuicultura Española 2014-2020. Sus ponentes fueron **Javier Ojeda** (gerente de APROMAR, Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos de España), que explicó el estado de la cuestión, y el chef, **Jorge Murillo**, que lo acompañó con un *showcooking* de diversos platos en los que utilizó productos de nuestra acuicultura con el objetivo de dar a conocer al público asistente las posibilidades culinarias de este género tan sabroso como sostenible. Haciendo un guiño al país anfitrión, los platos preparados fueron: lomo de rodaballo con *spaghetti* de algas y albóndigas negras de lubina, esqueixada de corvina con fideos de queso manchego y tomates raff y caldo de pescado con cilantro y lima acompañado de mejillón en tempura.





D. Jorge Murillo, en primer plano, en la sesión de *showcooking* con D. Javier Ojeda

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Encuentros

Abejas, las pequeñas amigas del planeta

9 de julio

Taller infantil

Encuentro profesional

Durante este encuentro, enfocado al descubrimiento del increíble mundo de las abejas, se impartieron dos talleres. Por la mañana, el taller de apicultura fue realizado por **Agustín Arias**, responsable del Aula Apícola Azuqueca de Henares. Los asistentes aprendieron cómo es una colmena y participaron en dos talleres, uno de cata de mieles y otro de fabricación de velas. Por la tarde, esta jornada profesional continuó con una charla-coloquio sobre la importancia de la apicultura en España y su papel en la polinización y la biodiversidad. Además, se desarrolló un taller de cata de mieles, para que los asistentes participaran de la variedad sensorial que ofrece este producto. Los ponentes y coordinadores de esta jornada fueron **Antonio Gómez**, Director de A.G. Pajuelo, Consultores Apícolas, y **Ángel Díaz**, representante de Bee-Life en España.



D. Antonio Gómez



D. Ángel Díaz



D. Agustín Arias

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Encuentros	Reservas marinas, pesca artesanal en un mar saludable
------------	---

15 de septiembre

El encuentro se inició con la presentación de un reportaje que incluía entrevistas a los “protagonistas” de las reservas marinas. Las breves intervenciones de pescadores, vigilantes, biólogos, buceadores, gestores, incluso un arqueólogo y un profesor, ponen cara a las personas que trabajan en y para las reservas marinas.

Cuatro ponentes —**Macarena Molina** (Asociación Pescartes), **José Ángel Sanz** (Presidente de Océano Alfa), **Silvia Revenga** (Consejera Técnica de la Subdirección General de Protección de los Recursos Pesqueros del MAGRAMA) y **Carmen Paz Martí** (Administradora de Estudios Parlamentarios del Parlamento Europeo)— presentaron en un breve recorrido la red de reservas marinas, la pesca artesanal y el buceo de recreo, para terminar con una intervención de carácter global sobre los beneficios de las áreas marinas protegidas. Asimismo, se expusieron fotografías de reservas marinas que muestran la calidad de los paisajes submarinos y su buen estado de conservación.

Por último, se estableció un debate sobre la necesidad de proteger la mar, los avances y la trascendencia de las reservas marinas, ejemplo de éxito de zonas que armonizan la conservación con los usos respetuosos, bien tradicionales —como la pesca artesanal—, o novedosos —como un buceo de recreo responsable.





De izquierda a derecha: D^{ña}. Macarena Molina, miembro de la Asociación Pescartes; D^{ña}. Silvia Revenga, Consejera Técnica de la Subdirección General de Protección de los Recursos Pesqueros; D. José Ángel Sanz, Presidente de Océano Alfa; D^{ña}. Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón español; D^{ña}. M^ª. Pilar Vara del Río, Subdirectora General de Protección de Recursos Pesqueros y D^{ña}. Carmen Paz Martí, Administradora de Estudios Parlamentarios del Parlamento Europeo.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Encuentros	El viaje de los alimentos. Desde la granja hasta la mesa
------------	--

15 de octubre

La trazabilidad de los productos de origen animal, desde la explotación a la mesa, es uno de los pilares fundamentales de la seguridad alimentaria. **Lucio Carbajo**, Subdirector General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad, junto con el Director UVAC (*Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari*) de Italia, **Giancarlo Belluzzi**, y el Director General Adjunto de Alimentación de Francia, **Loïc Evain**, fueron los responsables de llevar a cabo este encuentro. Las ponencias que tuvieron lugar, fueron las siguientes:

Lucio Carbajo: El camino de los alimentos. España

Loïc Evain: El camino de los alimentos. Francia

Giancarlo Belluzzi: El camino de los alimentos. Italia



D. Lucio Carbajo



Sr. Loïc Evain



Sr. Giancarlo Belluzzi



De izquierda a derecha: Sr. Loïc Evain, Director General Adjunto de Alimentación de Francia; D^a. M^a. Del Carmen González Martín, Jefa de Área de Trazabilidad de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad y D. Lucio Carbajo, Subdirector General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Encuentros

Viaje por los países y sabores de España

20 de octubre

Este encuentro tuvo como hilo conductor una ruta que, siguiendo un determinado “camino natural”, nos permitió visitar los paisajes y cultura de nuestro territorio (con especial hincapié en los parques naturales, reservas de la biosfera y fiestas tradicionales) y abrir el apetito mostrando el valor de los alimentos de España y su calidad diferenciada. Sus ponentes fueron **Roberto Brasero**, periodista y presentador del espacio El Tiempo en Antena 3 TV, encargado de liderar este encuentro y **Miguel Ángel de la Cruz**, propietario del restaurante La Botica de Matapozuelos, quien hizo un *showcooking* con cuatro tapas que correspondían con los alimentos más característicos de las cuatro estaciones del año.





De izquierda a derecha: D. Roberto Brasero, presentador de la previsión meteorológica en Antena 3; D^a. Alba Ríos, Consejera Técnica de Promoción Alimentaria de la Subdirección General de Promoción Alimentaria de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y D. Miguel Ángel de la Cruz, chef y propietario del restaurante La Botica.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Encuentros	De tapas y vinos por España
------------	-----------------------------

22 de octubre

Este encuentro propuso un recorrido por España a través de algunos de sus grandes vinos. Tapas y vinos son dos señas de identidad de España, elogiados en todo el mundo, pero quizás no bien conocidos. **Pedro Ballesteros**, miembro del Instituto de Masters of Wine, realizó una cata comentada de una amplia representación de vinos de distintas zonas geográficas. Mostró la singularidad y la diversidad de las producciones españolas acompañado de una selección de tapas. El encuentro estuvo dirigido a los representantes de los Estados miembros que asisten a los Comités de la Organización Común de Mercados del sector vitivinícola en la Comisión Europea y a los representantes del sector del vino de la UE, que se encontraban en Milán para asistir a la Conferencia que al día siguiente la Comisión Europea organizó sobre la Competitividad del vino de la Unión Europea.





D. Pedro Ballesteros, *Master of Wine* español



COMUNIDADES AUTÓNOMAS



COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Presencia de las Comunidades Autónomas

Comunidad Autónoma	Semana	Día de Honor
La Rioja	18 al 24 de mayo	20 de mayo
Comunidad Foral de Navarra	1 al 7 de junio	2 de junio
Aragón	22 al 28 de junio	25 de junio
Andalucía	29 de junio al 5 de julio	1 de julio
Canarias	6 al 12 de julio	10 de julio
Comunidad Valenciana	20 al 26 de julio	25 de julio
Extremadura	27 al 31 de julio	29 de julio
Comunidad de Madrid	7 al 12 de septiembre	11 de septiembre
Galicia	14 al 19 de septiembre	14 de septiembre
Castilla y León	21 al 27 de septiembre	23 de septiembre
Castilla-La Mancha	28 de septiembre al 3 de octubre	30 de septiembre
Cantabria	16 al 18 de octubre	17 de octubre
Principado de Asturias	26 al 30 de octubre	28 de octubre



COMUNIDADES AUTÓNOMAS

La Rioja

18 al 24 de mayo

Día de Honor: 20 de mayo

Tu Km 0 a España

Se proyectaron vídeos promocionales de la Comunidad, tanto en las pantallas del exterior del Pabellón como en el Auditorio. Además se organizaron catas de vinos de diversas variedades y aceites de La Rioja, todas destinadas al público general, así como los talleres Laboratorio creatividad artística culinaria: *Food painting* y Laboratorio "Cata de mostos y creación con uvas". Todo ello acompañado de la emisión de un vídeo en 3D de promoción de La Rioja, en el que se hacía participar a los visitantes, sirviendo así como un buen dinamizador de la espera para la entrada a la exposición principal.

Su Día de Honor, el miércoles 20 de mayo, contó con la presencia de una delegación oficial presidida por D. **Abel Bayo**, Consejero de Educación, Cultura y Turismo del Gobierno de la Rioja.



De izquierda a derecha: D. Félix Bonmatí, Presidente de la Cámara Oficial de Comercio de España en Italia; D^a. Mónica Figuerola, Directora General del Turismo del Gobierno de la Rioja; D. Antonio Cosano, Cónsul General de España; D. Abel Bayo, Consejero de Educación, Cultura y Turismo del Gobierno de la Rioja; D. Cándido Creis, Vicecomisario General del Pabellón español; D. Julián Izquierdo, Consejero Económico y Comercial; D^a. Felicidad Berzosa, Agregada Comercial y D. Arturo Lorenzo, Director del Instituto Cervantes de Milán.



Cata de vinos



Visitantes disfrutando del video en 3D



Laboratorio "Cata de mostos y creación con uvas"



Taller *Food painting*

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Comunidad Foral de Navarra

1 al 7 de junio

Día de Honor: 2 de junio

En el Auditorio se instalaron diversos elementos promocionales de la Comunidad Foral de Navarra: vídeos, fotografías en lonas, publicaciones en distintos idiomas, objetos representativos, etc. Además, se editó un folleto específico, en italiano, para los visitantes de la Expo, con información sobre las características generales de Navarra y su realidad actual, así como sus recursos turísticos.

Las actuaciones de la **Banda de Txistularis del Ayuntamiento de Pamplona** se programaron durante toda la semana.

El Día de Honor de la Comunidad tuvo lugar el martes 2 de junio, con la asistencia de la Presidenta del Gobierno de Navarra, D^a. **Yolanda Barcina Angulo**.

Además, hubo cuatro exhibiciones gastronómicas o *showcooking* a cargo de **Álex Múgica**, chef del restaurante La Cocina de Alex Múgica, ubicado en el Gran Hotel la Perla de Pamplona. Las muestras contaron con productos típicos de la zona: espárrago y aceite de Navarra, piquillo de Lodosa, alcachofa de Tudela, chistorra y cuajada. Los platos se degustaron posteriormente por el público asistente.

También se llevaron a cabo cuatro demostraciones de coctelería de la mano del barman navarro **Carlos Rodríguez Félix**. Utilizó para ello vino rosado y pacharán navarros. Posteriormente el público consumió los cócteles elaborados.



De izquierda a derecha: D. Cándido Creis, Vicecomisario General del Pabellón español; D. Juan Luis Sánchez de Muniáin, Vicepresidente del Gobierno de Navarra; D^a. Yolanda Barcina, Presidenta del Gobierno de Navarra; D. Antonio Cosano, Cónsul General de España en Milán y D^a. Maite de la Torre, Directora de la Oficina Española de Turismo en Milán.



D. Carlos Rodríguez Félix



D. Álex Múgica



Mesa de coctelería



Actuación de la Banda de Txistularis del Ayuntamiento de Pamplona

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Aragón

22 al 28 de junio

Día de Honor: 25 de junio

Se mostró Aragón como un destino turístico sostenible y atractivo para todos los visitantes. Utilizó para ello folletos que contenían información sobre gastronomía, un mapa de la Comunidad, otro de cada una de las provincias —Zaragoza, Teruel y Huesca— y sendas secciones sobre la cultura aragonesa y la rica diversidad de su entorno natural.

En el Auditorio se mostraron en bucle cuatro vídeos promocionales, uno con carácter general relativo a la Comunidad en su conjunto, y uno por cada una de las tres provincias.

Durante toda la semana se pudo disfrutar en el Auditorio de exhibiciones gastronómicas o *showcooking* a cargo de chefs provenientes de cada provincia: **María José Beda** (hospedería El Batán, Teruel), **Alfonso Canelo Lavado** (restaurante la Perla Negra, Zaragoza) y **Toño Rodríguez** (catering Pirineos de Huesca). Asimismo, se organizaron demostraciones de tapas aragonesas durante los tres primeros días de la semana de Aragón y diversas catas de vino que corrieron a cargo del experto sumiller aragonés **Manuel Blasco**.

Además, del 22 al 24 de junio, tuvieron lugar las actuaciones del grupo musical **Gradus Jazz** y de la compañía de danza **LaMov**, del 25 al 27 de junio.

D. **Ricardo Oliván**, Consejero de Sanidad, Bienestar Social y Familia del Gobierno de Aragón, presidió el Día de Honor el jueves 25 de junio.



De izquierda a derecha: D. Antonio Villacampa, Director General de Planificación y Aseguramiento del Gobierno de Aragón; D^a. Isabel Cebrián, Directora General de Participación Ciudadana, Acción Exterior y Cooperación del Gobierno de Aragón; D. Cándido Creis, Vicecomisario General del Pabellón español; D. Ricardo Oliván, Consejero de Sanidad, Bienestar Social y Familia del Gobierno de Aragón; D. Antonio Cosano, Cónsul General de España en Milán; D. Humberto Vadillo, Director General de Cultura del Gobierno de Aragón; D^a. Felicidad Berzosa, Agregada de Comercio en el Consulado de Milán y D. Raúl Alonso, Gerente del Instituto Cervantes de Milán.



D. Arturo Lorenzo, Director del Instituto Cervantes de Milán; D. Cándido Creis, Vicecomisario General del Pabellón español y D. Fernando Fanlo, Responsable de Identidad Corporativa del Gobierno de Aragón.



Actuación de la Compañía LaMov



Actuación de Gradus Jazz

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Andalucía

29 de junio al 5 de julio

Día de Honor: 1 de julio

Su programa de actividades se basó en diversas catas de aceite de oliva que corrieron a cargo de una catadora experta, **M^a. Miguela González Velasco**. Puso en valor las distintas denominaciones de origen (D.O.) de los aceites andaluces. Asimismo, D.O. de Jamón de Huelva y Los Pedroches, organizaron degustaciones de sus productos y las D.O. de Montilla-Moriles ofrecieron al público general diversas catas de gazpacho y aceitunas.

Otras facetas que el público pudo disfrutar de la comunidad andaluza fueron los talleres de ritmo flamenco a cargo del cantaor **Jesús David García Palomar** y el guitarrista **José Luis Medina Pérez**. Además, pudieron conocer los beneficios de la agricultura ecológica tanto para la salud humana como para la tierra a través de la organización de talleres dirigidos a niños de entre 6 y 14 años sobre la proliferación de huertos ecológicos.

También se pudo disfrutar de la actuación de flamenco “Vengo” de la bailaora **Rosario Toledo**, organizada por el Instituto Andaluz de Flamenco.



De izquierda a derecha: D. Cándido Creis, Vicecomisario General del Pabellón español; D^a. M^a. del Carmen Ortiz, Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y D. Antonio Cosano, Cónsul General de España en Milán.



Palomar (cante) y José Luis Medina Pérez (guitarra)



Talleres sobre los huertos ecológicos



Taller de ritmo flamenco



Rosario Toledo

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Canarias

6 al 12 de julio

Día de Honor: 10 de julio

Entre los días 10 y 12 de julio hubo tres pases diarios del espectáculo musical “Canto al Trabajo”, a cargo de la **compañía Pielés**. Se trató de un homenaje a la tierra, al valor que tiene el contacto con ella, con la naturaleza, con lo orgánico, con la vida.

En cada función representaron el baile tradicional de las diferentes islas, el silbo gomero, la percusión y el salto del pastor, acompañados, a su vez, de proyecciones que mostraron estas mismas manifestaciones en su entorno natural. Además, se proyectó un vídeo promocional.

El viernes 10 de julio tuvo lugar el Día de Honor, que fue presidido por D. **Cándido Padrón**, Viceconsejero de Acción Exterior de la Presidencia del Gobierno de Canarias.



De izquierda a derecha: D. Antonio Cosano, Cónsul General de España en Milán; D. Cándido Padrón, Viceconsejero de Acción Exterior de la Presidencia del Gobierno de Canarias; D. Xerach Gutiérrez, Director General de Cultura del Gobierno de Canarias y Cándido Creis, Vicecomisario General del Pabellón español.



D. Cándido Padrón, Viceconsejero de Acción Exterior de la Presidencia del Gobierno de Canarias, firmando el libro de honor del Pabellón.



Compañía Pieles con su espectáculo "Canto al trabajo"

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Comunidad Valenciana

20 al 26 de julio

Día de Honor: 25 de julio

Territorio español con una de las culturas gastronómicas más ricas del país. Las frutas, las verduras y las hortalizas de su fértil huerta, junto a los pescados y mariscos frescos de sus costas son los principales ingredientes de esta exquisita cocina mediterránea.

Su actividad se centró en la proyección de vídeos promocionales de la Comunidad, en el establecimiento de un punto de información turística a disposición de los visitantes y en la exposición de artesanía y productos típicos de la región.

El sábado 25 de julio se celebró el Día de Honor, presidido por la Consejera de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural de la Comunidad Valenciana, D^a. **Elena Cebrián Calvo**. Ese mismo día se presentó la candidatura de Denia (Alicante) a Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO.



De izquierda a derecha: D^a. Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón español; D^a. Elena Cebrián Calvo, Consejera de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural de la Comunidad Valenciana y D. Ernesto Heredero del Campo, Cónsul adjunto de España en Milán.



Punto de información turística sobre la Comunidad Valenciana



Productos valencianos



Folleto de la Comunidad Valenciana para los visitantes

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Extremadura

27 al 31 de julio

Día de Honor: 29 de julio

El Auditorio acogió la mayoría de actividades organizadas por esta Comunidad. *Sensations. Tasting Extremadura* se llamó a un conjunto de catas de productos extremeños con indicación geográfica de denominación de origen (D.O.) que permitieron poner a prueba los sentidos de los visitantes. Dos clases magistrales de corte de jamón con degustación de cava, *Masterclass jamón-cava*, —una dirigida al público en general y otra a profesionales—, corrieron a cargo del maestro cortador **Pepe Alba** que explicó el producto, su corte, identificación de etiquetado..., seguido de una cata del producto que se sirvió maridada con cava extremeño y vino con D.O. Ribera del Guadiana. Además, se organizó una cata de diferentes productos con D.O. a cargo del prestigioso chef extremeño **José Pizarro**, en la que los asistentes pudieron disfrutar de sus comentarios y experiencia.

Cabe destacar, junto a estas actividades, un juego que animaba al público a seguir una serie de pistas y contestar diversas preguntas con el fin de profundizar en el conocimiento que sobre esta comunidad tenían los asistentes.

El miércoles 29 de julio tuvo lugar el Día de Honor presidido por el Director General de Turismo de la Junta de Extremadura, D. **Francisco Martín Simón**, que ofreció una presentación sobre Cáceres como capital española de la Gastronomía 2015. Además, D^a. **Cristina Gallardo**, responsable del Área de Innovación de Extremadura, organizó una presentación sobre agrotecnología.



De izquierda a derecha: D. Ernesto Heredero del Campo, Cónsul Adjunto de España en Milán; D. Francisco Martín Simón, Director General de Turismo de la Junta de Extremadura y D^a. Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón español.



D. Francisco Martín Simón, Director General de Turismo de la Junta de Extremadura.



Productos extremeños



D. José Pizarro, chef extremeño

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Comunidad de Madrid

7 al 12 de septiembre

Día de Honor: 11 de septiembre

Durante toda la semana dedicada a esta comunidad tuvo lugar una proyección audiovisual de promoción de Madrid en las pantallas exteriores.

El viernes 11 de septiembre se celebró el Día de Honor que contó con la presencia de D. **Carlos Chaguaceda**, Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid.

Se organizó un concierto de inmersión en la música experimental del madrileño **Francisco López**, uno de los artistas españoles con mayor reconocimiento internacional en este área. El artista diseñó un concierto específico teniendo en cuenta el lema del evento “Alimentar el planeta, energía para la vida”.



D^a. Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón español y D. Carlos Chaguaceda, Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid.



Productos promocionales de la Comunidad de Madrid



De izquierda a derecha: D. Antonio Cosano, Cónsul General de España en Milán; D^a. Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón español; D. Carlos Chaguaceda, Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid y D. Ernesto Heredero del Campo, Cónsul Adjunto de España en Milán.



Concierto de inmersión en la música experimental por D. Francisco López



D. Carlos Chaguaceda se dirige a una visitante del pabellón

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Galicia

14 al 19 de septiembre

Día de Honor: 14 de septiembre

La Semana de Galicia en el Pabellón de España tuvo un amplio programa de actividades. Se organizaron degustaciones de cinco diferentes denominaciones de origen (D.O.) de los vinos de Galicia y catas de quesos y conservas. También se realizaron *showcooking* con productos típicos gallegos, tanto para público adulto como para infantil.

Se diseñaron diversos talleres en los que se utilizaron trozos de conchas marinas procedentes de las costas gallegas para realizar pulseras, anillos y collares. Se presentó el nuevo espectáculo de la **compañía Nova Galega** de danza titulado “Tradición” y se llevaron a cabo animaciones al público por parte de un grupo de actores gallegos.

Hubo un espacio dedicado a la artesanía gallega que se mostró a través de tres historias unidas por el mar —como vida y como oficio— dando visibilidad a los tres grupos de mujeres que realizan un trabajo artesanal: redeiras (fabricantes de redes), colareiras (elaboración de joyas y abalorios con conchas) y nudeiras (trabajo con nudos).

La semana comenzó con el Día de Honor, lunes 14 de septiembre, y contó con la presencia de D. **Alberto Núñez Feijóo**, Presidente de la Xunta de Galicia.



De izquierda a derecha: D^a. Nava Castro, Directora de Turismo de la Xunta de Galicia; D^a. Pilar Rojo, Presidenta del Parlamento de Galicia; D^a. Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón español; D. Alberto Núñez Feijóo, Presidente de la Xunta de Galicia y D. Antonio Cosano, Cónsul General de España en Milán.



Trabajos de nudeiras



Taller de colareiras



Cata de queso



Compañía Nova Galega con su espectáculo "Tradición"



Espacio de redeiras

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Castilla y León

21 al 27 de septiembre

Día de Honor: 23 de septiembre

Todos los días, excepto el Día de Honor y el domingo 27, se presentaron las propuestas de las cinco rutas certificadas del vino de Castilla y León: Bierzo, Arlanza, Cigales, Ribera del Duero y Rueda. Catas de vino que fueron acompañadas de las tapas típicas, también de cada comarca.

Durante toda la semana tuvieron especial importancia los **talleres de Atapuerca**, donde se mostraba a los participantes como vivían nuestros antepasados y conocer mejor la evolución humana.

El Día de Honor tuvo lugar el miércoles, 23 de septiembre, y contó con la presencia de una delegación encabezada por el Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León, D. **Javier Ramírez Utrilla**.



De izquierda a derecha: D. León Herrera, Consejero Económico Comercial de España en Milán; D^a. Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón español; D. Javier Ramírez Utrilla, Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León; D. Ernesto Heredero del Campo, Cónsul adjunto de España en Milán y D^a. Felicidad Berzosa, Agregada de Comercio.



D. Javier Ramírez Utrilla, Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León saludando al encargado del mostrador de información turística de Castilla y León.



Grupo de trabajo encargado de las catas y preparación de tapas



Delegación oficial del Gobierno de Castilla y León

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Castilla-La Mancha

28 de septiembre al 3 de octubre

Día de Honor: 30 de septiembre

El programa de actividades de esta comunidad centró su presencia en el Pabellón de España en Expo Milano 2015 en la organización, durante toda la semana, de una serie de catas de vino con indicación geográfica de denominación de origen (D.O.) de Manchuela, La Mancha, Uclés y Cueva, que se ofrecía en maridaje con diversos quesos manchegos. Dirigidas al público adulto, las catas tuvieron un carácter interactivo y se desarrollaron en tres fases: la primera dio a conocer los atractivos patrimoniales de la región a través de un vídeo y de diverso material promocional; la segunda la protagonizó el sumiller **Javier Pozo**, actual campeón de sumilleres de la Comunidad, al ofrecer una degustación de caldos manchegos y, para terminar, la fase final consistió en un maridaje de dichos vinos con quesos de la región.

Por otro lado, se llevó a cabo un *showcooking* a cargo de **Iván Cerdeño**, chef del restaurante El Carmen de Montesion (una estrella Michelin) y de **Víctor Sánchez Beato**, chef y propietario del restaurante Locum.

El Día de Honor, miércoles 30 de septiembre, fue presidido por la Consejera de Economía, Empresas y Empleo del Gobierno de Castilla-La Mancha, D^a. **Patricia Franco**.



De izquierda a derecha: D^a. Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón español; D^a. Patricia Franco, Consejera de Economía, Empresas y Empleo de Gobierno de Castilla-La Mancha; D. Antonio Cosano, Cónsul General de España en Milán y D. Fernando Laviña, Director del Instituto de Promoción Exterior (IPEX).



Productos de Castilla-La Mancha



D. Javier Pozo, campeón de sumilleres en Castilla-La Mancha, ofreciendo una degustación de vinos manchegos



Productos castellano manchegos

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Cantabria

16 al 18 de octubre

Día de Honor: 17 de octubre

Durante los tres días hubo unos talleres de anchoas, en los que se hizo un repaso de la historia de este cotizado salazón y se habló sobre técnicas de pesca, conservación y proceso de elaboración artesanal, entre otros; y de quesos y orujos, comenzando con la ubicación geográfica de Cantabria respecto a Europa, zonas de producción de los quesos y orujos de Cantabria, la descripción de cada queso y orujo, para finalizar con las catas.

El Día de Honor, sábado 17 de octubre, contó con la presencia de la Directora General de Turismo del Gobierno de Cantabria, D^a. **Eva Bartolomé**, que presentó la campaña de promoción turística “Cantabria infinita, encrucijada de caminos”. Además, tuvo lugar una demostración gastronómica y una cata a cargo de los cocineros **Joseba Guijarro** y **Florencio Bueyes**.



De izquierda a derecha: D. León Herrera, Consejero Económico Comercial de España en Milán; D^a. Eva Bartolomé, Directora General de Turismo del Gobierno de Cantabria y D. Jorge Sobredo, Director de Programación de Acción Cultural Española (AC/E).



Productos promocionales de Cantabria en la tienda del Pabellón



D.ª Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón español y D. Miguel Ángel Recio Crespo, Comisario General del Pabellón español.



D. Joseba Gujarro (izquierda) y D. Florencio Bueyes (derecha)



Detalle de la exhibición gastronómica

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Principado de Asturias

26 al 30 de octubre

Día de Honor: 28 de octubre

Asturias se presentó al público general con una exposición sobre los principales productos gastronómicos asturianos y sobre turismo de naturaleza y cultural.

Las actividades constaban de un punto de información turística y acciones lúdicas de información, participativas e interactivas con sorteos diarios de viajes a Asturias desde Venecia y sorteos de objetos de artículos promocionales con la imagen de Asturias, un *photocall* con trasera de paisaje asturiano y tres pantallas de emisión de vídeos.

El Día de Honor, miércoles 28 de octubre, contó con la presencia de la delegación oficial del Gobierno del Principado de Asturias, presidido por el Consejero de Empleo, Industria y Turismo, D. **Francisco Blanco**.



De izquierda a derecha: D^a. Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón español; D. Francisco Blanco, Consejero de Empleo, Industria y Turismo del Principado de Asturias y D. Antonio Casano, Cónsul General de España en Milán.



Productos promocionales del Principado de Asturias



INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER



INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER



El programa “Innovación y excelencia gastronómica” fue una iniciativa del Basque Culinary Center (BCC) organizado con Acción Cultural Española (AC/E) para el Pabellón de España, con el fin de dar visibilidad a la gastronomía española a través de la participación en charlas y coloquios de los principales chefs de España (con al menos dos estrellas Michelin).

Basque Culinary Center, que integra la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de I+D en Alimentación y Gastronomía, es la primera Facultad Gastronómica en España con un Grado Oficial en Gastronomía y Artes Culinarias. Ha sido creado con el apoyo de las instituciones públicas, los cocineros más relevantes a nivel internacional, empresas privadas y Mondragon Unibertsitatea.

Ponente	Ponencia	Restaurante	Fecha
Carme Ruscalleda	Creatividad, naturaleza y cultura	Sant Pau. Barcelona	15 de junio
Ramón Freixa	Tapas: de la tradición a la vanguardia	Ramón Freixa. Madrid	15 de julio
Joan Roca	Tradición innovadora	El Celler de Can Roca. Girona	27 de julio
Elena Arzak	Trascendencia de la gastronomía	Arzak. San Sebastián	19 de agosto
Andoni Aduriz	La gastronomía interdisciplinar, la experiencia de Mugaritz	Mugaritz. Oiazun	1 de septiembre
Francis Paniego	Inspiración y universo creativo	El Portal de Echaurren. Ezcaray	8 de septiembre
Quique Dacosta	Paisajes transformados	Quique Dacosta. Denia	29 de septiembre
Óscar Velasco	La cocina de Santceloni: el producto en su temporada	Santceloni. Madrid	5 de octubre
Nacho Manzano	Construyendo a partir de la memoria	Casa Marcial. Arriondas	14 de octubre



INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER

Carme Ruscalleda

Creatividad, naturaleza y cultura

15 de junio

Coincidiendo con el Día de España, **Carme Ruscalleda**, única mujer en el mundo con siete estrellas Michelin (tres por su restaurante Sant Pau en San Pol de Mar, dos por Moments en Barcelona y dos por el restaurante Sant Pau en Tokio), realizó una ponencia que inauguró el Programa “Innovación y excelencia gastronómica”.



“Nuestra marca profesional ofrece gastronomía en Sant Pol de Mar desde 1988, en Tokyo desde 2004 y en Barcelona desde 2009. Presentaremos en la Expo de Milán nuestro discurso culinario, original y creativo, capaz de conseguir sabores puros, de poner en valor la naturaleza del entorno, de crear una emocionante síntesis desde la cultura tradicional local e internacional, con muy interesantes contenidos saludables y *antiaging*”.

Carme Ruscalleda, primavera de 2015



INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER

Ramón Freixa

Tapas: de la tradición a la vanguardia

15 de julio

Chef del restaurante Ramón Freixa Madrid, que cuenta con dos estrellas Michelin, realiza una cocina de sensaciones, de sentimientos y de reflexión. **Ramón Freixa** presentó su ponencia que consistió en un recorrido por la cocina española desde lo más tradicional hasta las últimas creaciones, centrándose en cómo elaborar unos bocados creativos teniendo en cuenta la historia de la tapa en España. Además, explicó el modelo de gestión de los distintos restaurantes.





INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER

Joan Roca

Tradición innovadora

27 de julio

Chef y responsable de la cocina salada del restaurante El Celler de Can Roca, en Girona, elegido mejor restaurante del mundo en las ediciones de 2013 y 2015 de la guía *The World's 50 Best Restaurants*. Cuenta, además, con tres estrellas Michelin. Sus platos son una fusión de aromas y sabores en los que combina el saber hacer tradicional con la implementación experimental de los últimos recursos técnicos y el juego más imaginativo. Algunos de los conceptos que vertebraron la intervención de **Joan Roca** fueron: tradición innovadora, innovación, renovación-actitud + comportamiento + aprendizaje. La innovación es un cambio en el proceso del pensamiento, la innovación es observar con curiosidad lo desconocido, es volver a jugar, es idealismo, inocencia, fantasía, desaprender.



D. Joxe Mari Aizega, Director General del Basque Culinary Center (izquierda) y D. Joan Roca (derecha)



basque
culinary
center



PABELLÓN DE
ESPAÑA



INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER

Elena Arzak

Trascendencia de la gastronomía

19 de agosto

Chef del restaurante Arzak de San Sebastián, primer restaurante vasco al que le fueron concedidas las tres estrellas Michelin. En 2012 **Elena Arzak** fue nombrada la mejor chef del mundo, en la categoría de mujeres, en los premios que otorga cada año Veuve Clicquot, dentro de la prestigiosa lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo. De ella destaca su cocina en constante evolución, vanguardista y basada en la investigación. Analizó el recorrido que ha tenido la gastronomía española en los últimos años desde los inicios del movimiento renovador de la cocina vasca hasta los valores que, a día de hoy, se pueden ver en la cocina de Arzak y en muchas de las mesas más relevantes del mundo.





INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER

Andoni Aduriz

La gastronomía interdisciplinar, la experiencia de Mugaritz

1 de septiembre

Chef del restaurante Mugaritz en Guipúzcoa, cuenta con dos estrellas Michelin. Desde el año 2006 se mantiene entre los diez primeros restaurantes del mundo según la revista *Restaurant*. Su cocina es una perfecta combinación entre la vanguardia y lo más tradicional de la gastronomía vasca. **Andoni Aduriz** expuso los ingredientes básicos del éxito de su restaurante: cocina fresca, técnica e imaginativa a la que se incorpora, entre otras, una gran cantidad de flores y plantas silvestres, fruto de su pasión por la botánica. A esta pasión se une también su interés por la literatura, las artes plásticas y las relaciones entre música y gastronomía. Durante la ponencia se proyectaron dos vídeos: Teaser de Mugaritz BSO y Corto Tapas “Juegos de mesa”.





INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER

Francis Paniego

Inspiración y universo creativo

8 de septiembre

Francis Paniego, Premio Nacional de Gastronomía 2011, Premio Chef Millesime y Chef del Futuro 2015, es chef del restaurante El Portal de Echaurren, el único con dos estrellas Michelin en la comunidad de La Rioja. Su cocina conjuga la vanguardia con sus raíces riojanas. En constante evolución, su cocina se nutre de las enseñanzas de su madre (Marisa Sánchez, también Premio Nacional al Mejor Restaurante de Hostal, 1982) y del uso coherente de una vanguardia que domina. El 8 de septiembre **Francis Paniego** presentó su ponencia “Inspiración y universo creativo”. Sus platos tienen siempre una referencia de partida al terruño y a los productos autóctonos de La Rioja, pero también hablan de las sensaciones, del paisaje local y de la infancia, de las influencias y de su experiencia vital y profesional.





INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER

Quique Dacosta

Paisajes transformados

29 de septiembre

Es el chef del restaurante Quique Dacosta en Denia, el único con tres estrellas Michelin de la Comunidad Valenciana. **Dacosta** concibe su cocina como un arte que, desde la cultura y la vanguardia gastronómica, añade una imagen a la calidad y a la excelencia culinarias, a la innovación y a la tradición y en definitiva, a la proyección turística de la Comunidad Valenciana. En palabras del cocinero: “Mis platos no son maquetas comestibles o representaciones de lo inspirado. Hay un proceso de incubación en mi interior que transforma esos paisajes en algo distinto”. Durante su intervención “Paisajes transformados”, celebrada el 29 de septiembre, desgranó ante el público asistente aquello que le inspira como cocinero, el diálogo de la cocina con otras disciplinas.





INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER

Óscar Velasco

La cocina de Santceloni: el producto en su temporada

5 de octubre

Óscar Velasco es chef del restaurante Santceloni de Madrid. Cuenta con dos estrellas Michelin. En 2006 recibió el Premio Chef de l'Avenir y, un año más tarde, la Real Academia de Gastronomía le otorgó el Premio Nacional en la categoría de "Mejor Jefe de Cocina". Su cocina recopila la esencia de la tradición gastronómica catalana y la reinventa con productos que pasan del huerto al plato a través de recetas innovadoras que conservan la esencia de toda la vida. Apuesta por la alta cocina de producto, apoyada en la tradición que camina hacia la modernidad. Durante su ponencia "La cocina de Santceloni: el producto en su temporada", que tuvo lugar el 5 de octubre, hizo un repaso de los platos que ofrece el restaurante, una cocina de producto en progresión en la que hay una búsqueda constante del sabor, a través de nuevas técnicas y de innovación pero, sobre todo, respetando el producto en sí mismo.





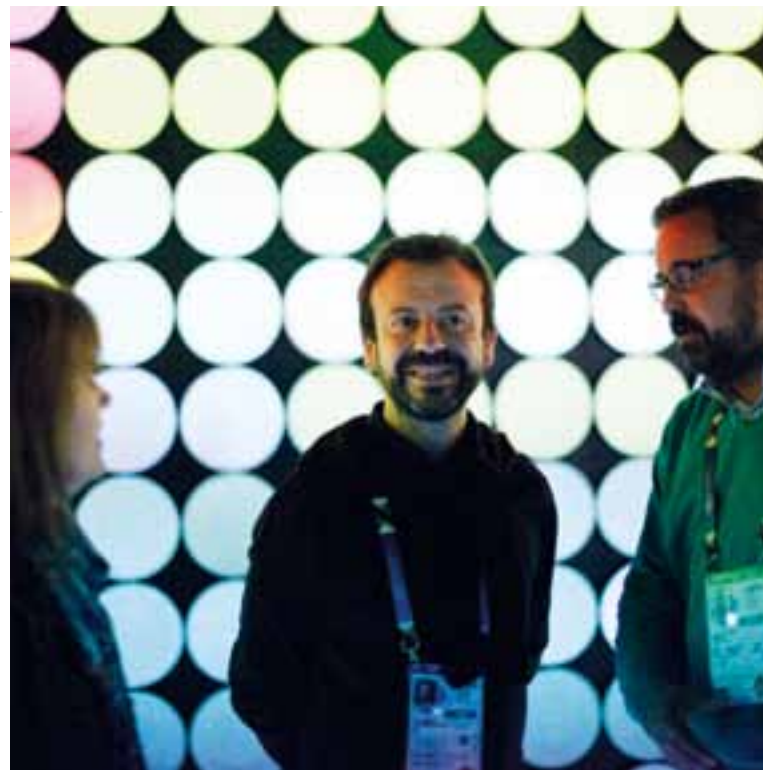
INNOVACIÓN Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA. BASQUE CULINARY CENTER

Nacho Manzano

Construyendo a partir de la memoria

14 de octubre

Nacho Manzano cuenta con dos estrellas Michelin en su restaurante Casa Marcial, ubicado en Arriondas (Asturias), y es buque insignia de la cocina asturiana de calidad, desde donde reivindica el clasicismo a través de una modernización nada agresiva. Sus platos aúnan una cuidada elaboración con un toque vanguardista y en ellos el producto siempre prima sobre todo lo demás. Para este cocinero los aspectos más importantes de un menú son la estacionalidad, la técnica y el trabajo constante de renovación. Familia, terruño y armonía. Un viaje culinario a través de la cocina de **Nacho Manzano**, atravesando el pasado, el presente y el futuro de Casa Marcial.







AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO (AECID)



AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO (AECID)

22 de julio al 7 de agosto

La AECID no quiso faltar a la cita con la Expo. Entre sus actuaciones se responsabilizó de la producción de la Cuchara Azul de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), que ha presidido la entrada del Pabellón de España en todo el tiempo de apertura de la Expo, como símbolo del compromiso de la sociedad española en la lucha contra el hambre. La cooperación española trabaja por la disponibilidad, el acceso, la estabilidad y el uso biológico de los alimentos para las poblaciones más vulnerables. España defiende el derecho a la alimentación de todos los individuos del planeta, teniendo en cuenta el derecho que tienen a la dignidad individual y a la aceptación de su cultura.

El 23 de julio, **S.M. la Reina, D^a. Letizia**, fue recibida por la Presidenta de Acción Cultural Española (AC/E) y Comisaria General del Pabellón de España, D^a. **M^a. Teresa Lizaranzu Perinat** y por D. **Gonzalo Robles**, Secretario General de Cooperación Internacional para el Desarrollo. La Reina asistió a la reunión informativa que impartió este día la FAO, de la que es Embajadora Especial para la Nutrición.



D. Stefano Catti, Director del Pabellón de Italia acompañando a S.M. la Reina, D^a. Letizia, y a la ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, D^a. Isabel García Tejerina.



S.M. la Reina, D^a. Letizia, con el grupo de trabajadores del Pabellón español



De izquierda a derecha: D. Francisco Javier Elorza Cavenag, Embajador de España en Italia; D^a. Marcela Villarreal, Directora de la Oficina de Comunicaciones, Asociaciones y Promoción de la FAO; D^a. Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; S.M. la Reina, D^a. Letizia; D. Gonzalo Robles, Secretario General de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo; D^a. M^a. Teresa Lizaranzu, Comisaria General del Pabellón español y D. Giuseppe Sala, Comisario General de Expo Milano 2015.

AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO (AECID)

Con su aportación, se desarrollaron una serie de talleres didácticos enfocados a los más pequeños. Consistían en juegos, folletos comestibles y vídeos donde se reflejaba lo que España hace en materia de seguridad alimentaria. Destacó la actividad **El gran viaje de Cooperación española**, un hinchable tipo piscina con animadores y la mascota EScoopi. Un juego de 38 pruebas y preguntas que tenían como premio la figura de un panecillo pequeño (el folleto comestible de la Cooperación española).

Al final del juego, todos podían donar sus panes a los países que quisieran situados en el mapamundi de la Cooperación española.







INSTITUTO CERVANTES



INSTITUTO CERVANTES

El 22 de junio, el Instituto Cervantes junto a la Comunidad Autónoma de Aragón y los Amigos del Camino Español participaron en un acto celebrado para conmemorar la importancia que tuvo el Camino Español durante los siglos XVI y XVII.

Recrearon un recorrido simbólico entre los pabellones de España y Bélgica. Un representante del Pabellón de España entregó a dos

representantes de la Asociación de Amigos del Camino Español una planta de patata, mientras que, de manos de un representante del Gobierno de Aragón, recibieron semillas de cacao y azúcar, y del Instituto Cervantes recibieron un ejemplar del *Quijote*, donde se habla de este Camino Español en el mismo contexto en el que se habla de la Batalla de Lepanto, dejando mención expresa de su relevancia.



De izquierda a derecha: D. Fernando Fanlo, Responsable de Identidad Corporativa del Gobierno de Aragón; D. Cándido Creis, Vicecomisario General del Pabellón español; D. David López Rodríguez y D. Luis Ángel Jaime Bonet, miembros de los Amigos del Camino Español y D. Arturo Lorenzo, Director del Instituto Cervantes de Milán.



El 6 de octubre continuaron sus actividades con el programa **¿A qué sabe Don Quijote? La maleta de Cervantes.**

El Instituto Cervantes reivindicó la importancia y la riqueza de nuestra lengua en el Pabellón de España, donde se celebraron actividades relacionadas con este propósito durante toda la jornada.

Con motivo del cuarto centenario de la publicación de la segunda parte de *Don Quijote de la Mancha*, el proyecto “¿A qué sabe

Don Quijote? La Maleta de Cervantes” viajó hasta Milán como taller juvenil dirigido a estudiantes entre 14 y 18 años.

Los participantes interpretaron el libro *El ingenioso caballero don Quijote de la Mancha* desde una mirada gastronómica. Siguiendo el lema de la Exposición Universal, “Alimentar el planeta, energía para la vida”, se rescataron del libro aquellas escenas en las que se muestran las tradiciones culinarias de la España de Cervantes, se analizó cuál era la dieta de Don Quijote y se reflexionó sobre la alimentación de nuestra vida cotidiana.



1º Actividad: Mi última cena

¿Qué pedirías para comer en tu última cena? A partir de esta pregunta cada participante dibuja sobre una plantilla los ingredientes de su última cena. Una vez terminado el dibujo, cada persona elige a un compañero. Por parejas, se intenta adivinar, mediante pistas, la última cena que el otro ha representado mirando su dibujo.



2º Actividad: De picnic con don Quijote

Participan cuatro grupos de siete personas. Cada grupo se sienta en torno a un mantel, cubierto de *post-it* con el abecedario. Cada grupo escribe el nombre de los alimentos que puedan ser parte de un picnic que comiencen con la letra estampada en cada *post-it* (A- aceitunas, B-berberechos en lata, etc.).

INSTITUTO CERVANTES



Equipo del Instituto Cervantes de Milán



Materiales utilizados en las actividades



D. Arturo Lorenzo, Director del Instituto Cervantes de Milán

Después de un análisis de algunos de los pasajes seleccionados de *Don Quijote de la Mancha*, se propusieron tres categorías: el menú cotidiano de un hidalgo (plasmado en las primeras páginas del libro, como parte de la presentación de don Quijote como hidalgo), la comida de los viajeros (a lo largo de todo el libro se describen comidas al aire libre, comidas en posadas o en casas de gente sencilla) y los banquetes (en ocasiones puntuales, como las bodas de Camacho o las comidas con los Duques).

Esta mirada gastronómica en la lectura de *Don Quijote de la Mancha* permitió introducir en el taller conceptos como tradición, hábitos alimenticios, producción, consumo y valores como la generosidad. El objetivo fue trasladar a la actualidad el conocimiento de la comida tradicional manchega, la influencia de la gastronomía del pasado y la reflexión sobre nuestros hábitos alimenticios.

El espacio estaba decorado con elementos que nos invitaban a sumergirnos en el mundo de Don Quijote: la maleta, mapas, libros, música e imágenes proyectadas.

La lectura de fragmentos de la obra, acompañada de la proyección de ilustraciones del *Quijote*, sirvieron de inspiración a los procesos creativos del taller. Además, en dos sesiones de mañana y tarde, se proyectó la película “El Somni del Celler de Can Roca”.

Juan José Alarcón Cabañero y **Ernesto Igartua Arregui** impartieron la conferencia “Seguridad alimentaria y sostenibilidad”. Durante toda la jornada se desarrolló un espectáculo de animación teatral “Don Quijote y Sancho Panza” y el día concluyó con el espectáculo de danza “Consecuencias” de la compañía LaMov.



Actuación del grupo LaMov



SABOREA ESPAÑA



SABOREA ESPAÑA

Saborea España es la primera plataforma nacional con vocación internacional para potenciar el turismo y la gastronomía. Está compuesta por la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico, la Organización Europea de Cocineros (Euro-Toques), la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y Paradores de Turismo. Uno de los grandes objetivos de Saborea España es el de

transformar los productos gastronómicos en experiencias turísticas de gran valor, únicas y especializadas. Una manera distinta de conocer España, una forma especial de saborear cada viaje que va más allá del turismo gastronómico. Saborea España organizó en el marco de la Expo Milano 2015 unas presentaciones gastronómicas de los distintos destinos, entre los que se encuentran Segovia, Pamplona, Zaragoza, Lanzarote, Valladolid y Logroño.





SABOREA ESPAÑA

Segovia

18 de julio

Se desarrollaron dos *showcooking* en los que se explicó y mostró el proceso de elaboración de los judiones, uno de los platos típicos de Segovia y su provincia. Aunque la elaboración de este plato es larga, y los organizadores partieron de precocinados para la degustación final de los asistentes, se mostraron los diferentes pasos que hay que seguir para la elaboración del exquisito plato. Se acompañó con el maridaje de un vino tinto, también de la zona. La concejala de Patrimonio Histórico y Turismo de la ciudad de Segovia, D^a. **Claudia de Santos**, introdujo en sus palabras referencias a la provincia y a su gastronomía, así como el origen del uso de los judiones en la cocina, que escasamente se remonta a 1954 —en plena posguerra española como consecuencia del hambre que la población sufrió en esos años— porque antes se utilizaban exclusivamente para alimentar a los animales de granja.



Pamplona

3 de septiembre

Con motivo de la celebración de Saborea Pamplona, **Iñaki Andradas**, del restaurante La Capilla y Cocinero Revelación Navarro 2014, realizó dos pases de exhibiciones culinarias de una duración aproximada de 45 minutos. En ellas elaboró una cuajada de espárragos con trucha navarra ahumada. Iñaki Andradas ha sorprendido en varios concursos gastronómicos por la originalidad de sus ideas y por la perfección de sus propuestas, que buscan siempre la sorpresa del comensal. Asistió acompañado de **Ana González**, técnico de Pamplona Turismo.



SABOREA ESPAÑA

Zaragoza

5 de septiembre

Félix José Martínez Jiménez, profesor de corte de jamón profesional a cuchillo desde 1998 y propietario del restaurante La Jamonería, dio una clase magistral para que los asistentes conocieran las diferentes clases de jamones, las cualidades nutricionales del jamón, las herramientas necesarias para cortarlo, las normas básicas de seguridad, cómo se debe hacer el corte, cómo se empieza y cómo se conserva, entre otras enseñanzas. En los tres pases que ofreció, se degustó el producto cortado, Jamón de Teruel D.O., se combinó con aceite de oliva virgen extra de la D.O. Bajo Aragón de Belchite (Zaragoza) y pan artesano y se sirvió vino de la denominación de origen protegida (D.O.P.) de Cariñena (Zaragoza). El cortador asistió acompañado de **Isabel Arazuri** (La Jamonería) y **Diana Ortega** (departamento de promoción de Zaragoza Turismo).



Lanzarote

8 de octubre

Pedro Santana pertenece a una nueva generación de restauradores canarios que ha sabido nutrirse de la cocina tradicional para enriquecerla con las aportaciones que su espíritu inquieto le ha proporcionado en una formación continua adquirida en hoteles y escuelas de reconocido prestigio nacional e internacional. Chef del restaurante Casa Brígida (Lanzarote), realizó tres pases de un *showcooking* de unos 45 minutos de duración, donde elaboró lomito de cherne ligeramente salado con mosaico de batata de jable y mojos tradicionales, todo acompañado de un vino malvasía seco de la colección de las bodegas El Grifo, presentado por el chef y sumiller **Marco Antonio Pérez** (restaurante El Risco, Lanzarote). Asistieron acompañados de **Juan Betancort**, responsable de Turismo y Promoción Económica del Cabildo de Lanzarote.



SABOREA ESPAÑA

Valladolid

9 de octubre

Chisco Alonso, dueño y jefe del restaurante La Garrocha (Valladolid), realizó tres *showcooking* de aproximadamente 45 minutos de duración. Elaboró cuatro tapas maridadas con vinos de la provincia: ensalada de alubias piparras y mejillones, hamburguesa de guacamole, ventresca y anchoa, alcachofas rellenas de manitas con romesco y confit de pato, paté de cerdo y crujientes. Acompañó al chef su ayudante, **Ana María Redondo** (concejala de Cultura y Turismo), **Juan Manuel Guimerans** (director de Área de Cultura y Turismo), **Isabel Mateo** (gerente de Turismo) y **Marina Martín** (Saborea Valladolid).



Logroño

10 de octubre

Fernando Sáenz Duarte, maestro heladero, profesor de heladería en el Basque Culinary Center y en la Carpigiani Gelato University de Bologna, es además dueño de la Heladería Della Sera. En tres exhibiciones culinarias de 45 minutos, elaboró el helado chocobarrica, cuyos ingredientes son: infusión de barrica de vino de La Rioja, cobertura de chocolate, leche y azúcar. Asistió acompañado de **Pepe Notivoli** (técnico de Turismo).





OTRAS ACTIVIDADES



OTRAS ACTIVIDADES

Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y de Mariscos (ANFACO)

5 de mayo

Degustación de productos promovida por la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA) que tuvo lugar en uno de los talleres del Pabellón de España el día 5 de mayo.

El taller demostró la gran versatilidad que las conservas de pescados y mariscos elaboradas en Galicia ofrecen como alimento y como material para la preparación de platos de sencilla elaboración.

El chef italiano afincado en Galicia, **Flavio Morganti**, reconocido con dos soles Repsol, elaboró en directo para todos los asistentes diversas preparaciones culinarias con conservas de productos de la pesca y la acuicultura. Dichos platos pudieron ser degustados por los visitantes.

Posteriormente se realizó una visita a la exposición permanente *El Lenguaje del Sabor*. En la vitrina expositora del Pabellón de España se mostraron dichos productos entre el 1 y el 5 de mayo.



Presentación del libro *Spain Builds* por Cosentino

15 de mayo



El acto fue promovido por uno de los patrocinadores del Pabellón de España, Cosentino, y presentado por: (de izquierda a derecha) **Luis Fernández Galiano** (editor y arquitecto); **Fermín Vázquez** (arquitecto responsable del proyecto del Pabellón de España); **Fulvio Irace** (crítico de arquitectura) y **Santiago Alfonso** (Director de Comunicación del Grupo Cosentino). Un libro imprescindible para conocer y entender la arquitectura de España entre los años 1975 a 2015.

OTRAS ACTIVIDADES

Consejo Regulador del Cava

25 al 31 de mayo

El cava es el vino español más exportado del mundo, con 160 millones de botellas al año. Expo Milano 2015 ha ofrecido al Consejo Regulador del Cava una incomparable visibilidad y una posibilidad de dar prestigio al producto en Italia. Las actividades organizadas se destinaron al sector de la producción y exportación de caldos.

El día 25 de mayo, tras el acto inaugural ante la prensa internacional, se celebró un almuerzo con maridaje de cavas (Cava Premium) en el restaurante del Pabellón de España, El Altillo, guiado por un representante de la Asociación Italiana de Sumilleres y dirigido a prensa, sumilleres y profesionales internacionales del sector.

Además, se presentó el “Cava Experience”, una caja en la que el visitante entraba y donde se proyectaban imágenes y sonidos que simulaban el interior de una botella de cava.



Entre los días 26 y 30 de mayo se celebraron nueve sesiones de catas de diversos cavas dedicadas a un público especializado en el Auditorio del Pabellón. Con un total de 360 asistentes, contó con la presencia, el día 30 de mayo, de D. **Josep María Pelegrí**, Conseller de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de Catalunya.

Los días 30 y 31 de mayo, Radio Nacional de España (RNE) emitió desde el Pabellón de España el programa “No es un día cualquiera”. Las dos emisiones se estructuraron en torno al cava y al Pabellón de España en Expo Milano 2015. La presentadora, Pepa Fernández, entrevistó presencialmente al presidente del Consejo Regulador del Cava, **Pedro Bonet Ferrer**, a la Comisaria General del Pabellón de España, **M^a. Teresa Lizaranzu Perinat** (vía telefónica) y al vicecomisario, **Cándido Creis**, que se encontraba en el pabellón, además de a diversos músicos y protagonistas de otros pabellones de la Expo.



Día de la Leche. *Festa di Latte*

29 de mayo



Alumnos y profesoras de la Scuola San Mauro de Lissone de Milán durante el taller-degustación de los quesos españoles Arribes de Salamanca y Tetilla de Arzúa

OTRAS ACTIVIDADES

Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)

8 al 10 de junio



Degustación de productos españoles *premium* que refleja la rica variedad gastronómica de nuestro país en un viaje virtual por distintas regiones y momentos del día. Formato escuela, del 8 al 10 de junio.

Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)

Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP)

10 de junio



Cata de jamón a cargo de **Abel Rodríguez**, Alta Expresión de los Pedroches y Esencia Única; un surtido de ibéricos de COVAP; queso puro de oveja y cata de leche de cabra.

Se mostró al público la rica y variada gastronomía española, capaz de reinventarse a sí misma constantemente y de combinar tradición y apego a las raíces con una permanente búsqueda de la calidad a través del I+D más vanguardista. Como demostración de este hecho, los productos tradicionales se acompañaron de sabores y aromas atrevidos y sorprendentes.

OTRAS ACTIVIDADES

Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)

Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (INTERPORC)

11 y 12 de junio

INTERPORC es una Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca, reconocida por MAGRAMA. Representa a más del 90% del sector en España, tanto de la producción como de la industrialización, y tiene entre sus objetivos potenciar la imagen del sector porcino.



Durante los dos días, tuvieron lugar un *showcooking* del chef **Fernando del Cerro**, del restaurante Casa José, que cuenta con una estrella Michelin, una degustación de tapas maridadas con los vinos de las bodegas Ramón Bilbao y con Cervezas Alhambra, y un seminario taller de corte de jamón conducido por el experto **Sergio Bellido**.

Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)

Consejo Regulador del Aceite (Catas de aceite)

13 de junio

Se realizaron dos catas de cinco platos elaborados con diferentes aceites de oliva (cuatro tipos de aceite por plato). Las recetas elegidas para la degustación fueron el gazpacho, la ensaladilla rusa, el salpicón de marisco, el atún con tomate y un postre gominola. Los expertos que condujeron el encuentro fueron **Alfonso Fernández**, uno de los mayores especialistas del mundo en aceites de oliva, y el cocinero **Alberto Moya**.



OTRAS ACTIVIDADES

We - Women for Expo

29 de junio y 10 de julio



Se colocó en la entrada del Pabellón el expositor *Novel of the World* que reunía relatos cortos de 104 escritoras provenientes de 100 países participantes en Expo Milano 2015. Clara Sánchez representa a España con *El Olor de los viernes*.

Fiesta del Pan. Festa del Pane

19 de julio



En la *Festa del Pane* en Expo Milano 2015 nuestro pabellón preparó una cesta con tres tipos de panes: una coca, picos y regañás ofrecida a los visitantes para su degustación

OTRAS ACTIVIDADES

Coro de Jóvenes de Madrid

21 de julio

El Coro de Jóvenes de Madrid es un proyecto humano y musical creado por la Asociación Juvenil Coro de Jóvenes de Madrid, en estrecha colaboración con **Juan Pablo de Juan Martín**, director artístico. El Coro de Jóvenes de Madrid es la mezcla de las voces y voluntades de sus ochenta miembros, de 16 a 23 años de edad, y la experiencia de su premiado director coral. El repertorio lo compusieron temas como “Set me as a seal”, de John Leavit; “Cantante Domino”, de Karl Jenkins o “Sing for Peace”, de Jim Papoulis, entre muchas otras piezas. Cantaron *a capella* (sin megafonía) y los instrumentos utilizados fueron el pandero y la darbuka.



Fiesta de la Fruta y la Verdura. *Festa della Frutta e della Verdura*

28 de julio



El Pabellón de España colaboró preparando una degustación de frutas de temporada ofrecida a los visitantes en la zona de tránsito de la planta baja

OTRAS ACTIVIDADES

Torneo de Voleibol de Kinder+Sport

6 de agosto

El Grupo Ferrero participa en Expo Milano 2015 a través del proyecto social Kinder+Sport, nacido en 2006 con el objetivo de promover el ejercicio físico entre niños y jóvenes, así como fomentar hábitos de vida saludables desde la infancia. El equipo español de Pequevoley (un programa educativo de la Real Federación de Voleibol) participó en un torneo impulsado por Kinder+Sport contra equipos italianos y portugueses. Ganó el equipo italiano seguido del español. Los jóvenes de los tres países visitaron el Pabellón de España, acompañados por reconocidos ex jugadores españoles de voleibol como **José Manuel Berdegú**, **Luis Moltó** y **Susana Rodríguez**.



Fiesta del Helado. *Festa del Gelato*

15 de agosto



En la *Festa del Gelato* en Expo Milano 2015 nuestro pabellón colaboró preparando un granizado de limón para degustación de los visitantes que se encontraban en la zona de entrada.

OTRAS ACTIVIDADES

World Humanitarian Day

19 de agosto



Se realizó un “desfile humanitario” a lo largo del decumano con motivo del Día Mundial de la Asistencia Humanitaria, donde los distintos países, las ONG y las organizaciones de la ONU que participaron enarbolaban enormes letras que constituían los once principios humanitarios fundamentales como “Impartiality” (imparcialidad), “Solidarity” (solidaridad) y “Dignity” (dignidad). El evento estuvo organizado por el Pabellón de Suiza y las Naciones Unidas, y en él se mostró la difícil situación de las víctimas y la labor llevada a cabo por los trabajadores humanitarios. La participación de España reflejó la solidaridad de la sociedad española con el desarrollo sostenible y la lucha contra la pobreza.



Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)

20 al 22 de agosto

La actividad formó parte de la campaña por Europa que ha llevado a cabo el sector y que comenzó el mes de julio con el patrocinio del *bet-at-home* Open de Tenis de Hamburgo. Avaladas por la imagen de Rafa Nadal, las Jornadas de los Jamones Ibéricos abren en el Pabellón de España una ventana a las razones que hacen de nuestro jamón ibérico un auténtico tesoro gastronómico y un placer para todos los sentidos. El maestro cortador **Florencio Sanchidrián**, designado Embajador Mundial del Jamón Ibérico

por la Academia Internacional de Gastronomía y considerado como el más prestigioso cortador de jamón del mundo, dirigió catas de las diferentes variedades de jamones ibéricos de España acompañado del guitarrista español **Juan Hernando Celi**. La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España, colaboran en la promoción a nivel internacional de sus productos.



OTRAS ACTIVIDADES

Okin. Presentación de su marca

1 de octubre



Actividad celebrada en el Pabellón de España que reunió a casi cincuenta directivos de empresas de la distribución de pan en Italia. Los invitados tuvieron la ocasión de conocer de primera mano las últimas novedades de Okin y lo hicieron con un formato muy original, en el que los tradicionales pintxos vascos sirvieron de hilo conductor.

Para ello, Okin contó con uno de los expertos más reconocidos en el arte de la gastronomía miniaturizada, el chef **Mikel Gallo** del restaurante Ni Neu de San Sebastián, perteneciente al Grupo Ixo. El cocinero presentó una serie de pintxos cuya base fueron los diferentes panes de Okin, y culminó el acto con un concurso *express* de pintxos.

Save the Children Day

13 de octubre



Participación del Pabellón de España en el desfile que tuvo lugar en el decumano de la Expo, organizado por la ONG *Save the Children Day* en su Día Nacional. Además, se colocó un tótem de la ONG *Save the Children* en el pasillo de acceso al Pabellón español.

OTRAS ACTIVIDADES

DN World Food Day

16 de octubre



Bajo el lema “Protección social y agricultura, para romper el ciclo de la pobreza rural”, se celebró el Día Mundial de la Alimentación. El acto, que fue uno de los acontecimientos más importantes de la Exposición Universal, contó con la presencia del Secretario General de las Naciones Unidas, **Ban Ki-moon**; del Director General de la FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, **José Graziano da Silva**; del Presidente de la República Italiana, **Sergio Mattarella** y de los Ministros italianos de Relaciones Exteriores, **Paolo Gentiloni**, y de Agricultura, **Maurizio Martina**. En calidad de Embajadora Especial de la ONU para la Alimentación y la Nutrición (FAO), asistió **S.M. la Reina, D^a. Letizia**.

La protección social fue el tema central de esta jornada que tuvo como objetivo destacar su papel imprescindible para reducir la pobreza rural y garantizar el acceso a los alimentos. El abanico de soluciones que engloba el término de “protección social” es amplio: desde suministros de oportunidades de empleo, alimentos y recursos económicos hasta servicios que se usan para ayudar a los miembros más desvalidos de la sociedad a salir de la pobreza y el hambre.

Este acontecimiento se enmarcó en la **Semana Mundial de la Alimentación 2015**, del 12 al 16 de octubre, cuyo objetivo era dar a conocer los problemas relacionados con el hambre e incentivar la lucha contra la desnutrición.

El Pabellón de España colaboró con la colocación en la entrada de las instalaciones de varios tótem con el lema *Our future is in his hands*, patrocinados por las Naciones Unidas.



D. Miguel Ángel Recio Crespo, Comisario General del Pabellón de España





EL PABELLÓN EN CIFRAS



EL PABELLÓN EN CIFRAS

Gastos contenidos

En diciembre de 2013 el Consejo de Administración de Acción Cultural Española (AC/E) aprobó una propuesta de gasto para la participación de España en Expo Milano 2015 por un valor total del proyecto de 20 millones de euros (más IVA).

La cifra del gasto real ha supuesto un total de 18,01 millones de euros (IVA incluido), importe significativamente inferior al inicialmente aprobado.

El 91% del gasto corresponde a “Construcción y contenidos” y el restante 9% son los gastos de funcionamiento general sobre los que se ha aplicado un esfuerzo continuado de disminución mediante la gestión racionalizada y responsable de todos los componentes del coste.

Las cantidades finales reflejan el compromiso social con la disciplina financiera, imprescindible para que el presupuesto aprobado “sea una verdad” y para ganar el control del gasto.

Ingresos conseguidos

Con el fin de enfrentarse al desequilibrio económico que el proyecto supone y no incurrir en pasividad presupuestaria, se ha procurado generar utilidades que contribuyan a disminuir la carga del mismo. La disposición adicional quincuagésima tercera de la Ley 22/2013, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para 2014, otorga a la celebración de Expo Milano 2015 la consideración de “acontecimiento de excepcional interés público” a los efectos de lo dispuesto en el artículo 27 de la Ley 49/2002, de 23 de diciembre. Fruto de esta consideración se han obtenido donaciones afectas a la Ley 49/2002 por valor de 386.000€.

Otras donaciones e ingresos de actividad conseguidos suman 291.000€.



El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) aportó una subvención de 279.000€ para la realización de actividades en el Pabellón de España, durante el periodo Expo, vinculadas a la actividad del Ministerio.

El total de los ingresos efectivos imputables al desarrollo del proyecto han totalizado 956.000€.

Donaciones efectuadas

Distintas instituciones y organizaciones han mostrado su interés por quedarse con algunos elementos expositivos del Pabellón de España y se ha llegado a acuerdos de donación con varias entidades.

Se han entregado una maleta y dos piezas audiovisuales a World Expo Museum (Museo Mundial de Expo) en Shanghai, para fines expositivos.

También se ha donado una maleta y tres audiovisuales para su colección al Museo de la Expo en la Cascina Triulza, edificio antiguo

situado en el recinto Expo que fue renovado como *Civil Society Pavilion* y se ha transformado ahora en el museo de Expo Milano 2015.

Además, a la sociedad Barceló Gestión Hoteles Italia —Hotel Barceló Milán— colaborador de Acción Cultural Española (AC/E) en Expo Milano 2015, para fines expositivos, se le han cedido dos maletas.

Por último, se han replantado los naranjos y otras plantas del pabellón en los parques y jardines del municipio de Bollate.

Proyecto público

Con la participación del sector público en Expo Milano 2015 se ha pretendido potenciar la capacidad de generar externalidades positivas sobre el sector privado, con el fin de estimular su grado de inversión futura en la búsqueda de un efecto económico virtuoso.

Sin dar la espalda a la prudencia, economía en gastos y gestión activa de ingresos, se cierran sus cuentas con decoro, representando una imagen fiel del desempeño de la actividad realizada.

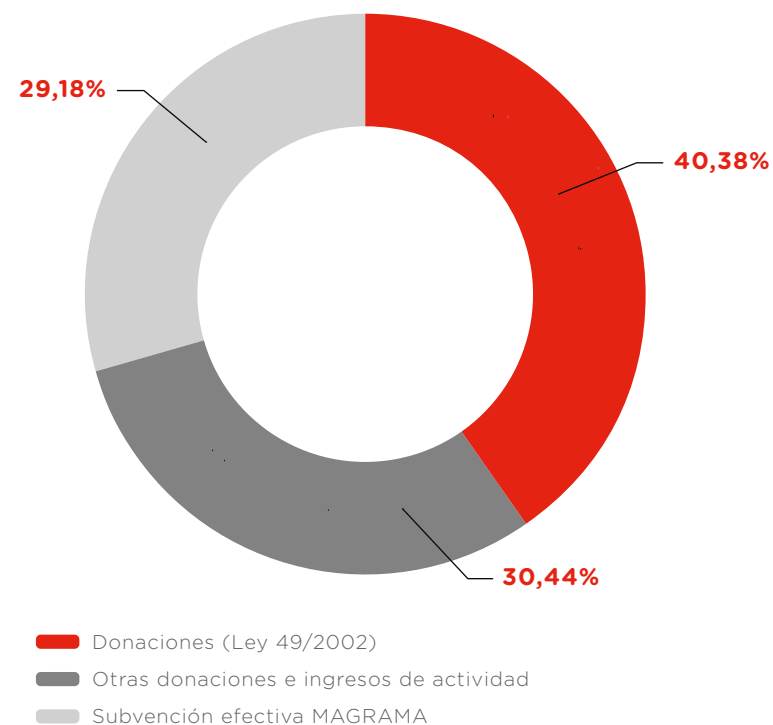
Presupuesto de gastos contenido

Gasto inicial previsto (IVA no incluido)	20.000.000 €
Gasto real (IVA incluido)	18.014.000 €
Gastos “construcción y contenidos”	16.340.000 € (91%)
Gastos de funcionamiento general	1.674.000 € (9%)

Ingresos

Donaciones (Ley 49/2002)	386.000 €
Otras donaciones e ingresos de actividad	291.000 €
Subvención efectiva MAGRAMA	279.000 €
Total	956.000 €

Gráfico 1. Ingresos conseguidos por el Pabellón de España.



VISITANTES

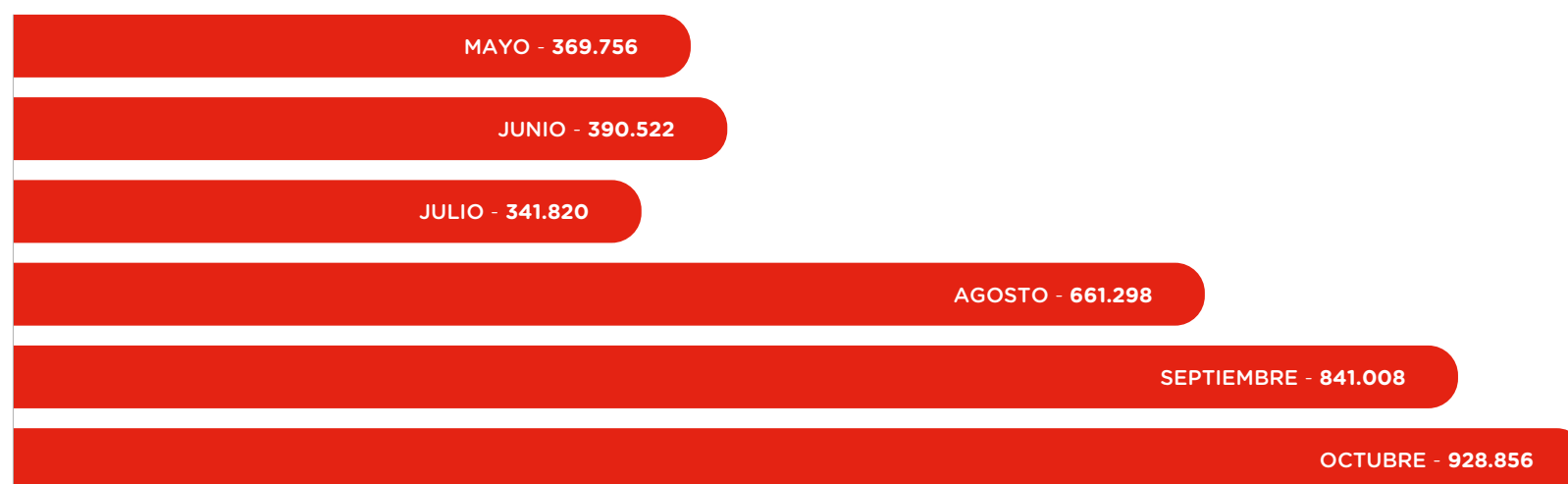
Por Expo Milano 2015 pasaron un total de 21 millones y medio de visitantes. El Pabellón de España fue visitado por más de 3 millones y medio de personas, superando con éxito la cantidad inicial estimada de dos millones de visitantes.

Ha contribuido al éxito de público el buen acogimiento que han tenido los espacios de restauración, reflejo del gusto de los turistas hacia la cocina española y hacia nuestros productos naturales

y de gran calidad. También los espacios abiertos, la luz natural y el patio de naranjos, han invitado a los transeúntes a descubrir el Pabellón Español. Y como protagonista, la instalación de **Antoni Miralda**, la gran maleta, que recibía a todos los visitantes y que se convirtió en un icono de la Expo.

El 26 de octubre fue el día que más visitas recibimos: 38.531 personas.

Gráfico 2. Evolución por meses de los visitantes al Pabellón de España



TOTAL VISITANTES DEL PABELLÓN DE ESPAÑA



3.533.340 PERSONAS

TOTAL VISITANTES DE EXPO MILANO 2015



21.500.000 PERSONAS

% DEL TOTAL DE VISITANTES DEL PABELLÓN DE ESPAÑA EN EL TOTAL DE VISITANTES DE EXPO MILANO 2015



16,47%

EL 25 DE JULIO

RECIBIMOS AL VISITANTE NÚMERO
1.000.000

La familia italiana de Legnano (norte) compuesta por Ezio y Francesca, acompañados de sus hijas Benedetta y Aurora, fueron los visitantes que hicieron que el Pabellón de España en la Expo franqueara el listón del primer millón de visitantes a 85 días de la inauguración del evento.



EL 11 DE SEPTIEMBRE

RECIBIMOS AL VISITANTE NÚMERO
2.000.000

Un matrimonio residente en la ciudad de Milán recibió el premio al visitante dos millones.

Saludados por la vicecomisaria del pabellón, D^a **Begoña Cerro**, fueron obsequiados con distintos artículos promocionales.



VISITANTES

EL 15 DE OCTUBRE

RECIBIMOS AL VISITANTE NÚMERO
3.000.000

El premio a los tres millones de visitantes del pabellón lo recibieron los alumnos del colegio Ana Frank de la ciudad de Varese, Lombardía.



000
Viva

000
España

I.C. VARESE 4

"A. Frank"

"G. GARIBALDI"

classe IV



COMUNICACIÓN Y WEB



EL PABELLÓN DE ESPAÑA ANTE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

La presentación oficial del Pabellón de España a los medios de comunicación, celebrada el 12 de febrero de 2015 en el Palacio de Viana de Madrid, contó con la intervención del Ministro de Asuntos Exteriores y de Cooperación, D. **José Manuel García-Margallo**; la Ministra de Fomento, D^a. **Ana Pastor Julián**; la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, D^a. **Isabel García Tejerina**; la Comisaria del Pabellón de España y presidenta de Acción Cultural Española (AC/E), D^a. **M^a. Teresa Lizaranzu Perinat** y el arquitecto responsable del proyecto del Pabellón de España, **Fermín Vázquez**.

Un mes más tarde, el 17 de marzo, el Embajador de España en Roma, D. **Javier Elorza Cavengt** y D^a. **M^a. Teresa Lizaranzu Perinat**, daban a conocer a los medios de comunicación italianos

las líneas principales de la programación del Pabellón de España en Expo Milano 2015, en un acto celebrado en Milán que también contó con la intervención del arquitecto responsable del proyecto.

Hasta la apertura de Expo Milano 2015, la relación con los medios de comunicación españoles se materializó en la presentación de los contenidos del Pabellón de España que se iban concretando. Así, se fue sucediendo la difusión de notas de prensa sobre la intervención artística *El Viaje del Sabor* de **Antoni Miralda**; la música del Pabellón, obra del compositor **Pablo Salinas**; el programa de actividades del MAGRAMA; la oferta gastronómica del Grupo Sagardi o el programa “Innovación y Excelencia Gastronómica” del Basque Culinary Center y Acción Cultural Española (AC/E).



EL ACUERDO CON RTVE

RTVE y Acción Cultural Española (AC/E) firmaron un convenio de colaboración para la difusión de los principales actos en todos los canales de RTVE —TVE, RNE y la web de RTVE— y arrancó el 1 de mayo con la inauguración de Expo Milano 2015. El Día Nacional de España —15 de junio— TVE, RNE y la web de RTVE dedicaron toda una programación específica a la difusión de los eventos organizados en el recinto español que contaron con la presencia de D. **Mariano Rajoy**.

A través de sus informativos, TVE cubrió las visitas de la Casa Real, así como de la Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia,

D^a. **Soraya Saénz de Santamaría**, y dedicó espacios concretos a Expo Milano en varios de sus programas como “Informe semanal”, “La Mañana”, “Audiencia Abierta”, “Agrosfera” y “Los desayunos de TVE”, que abordaron los temas sobre los que giraba Expo Milano.

Por último, “Las mañanas de RNE” realizó un programa en directo desde el Pabellón de España, mientras que la web de RTVE creó un *site* dedicado a la exposición universal, donde se trataron sus temas principales: la alimentación, la nutrición, la gastronomía, la agricultura y el medio ambiente.



LAS CIFRAS EN COMUNICACIÓN

Desde su presentación oficial en la sede del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación en el Palacio de Viana en Madrid, la presencia del Pabellón de España en los medios de comunicación ha sido constante y variada. En concreto, ha obtenido cerca de 2.000 impactos en los medios de comunicación españoles: 403 artículos y reportajes en prensa; 42 reportajes o entrevistas en televisión y radio; y 1.491 impactos en medios digitales.

De las noticias emitidas en medios audiovisuales, un 64% proceden de medios nacionales como los informativos de La 1, Cuatro, Telecinco, Antena 3, La Sexta, RNE u Onda Cero. Todas ellas recogieron momentos clave de la Exposición Universal, tales como la inauguración, el Día de España con la presencia del Presidente del Gobierno, D. **Mariano Rajoy**, o la visita de **S.M. la Reina, D^a. Letizia**.

Por su parte, las cadenas regionales como Telemadrid, TVG, Canal Sur también se acercaron a Milán para informar sobre los actos con motivo del Día de Honor de sus respectivas comunidades autónomas.

En prensa impresa, fueron los medios regionales los que mayor proyección han concedido al Pabellón de España, fundamentalmente por la difusión de sus respectivos Días de Honor y semanas temáticas. En concreto, un 85% de los recortes corresponden a medios regionales, mientras que un 15% a medios de alcance nacional, incluyendo artículos en todos los periódicos de información general —*El País*, *El Mundo*, *ABC* y *La Razón*—, económicos —*Expansión*, *El Economista* y *Cinco Días*—, así como reportajes en otras revistas de viajes, ocio y femeninas.

Gráfico 3. Impactos en los medios de comunicación españoles.

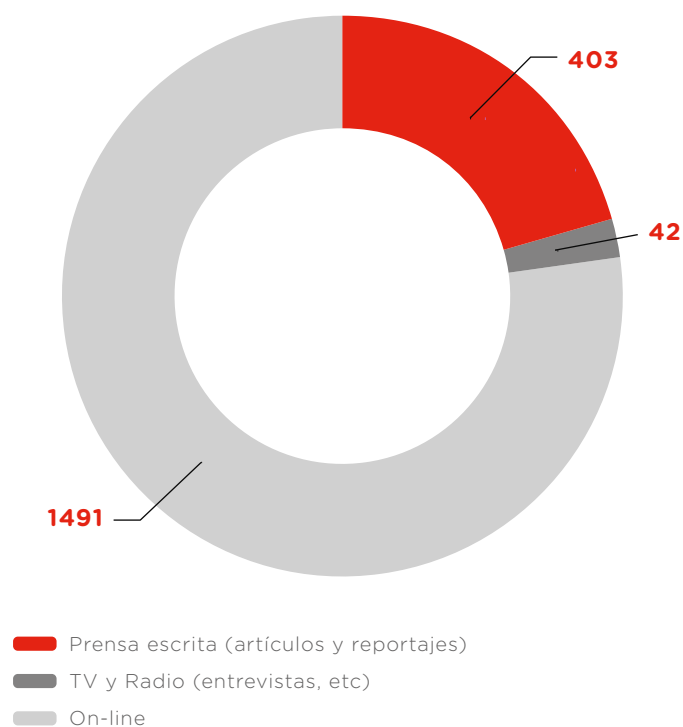
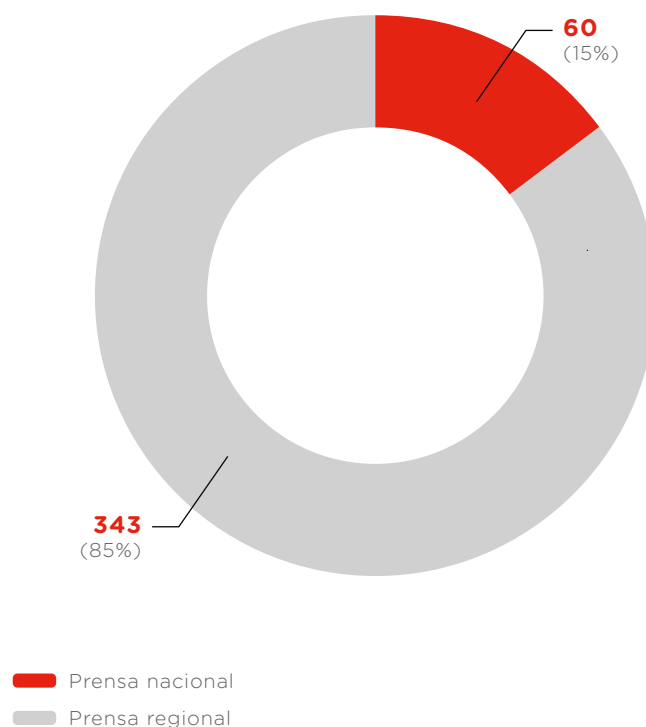


Gráfico 4. Impactos en la prensa española.



En Italia, los impactos generados se han acercado a los 700: 32 noticias emitidas en radio y televisión; 284 artículos en prensa escrita y 373 artículos publicados en medios digitales.

La cobertura de televisión se concentró fundamentalmente en el periodo de marzo a julio, coincidiendo con la presentación del Pabellón de España a los medios de comunicación italianos, y con las visitas del presidente del Gobierno, D. **Mariano Rajoy**, y **S.M. la Reina, D^a. Letizia**.

De los 284 impactos procedentes de la prensa impresa, el 35% se publicó en diarios regionales; el 20% en prensa nacional y el 15% se corresponde con las ediciones locales de Milán de los diarios nacionales. El 30% restante son artículos y reportajes realizados por prensa femenina, suplementos y revistas mensuales.

Impactos prensa en Italia

Radio y televisión	32
Medios digitales	373
Prensa escrita	284
Diarios regionales	99 (35%)
Prensa nacional	57 (20%)
Ediciones locales de Milán de los diarios nacionales	43 (15%)
Prensa femenina, suplementos y revistas mensuales	85 (30%)



Youtube (<https://www.youtube.com/channel/UCZ3J7i5g3ms7kaS5jiBJR4w>)

Los vídeos más populares ha sido el vídeo de presentación de España en Expo Milano 2015, el vídeo “Homenaje” de la Marca España, el vídeo sobre la Exposición de *El Viaje del Sabor*,

el vídeo sobre el Día de la lengua española en el Pabellón de España y el vídeo acerca de los treinta seleccionados del Proyecto Desafíos.

The screenshot shows the YouTube channel page for 'Expo Spain 2015'. The channel banner features the text 'ESPAÑA SPAGNA' in red and white on a yellow background. Below the banner, the video player displays a video titled 'Video Presentación Pabellón de España Expo Milano 2015' with 8,300 views. The video description reads: 'Video del Pabellón de España en Expo Milano 2015 (El lenguaje del sabor: Tradición e innovación unidas en una misma estructura. Un Pabellón abierto que ofrece una jornada a nuestro producto y un recorrido por nuestro paisaje productivo y gastronómico)'. The page also features a 'Listas de reproducción creadas' section with several playlists, including 'Día de España en Expo Milano 2015', 'Homenaje por El Viaje del Sabor - Sala 5', 'Homenaje por El Viaje del Sabor Sala 3', and 'Homenaje por El Viaje del Sabor - Sala 1'. The right sidebar shows 'Canales populares' with various channels listed.



EMPRESAS COLABORADORAS



EMPRESAS COLABORADORAS



Barceló
HOTELS & RESORTS

Empresa hostelera amiga del Pabellón de España en Expo Milano 2015

Barceló Hotel, con un hotel ubicado a escasos metros del recinto expositivo, ha sido la empresa hostelera que ha apoyado al proyecto de Expo Milano 2015, no solo gracias a la contribución realizada al Pabellón de España, sino también a través de la aplicación de condiciones especiales de alojamiento en los meses previos y durante el evento. Ha tratado de manera excepcional a todos los huéspedes, ha gestionado impecablemente las reservas realizadas desde Acción Cultural Española (AC/E) y nos ha ofrecido un recibimiento cálido durante la Exposición Universal.



E COSENTINO

Empresa colaboradora en la construcción del Pabellón de España en Expo Milano 2015

Grupo Cosentino, con una gran trayectoria internacional, apostó por este encuentro de repercusión mundial, compartiendo los valores y ejes temáticos principales tanto de la Expo como del Pabellón español. La empresa colaboradora en la construcción y provisión de materiales para el Pabellón de España, ha cedido casi 1.000 m² de su superficie ultracompacta Dekton® para diferentes usos y en distintas medidas y acabados, así como lavabos realizados el material que es un referente de su marca, Silestone®.



rtve

Empresa colaboradora en la construcción del Pabellón de España en Expo Milano 2015

El acuerdo entre RTVE y Acción Cultural Española (AC/E), dos instituciones públicas que tienen como objetivo ofrecer servicio público a la sociedad española, fue un apoyo fundamental para dar una proyección mayor de nuestra imagen y de nuestros planteamientos más allá de la Expo de Milán. La cobertura arrancó el 1 de mayo con la inauguración de Expo Milano 2015 y tuvo como día fuerte el 15 de junio, Día Nacional de España, jornada en la que TVE, RNE y la web de RTVE tuvieron una programación específica en su parrilla. Además cubrió las visitas de la Casa Real, así como las del Presidente y Ministros del Gobierno de España. Y el 31 de octubre recogió los actos de clausura. Además, los informativos de TVE tuvieron presente esta cita en sus telediarios, así como en los programas “Informe semanal”, “Crónicas”, “Enfoque” y “Los desayunos de TVE”, que abordaron en entrevistas y reportajes los temas en torno a los que giró esta Exposición Universal, como el desarrollo sostenible, el aprovechamiento de recursos, la nutrición y otras actividades.



Empresa amiga del Pabellón de España en Expo Milano 2015

Illy, empresa italiana de café de alta calidad, además de ser el *partner* oficial de Expo Milano 2015 donde se ocupó del Pabellón del Café denominado “De la tierra a la taza”, también tuvo presencia en el Pabellón de España como proveedor oficial de esta bebida, ofreciendo su producto en todas las zonas de restauración del pabellón español.



Empresa amiga del Pabellón de España en Expo Milano 2015

OKIN fue la empresa proveedora de pan de los espacios de restauración del Pabellón de España en Expo Milano 2015. Su filosofía es la de elaborar panes con materias primas naturales, sin aditivos ni conservantes, con procesos de elaboración respetuosos con el entorno y defendiendo la calidad del pan español.



Empresa amiga del Pabellón de España en Expo Milano 2015

Bodegas Murviedro fue proveedor oficial de la restauración del Pabellón de España en Expo Milano 2015 junto a otras dos bodegas españolas de la categoría de Torres y Codorníu. Estuvo presente en el pabellón español con un amplio número de referencias entre las que destaca la presencia del selecto tinto “Cueva de la Culpa”, elegido Mejor Vino de España 2014 por el MAGRAMA (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente).



NOS HAN VISITADO...



NOS HAN VISITADO...

Casa Real Española

Día	Visitante
23 de julio	S.M. la Reina, D ^a . Letizia
16 de octubre	S.M. la Reina, D ^a . Letizia (World Food Day)

Casas Reales Extranjeras

Día	Visitante
6 de mayo	Sr. Sheikh Majed Al Sabah, miembro de la familia Real de Kuwait
17 de mayo	S.A. Sheikh Abdullah bin Zayed Al Nahyan, hijo del fundador de los Emiratos Árabes Unidos y Ministro de Asuntos Exteriores de EAU
21 de julio	S.A. Mohammed bin Rashid Al Maktoum, príncipe heredero, Primer Ministro y Vicepresidente de los Emiratos Árabes Unidos



Sheikh Majed Al Sabah, miembro de la familia Real de Kuwait y Cándido Creis, Vicecomisario del Pabellón de España.



Sheikh Abdullah bin Zayed Al Nahyan, hijo del fundador de los Emiratos Árabes Unidos y Ministro de Asuntos Exteriores de Emiratos Árabes Unidos.

NOS HAN VISITADO...

Gobierno de España

Día	Visitante
13 de mayo	Sra. D ^a . Soraya Sáenz de Santamaría, Vicepresidenta del Gobierno
13 de mayo	Sr. D. Íñigo Méndez de Vigo y Montojo, Secretario de Estado para la Unión Europea del Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación (Comitiva Delegación Vicepresidenta)
13 de mayo	Sra. D ^a . María González Pico, Directora de Gabinete de la Vicepresidenta del Gobierno (Comitiva Delegación Vicepresidenta)
13 de mayo	Sr. D. Jaime Pérez Renovales, Subsecretario de la Presidencia (Comitiva Delegación Vicepresidenta)
13 de mayo	Sra. D ^a . Eva Valle Maestro, Directora General de la Secretaría Técnica de la Comisión Delegada para Asuntos Económicos de Asuntos Económicos Internacionales de la Presidencia del Gobierno (Comitiva Delegación Vicepresidenta)
4 de junio	Sra. D ^a . Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
4 de junio	Sra. D ^a . María García, Directora de Gabinete de la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Comitiva Delegación Ministra MAGRAMA)
4 de junio	Sr. D. Fernando Burgaz, Director General de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Comitiva Delegación Ministra MAGRAMA)
8 de junio	Sr. D. Jesús Posada Moreno, Presidente del Congreso de los Diputados
15 de junio	Sr. D. Mariano Rajoy, Presidente del Gobierno de España (Día Nacional de España)
15 de junio	Sr. D. Jorge Moragas, Director del Gabinete de la Presidencia del Gobierno (Comitiva Delegación Presidente del Gobierno)
15 de junio	Sra. D ^a . Carmen Martínez Castro, Secretaria de Estado de Comunicación del Ministerio de Presidencia (Comitiva Delegación Presidente del Gobierno)



Soraya Sáenz de Santamaría, Vicepresidenta del Gobierno



Íñigo Méndez de Vigo y Montojo, Ministro de Educación, Cultura y Deporte

NOS HAN VISITADO...



Jesús Posada Moreno, Presidente del Congreso de los Diputados

Gobierno de España

Día	Visitante
15 de junio	Sra. D ^a . Valle Ordóñez, Coordinadora para Asuntos Relacionados con la Presidencia del Gobierno (Comitiva Delegación Presidente del Gobierno)
15 de junio	Sr. D. Andrés Costilludo, Director del Departamento de Protocolo de la Presidencia del Gobierno (Comitiva Delegación Presidente del Gobierno)
15 de junio	Sr. D. Alejandro Hernández Mosquera, Director del Departamento de Seguridad de la Presidencia del Gobierno (Comitiva Delegación Presidente del Gobierno)
15 de junio	Sr. D. Jorge Toledo, Director del Departamento de Asuntos Europeos de la Presidencia del Gobierno (Comitiva Delegación Presidente del Gobierno)
15 de junio	Sr. D. Manuel Barranco, Director del Departamento de Educación, Ciencia y Cultura de la Presidencia del Gobierno (Comitiva Delegación Presidente del Gobierno)
15 de junio	Sra. D ^a . María Venegas, Vocal Asesora, Departamento de Protocolo de la Presidencia del Gobierno (Comitiva Delegación Presidente del Gobierno)
4 de junio	Sr. D. Jaime González Castaño, Vocal Asesor, Gabinete de la Presidencia del Gobierno (Comitiva Delegación Presidente del Gobierno)
23 de julio	Sra. D ^a . Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Comitiva Delegación S.M. la Reina, D ^a . Letizia)
23 de julio	Sr. D. José Manuel Zuleta, Jefe de la Secretaría de S.M. la Reina (Comitiva Delegación S.M. la Reina, D ^a . Letizia)
23 de julio	Sr. D. Bernardo de Lizaur, Jefe Adjunto de Protocolo de la Casa de S.M. el Rey (Comitiva Delegación S.M. la Reina, D ^a . Letizia)
23 de julio	Sr. D. Francisco Javier Arenas, Jefe Adjunto de Comunicación de la Casa de S.M. el Rey (Comitiva Delegación S.M. la Reina, D ^a . Letizia)
23 de julio	Sr. D. Juan Carlos Zamora, Jefe Adjunto de Comunicación de la Casa de S.M. el Rey (Comitiva Delegación S.M. la Reina, D ^a . Letizia)

NOS HAN VISITADO...

Gobierno de España

Día	Visitante
23 de julio	Sr. D. Francisco José Cabello, Jefe Adjunto de Seguridad de la Casa de S.M. el Rey (Comitiva Delegación S.M. la Reina, D ^a . Letizia)
23 de agosto	Sr. D. Teodoro García Egea, diputado por Murcia
8 de septiembre	Sr. D. Íñigo Méndez de Vigo y Montojo, Ministro de Educación, Cultura y Deporte
8 de septiembre	Sr. D. Antonio Beteta, Secretario de Estado de Administraciones Públicas del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas (Comitiva Delegación Ministro MECD)
8 de septiembre	Sr. D. Marcial Martín Hellín, Secretario de Estado de Educación, Formación Profesional y Universidades del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (Comitiva Delegación Ministro MECD)
8 de septiembre	Sr. D. Cristóbal González-Aller, Subsecretario del Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación (Comitiva Delegación Ministro MECD)
8 de septiembre	Sr. D. Fernando Benzo, Subsecretario del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (Comitiva Delegación Ministro MECD)
8 de septiembre	Sr. D. Manuel Barranco, Director del Gabinete del Ministro de Educación, Cultura y Deporte (Comitiva Delegación Ministro MECD)
8 de septiembre	Sr. D. José Pascual Marco, Director General de Política e Industrias Culturales y del Libro del Ministro de Educación, Cultura y Deporte (Comitiva Delegación Ministro MECD)
8 de septiembre	Sr. D. José Canal, Secretario General Técnico del MECD (Comitiva Delegación Ministro MECD)
8 de septiembre	Sra. D ^a . Teresa Astolfi, Directora Adjunta del Gabinete del Ministro de Educación, Cultura y Deporte (Comitiva Delegación Ministro MECD)
8 de septiembre	Sra. D ^a . Raquel Martín-Maestro, Jefa de Prensa de Cultura, Gabinete de Comunicación del MECD (Comitiva Delegación Ministro MECD)
16 de octubre	Sr. D. Jesús Manuel Gracia Aldaz, Secretario de Estado de Cooperación Internacional y para Iberoamérica del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación (World Food Day) (Comitiva Delegación S.M. la Reina, D ^a . Letizia)

Gobierno de España

Día	Visitante
23 de octubre	Sr. D. Francisco-Javier Pérez Escribano, Vocal Asesor de Relaciones Institucionales y de Organización (Secretaría General Técnica, Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación)
23 de octubre	Sra. D ^a . Pilar Platero, Subsecretaria del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas



Jesús Manuel Gracia Aldaz, Secretario de Estado de Cooperación Internacional y para Iberoamérica del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación

NOS HAN VISITADO...

Comunidades Autónomas

Día	Visitante
4 de mayo	Sr. D. Juan Carlos Maneiro Caudillo, Secretario General del Mar, Xunta de Galicia
20 de mayo	Sr. D. Abel Bayo, Consejero de Educación, Cultura y Turismo del Gobierno de La Rioja (Día de Honor La Rioja)
20 de mayo	Sra. D ^a . Mónica Figuerola, Directora General de Turismo (Día de Honor La Rioja)
20 de mayo	Sr. D. Miguel Isasi, Jefe de Gabinete del Consejero de ECT (Día de Honor La Rioja)
30 de mayo	Sr. D. Josep Maria Pelegrí, Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Catalunya
2 de junio	Sra. D ^a . Yolanda Barcina Angulo, Presidenta del Gobierno de Navarra (Día de Honor Navarra)
2 de junio	Sr. D. Juan Luis Sánchez de Muniain, Vicepresidente del Gobierno de Navarra. Consejero Portavoz y Consejero de Cultura, Turismo y Relaciones Institucionales (Día de Honor Navarra)
2 de junio	Sra. D ^a . Ana Setién, Jefa de Gabinete de la Presidenta (Día de Honor Navarra)
2 de junio	Sra. D ^a . Edurne Elío, Directora General de Comunicación (Día de Honor Navarra)
2 de junio	Sr. D. Javier Lesaca, Jefe de Gabinete del Vicepresidente (Día de Honor Navarra)
5 de junio	Sr. D. Artur Mas, Presidente de la Generalitat de Catalunya
5 de junio	Sr. D. Xavier Trias, Alcalde de Barcelona
5 de junio	Sr. D. Felipe Puig, Conseller de Empresa y Empleo de la Generalitat de Catalunya
5 de junio	Sr. D. Jordi Vilajoana, Secretario General del Departamento de Presidencia de la Generalitat de Catalunya
5 de junio	Sr. D. Ricardo Oliván, Consejero de Sanidad, Bienestar Social y Familia del Gobierno de Aragón (Día de Honor Aragón)
5 de junio	Sra. D ^a . Isabel Cebrián, Directora General de Participación Ciudadana, Acción Exterior y Cooperación (Departamento de Presidencia y Justicia) (Día de Honor Aragón)



Abel Bayo, Consejero de Educación, Cultura y Turismo del Gobierno de La Rioja



Artur Mas, Presidente de la Generalitat de Catalunya

NOS HAN VISITADO...



Begoña Cerro, Vicecomisaria General del Pabellón de España y Francisco Martín Simón, Director General de Turismo de la Junta de Extremadura

Comunidades Autónomas

Día	Visitante
25 de junio	Sr. D. Humberto Vadillo, Director General de Cultura (Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte) (Día de Honor Aragón)
25 de junio	Sr. D. Antonio Villacampa, Director General de Planificación y Aseguramiento (Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia) (Día de Honor Aragón)
25 de junio	Sr. D. Fernando Fanlo, Responsable de Marketing e Identidad Corporativa del Gobierno de Aragón (Departamento de Presidencia y Justicia) (Día de Honor Aragón)
25 de junio	Sr. D. Alejandro Toquero, Asesor de Comunicación (Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia) (Día de Honor Aragón)
1 de julio	Sra. D ^a . María del Carmen Ortiz, Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (Día de Honor Andalucía)
1 de julio	Sr. D. Jerónimo Pérez Parra, Secretario General de Agricultura y Alimentación (Día de Honor Andalucía)
1 de julio	Sra. D ^a . Vanessa Bernad, Directora Gerente de EXTENDA (Agencia Andaluza de Promoción Exterior) (Día de Honor Andalucía)
1 de julio	Sra. D ^a . María Ángeles Carrasco, Directora de la Agencia Andaluza para el Desarrollo del Flamenco (Día de Honor Andalucía)
1 de julio	Sra. D ^a . Carmen Capote, Jefa del Servicio de Calidad y Promoción (DG CIAPE, Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural) (Día de Honor Andalucía)
1 de julio	Sr. D. Juan Jáuregui, Jefe del Servicio de Sistemas Ecológicos de Producción (DG CIAPE, Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural) (Día de Honor Andalucía)
1 de julio	Sr. D. José Martínez Arias, Jefe de Gabinete de la Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (Día de Honor Andalucía)
1 de julio	Sra. D ^a . Ascensión Álvarez Portillo, Asesora de RRII y Protocolo de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (Día de Honor Andalucía)
1 de julio	Sr. D. Diego Narvéez, Jefe del Gabinete de Prensa de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (Día de Honor Andalucía)

NOS HAN VISITADO...

Comunidades Autónomas

Día	Visitante
1 de julio	Sr. D. Jerónimo Cejudo, Decano del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Andalucía (Día de Honor Andalucía)
10 de julio	Sr. D. Cándido Padrón Padrón, Viceconsejero de Acción Exterior de la Presidencia del Gobierno de Canarias (Día de Honor Canarias)
10 de julio	Sr. D. Xerach Gutiérrez Ortega, Director General de Cultura (Consejería de Cultura, Deportes, Políticas Sociales y Vivienda del Gobierno de Canarias) (Día de Honor Canarias)
25 de julio	Sra. D ^a . Elena Cebrián Calvo, Consejera de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural de la Generalitat Valenciana (Día de Honor Comunidad Valenciana)
25 de julio	Sra. D ^a . María Teresa Chafer, Directora General de Desarrollo Rural y Política Agraria Común (Día de Honor Comunidad Valenciana)
29 de julio	Sr. D. Francisco Martín Simón, Director General de Turismo de la Junta de Extremadura (Día de Honor Extremadura)
11 de septiembre	Sr. D. Carlos Chaguaceda Álvarez, Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid (Día de Honor Madrid)
14 de septiembre	Sr. D. Alberto Núñez Feijóo, Presidente de la Xunta de Galicia (Día de Honor Galicia)
14 de septiembre	Sra. D ^a . Pilar Rojo Noguera, Presidenta del Parlamento de Galicia (Día de Honor Galicia)
14 de septiembre	Sra. D ^a . María Nava Castro Domínguez, Directora de la Agencia Turismo de Galicia (Día de Honor Galicia)
14 de septiembre	Sr. D. Lucas Martínón Torres, Director General de Comunicación (Día de Honor Galicia)
14 de septiembre	Sr. D. Juan Carlos Varela Castiñeiras, Jefe de Prensa del Parlamento de Galicia (Día de Honor Galicia)
14 de septiembre	Sra. D ^a . Isabel Figueira Raña, Jefa de la Secretaría Técnica de Apoyo y Protocolo de Presidencia (Día de Honor Galicia)



Elena Cebrián Calvo, Consejera de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural de la Generalitat Valenciana

NOS HAN VISITADO...



Jorge Sobredo, Director de Programación de Acción Cultural Española (AC/E); Eva Bartolomé, Directora General de Turismo de Cantabria y Antonio Cosano, Cónsul General de España en Milán.

Comunidades Autónomas

Día	Visitante
23 de septiembre	Sr. D. Javier Ramírez Utrilla, Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León (Día de Honor Castilla y León)
23 de septiembre	Sr. D. Rodrigo Alonso, Responsable de Didáctica y Dinamización (Museo Evolución Humana, Burgos) (Día de Honor Castilla y León)
23 de septiembre	Sr. D. Gonzalo de Santiago, Responsable de Gestión y Comunicación (MEH) (Día de Honor Castilla y León)
30 de septiembre	Sra. D ^a . Patricia Franco, Consejera de Economía, Empresas y Empleo del Gobierno de Castilla-La Mancha (Día de Honor Castilla-La Mancha)
30 de septiembre	Sr. D. Fernando Laviña, Director del Instituto de Promoción Exterior (IPEX) (Día de Honor Castilla-La Mancha)
30 de septiembre	Sr. D. Quintín Villamayor, Responsable Promoción Vinos (IPEX) (Día de Honor Castilla-La Mancha)
9 de octubre	Sra. D ^a . Ana María Redondo, Concejala de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Valladolid (Evento Saborea Valladolid)
9 de octubre	Sr. D. Juan Manuel Guimerans, Director del Área de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Valladolid (Evento Saborea Valladolid)
9 de octubre	Sra. D ^a . Isabel Mateo, Gerente, Turismo de Valladolid (Evento Saborea Valladolid)
12 de octubre	Sra. D ^a . Mar de Miguel, Directora Gerente, Turismo de Madrid
16 de octubre	Sr. D. Elías Bendodo Benasayag, Presidente de la Diputación de Málaga
17 de octubre	Sra. D ^a . Eva Bartolomé, Directora General de Turismo, Gobierno de Cantabria (Día de Honor Cantabria)
28 de octubre	Sr. D. Francisco Blanco, Consejero de Empleo, Industria y Turismo (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sr. D. Jesús Casas, Director General de Desarrollo Rural y Agroalimentación (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sr. D. Isaac Pola, Director General de Minería y Energía (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sr. D. Julio González Zapico, Director General de Comercio y Turismo (Día de Honor Asturias)

NOS HAN VISITADO...

Comunidades Autónomas

Día	Visitante
28 de octubre	Sra. D ^a . Eva Pando, Directora General del IDEPA (Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias) (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sr. D. Alfonso del Río, Director General de ASTUREX (Sociedad de Promoción Exterior Principado de Asturias S.A.) (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sr. D. Laureano Lourido, Presidente de la Autoridad Portuaria de Gijón (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sr. D. Alberto González, Director General de FADE (Federación Asturiana de Empresarios) (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sr. D. Marcelino González, Director General de Campoastur (Cooperativa Campo Asturiano) (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sr. D. Francisco Javier Barro, Jefe de Gabinete del Consejero de Empleo, Industria y Turismo (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sr. D. Gonzalo Asenjo, Jefe de Gabinete de la Consejera de Desarrollo Rural y Recursos Naturales (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sra. D ^a . Alexia Expósito Martín, Responsable de Prensa de la Consejería de Empleo, Industria y Turismo (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sra. D ^a . Inés Seijo, Asesora Técnica IDEPA (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sra. D ^a . M ^a . Ángeles Álvarez, Responsable del Departamento de Promoción (ASTUREX) (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sra. D ^a . Cristina Álvarez Solís, Directora Área de Marketing de la SPGYPTYC (Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultural del Principado de Asturias, S.A.U.) (Día de Honor Asturias)
28 de octubre	Sra. D ^a . Delfina García Ordiales, Jefa del Departamento de Mercados (SPGYPTYC) (Día de Honor Asturias)



Francisco Blanco, Consejero de Empleo, Industria y Turismo del Principado de Asturias

NOS HAN VISITADO...

Autoridades extranjeras

Día	Visitante
1 de mayo	Sr. Kim Jong Deok, Ministro de Cultura y Deporte de Corea del Sur
2 de mayo	Sr. Kenji Kosaka, Senador japonés
2 de mayo	Sra. María Claudia Lacouture, Presidenta de ProColombia
17 de mayo	Sr. H.H Sheikh Abdullah bin Zayed Al Nahyan, Ministro de Asuntos Exteriores de los Emiratos Árabes Unidos
21 de mayo	Sra. Grazyna Henschewska, Viceministra de Economía de Polonia
23 de mayo	Sr. Karmenu Vella, Comisario de Medioambiente, Asuntos Marítimos y Pesca de la Unión Europea
29 de mayo	Sr. Manuel Valls, Primer Ministro de Francia
29 de mayo	Sra. Catherine Colonna, Embajadora de Francia en Italia (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)
29 de mayo	Sr. Olivier Brochet, Cónsul General de Francia en Milán (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)
29 de mayo	Sra. Véronique Bedague-Hamilius, Jefa de Gabinete del Primer Ministro (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)
29 de mayo	Sr. Sébastien Gros, Jefe de la Secretaría del Primer Ministro (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)
29 de mayo	Sr. Stéphane Romatet, Consejero Diplomático. Oficina del Primer Ministro (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)
29 de mayo	Sra. Zaki Laïdi, Consejera de Estrategia. Oficina del Primer Ministro (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)
29 de mayo	Sr. Harold Hauzy, Consejero de Comunicación. Oficina del Primer Ministro (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)
29 de mayo	Sr. Hugo Bévort, Consejero para la Planificación del Territorio. Oficina del Primer Ministro (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)
29 de mayo	Sr. Jean-Vincent Placé, Senador (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)



Manuel Valls, Primer Ministro de Francia

NOS HAN VISITADO...



Martine Pinville, Secretaria de Estado Comercio de Francia

Autoridades extranjeras

Día	Visitante
29 de mayo	Sr. Jean-Christophe Fromantin, Diputado (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)
3 de junio	Sra. Eva Ortet, Ministra de Desarrollo Rural de Cabo Verde
5 de junio	Sr. José Joaquín Salazar Rojas, Viceministro de Agricultura de Costa Rica
5 de junio	Sr. Carlos Casamiquela, Ministro de Agricultura de Argentina
5 de junio	Sr. Petipong Pungbun Na Ayudhya, Ministro de Agricultura y Cooperación de Tailandia
10 de junio	Sra. Caroline Cayeux, Senadora francesa y Alcaldesa de Beauvais
10 de junio	Sr. Pierre Méhaignerie, Alcalde de Vitré (Ex Ministro con los Gobiernos de Raymond Barre, Jacques Chirac y Edouard Balladur) (Comitiva Delegación Senadora C. Cayeux y Alcaldesa de Beauvais)
10 de junio	Sr. Jérôme Baloge, Alcalde de Niort (Comitiva Delegación Senadora C. Cayeux y Alcaldesa de Beauvais)
10 de junio	Sr. Jacques Lamblin, Alcalde de Lunéville y Diputado Asamblea Nacional de Francia (Comitiva Delegación Senadora C. Cayeux y Alcaldesa de Beauvais)
10 de junio	Sr. Michel Laugier, Alcalde de Montigny-le-Bretonneux y Presidente de la Aglomeración de Saint-Quentin-en-Yvelines (Comitiva Delegación Senadora C. Cayeux y Alcaldesa de Beauvais)
11 de junio	Sr. Hervé Maurey, Senador francés
15 de junio	Sr. Pietro Sebastiani, Embajador de Italia en España (Día Nacional de España)
5 de julio	Sr. Song Jingwu, Vicepresidente de la Asociación Nacional China de Amistad con otros Países
14 de julio	Sr. Mariusz Haladyj, Viceministro de Economía de Polonia
18 de julio	Sr. François Calvet, Senador francés

NOS HAN VISITADO...

Autoridades extranjeras

Día	Visitante
21 de julio	Sr. bin Mohammed bin Rashid Al Maktoum, Primer Ministro y Vicepresidente de EAU (Príncipe Heredero)
29 de julio	Sr. Olivier Feller, Diputado del Consejo Nacional de Suiza
2 de agosto	Sr. Jean-Luc Van Klaveren, Embajador de Mónaco en España
25 de agosto	Sr. Norachit Sinhasenei, Secretario Permanente del Ministerio de Asuntos Exteriores de Tailandia
3 de septiembre	Sr. Mojtaba Khosrowtaj, Ministro de Empresas y Comercio de Irán
12 de septiembre	Sra. Iwona Wendel, Subsecretaria del Ministerio de Infraestructura y Desarrollo de Polonia
16 de septiembre	Sra. Adri Bom-Lemstra, Ministra Regional de la Provincia de Zuid-Holland de los Países Bajos
16 de septiembre	Sra. Martine Pinville, Secretaria de Estado encargada del Comercio, Artesanía, Consumo y Economía Social y Solidaria de Francia
19 de septiembre	Sra. Nongnuth Phecharatana, Embajadora de Tailandia en Alemania
20 de septiembre	Sr. Pascal Lamy, Delegado Interministerial para Expo París 2025 (ex Director General de la Organización Mundial del Comercio y ex Comisario Europeo del Comercio)
28 de septiembre	Sr. Sukeshiro Terada, Senador japonés
1 de octubre	Sra. Ljudmila Novak, Presidente del Partido Nueva Eslovenia (Parlamento de Eslovenia)
3 de octubre	Sra. Karen Zelaya, Embajadora de Honduras en Italia
3 de octubre	Sr. Tomasz Trela, Teniente Alcalde de Lodz (Candidatura Exposición Internacional Lodz 2022)
5 de octubre	Sr. Teru Fukui, Diputado japonés
6 de octubre	Sr. Mitsunori Okamoto, Diputado japonés



Stefano Gatti, Director General Participantes Expo Milano 2015

NOS HAN VISITADO...

Autoridades extranjeras

Día	Visitante
13 de octubre	Sr. Teruhiko Mashiko, Senador japonés
14 de octubre	Sra. Ligia Dias Fonseca, Primera Dama de Cabo Verde
18 de octubre	Sr. Fabrice Filliez, Embajador de Suiza en Italia
19 de octubre	Sr. Katsusada Hirose, Gobernador de la Prefectura de Oita (Japón)
20 de octubre	Sr. Hipólito Mejía, ex Presidente de la República Dominicana
21 de octubre	Sr. Valiollah Afkhami-Raad, Viceministro de Industria, Minas y Comercio de Irán



Ligia Dias Fonseca, Primera Dama de Cabo Verde



Hipólito Mejía, ex Presidente de la República Dominicana

Autoridades italianas

Día	Visitante
1 de mayo	Sr. Ignazio Marino, Alcalde de Roma
24 de mayo	Sr. Antonio Razzi, Senador italiano
15 de junio	Sr. Angelino Alfano, Ministro del Interior del Gobierno de Italia (Día Nacional de España)
17 de julio	Sr. Roberto Scanagatti, Alcalde de Monza
10 de octubre	Sr. Luca Vecchi, Alcalde de Reggio Emilia



Mariano Rajoy, Presidente del Gobierno de España; Angelino Alfano, Ministro del Interior del gobierno de Italia y M^a. Teresa Lizaranzu Perinat, Comisaria General del Pabellón de España.

NOS HAN VISITADO...

Organismos españoles en Italia (del 1 mayo al 31 de octubre)

Visitante

Sr. D. Javier Elorza, Embajador de España en Italia

Sr. D. Juan María Alzina, Consejero Cultural, Embajada de España en Italia

Sr. D. Gonzalo Espino, Consejero de Interior, Embajada de España en Italia

Sr. D. Santiago Menéndez de Luarca, Representante Permanente Adjunto de España ante la FAO



León Herrera, Consejero Económico y Comercial de la Oficina Económica y Comercial en Milán

Organismos españoles en Italia

Visitante

Sr. D. Antonio Cosano, Cónsul General de España en Milán

Sr. D. Ernesto Heredero del Campo, Cónsul de España en Milán

Sr. D. Julián Izquierdo, Consejero Económico y Comercial de España en Milán (hasta el 31 de julio 2015)

Sr. D. León Herrera, Consejero Económico y Comercial de España en Milán (desde el 1 de agosto 2015)

Sra. D^a. Felicidad Berzosa, Agregada Comercial de España en Milán

Sr. D. Ferruccio Castelli, Jefe de Agroalimentarios, Oficina Comercial de España en Milán

Sra. D^a. Maite de la Torre, Consejera de Turismo, Oficina de Turismo de España en Milán

Sra. D^a. Maite Vicente, Jefa de Comunicación, Oficina de Turismo de España en Milán

Sra. D^a. Teresa Sánchez, Jefa de Análisis de Mercados, Oficina de Turismo de España en Milán

Sr. D. Arturo Lorenzo, Director del Instituto Cervantes de Milán

Sra. D^a. Carmen Canillas, Gestora Cultural, Instituto Cervantes de Milán

Sra. D^a. Alicia Crespo, Jefa de Estudios, Instituto Cervantes de Milán

Sr. D. Raúl Alonso, Gerente, Instituto Cervantes de Milán

Sr. D. Félix Bonmatí, Presidente de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de España en Italia

Sra. D^a. Yolanda Gimeno, Secretaria General de la Cámara de España en Italia

Sra. D^a. Anna Borreguero, Responsable Marketing de la Cámara de España en Italia

Sra. D^a. Zaida Murias Cadavid, Presidenta de la Casa de España en Milán

NOS HAN VISITADO...

Instituciones españolas

Día	Visitante
5 de mayo	Sr. D. Juan María Vieites Baptista de Sousa, Secretario General de la Asociación de Fabricantes de Conservas Nacionales (ANFACO)
25 de mayo	Sr. D. Pedro Bonet, Presidente del Consejo Regulador del Cava
5 de junio	Sr. D. Pedro Martínez Molina, Coronel del Ejército (Fuerza de Intervención Rápida de la OTAN, Base de Solviate, Varese, Lombardía)
13 de junio	Sra. D ^a . Teresa Pérez Millán, Gerente del Consejo Oleícola Internacional (COI)
15 de junio	Sr. D. Jaime Palafox, Director de Asuntos Económicos e Internacionalización de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) (Día Nacional de España)
29 de junio	Sr. D. Mauricio García de Quevedo, Director General de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)
22 de julio	Sr. D. Gonzalo Robles, Secretario General de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID)
23 de julio	Sra. D ^a . María Cruz Díaz Álvarez, Presidenta de la Asociación Mundial de Ingenieros Agrónomos (Visita S.M. la Reina, D ^a . Letizia)
21 de septiembre	Sr. D. Francisco Tardío, Director del Centro Cultural Español en Miami
30 de septiembre	Sr. D. Pablo Bravo, Embajador de España, ex Presidente de la SEEI y ex Comisario General de España en Expo Hannover 2000 y Expo Aichi 2005.
3 de octubre	Sr. D. Rafael Rodríguez-Ponga, Secretario General del Instituto Cervantes
16 de octubre	Sra. D ^a . Alicia Montalvo, Directora de Cooperación Institucional y Coordinación del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX)
16 de octubre	Sra. D ^a . Sara Ladra, Subdirectora de Cooperación Internacional del ICEX
22 de octubre	Sra. D ^a . Marta Blanco Quesada, Directora General de Turespaña

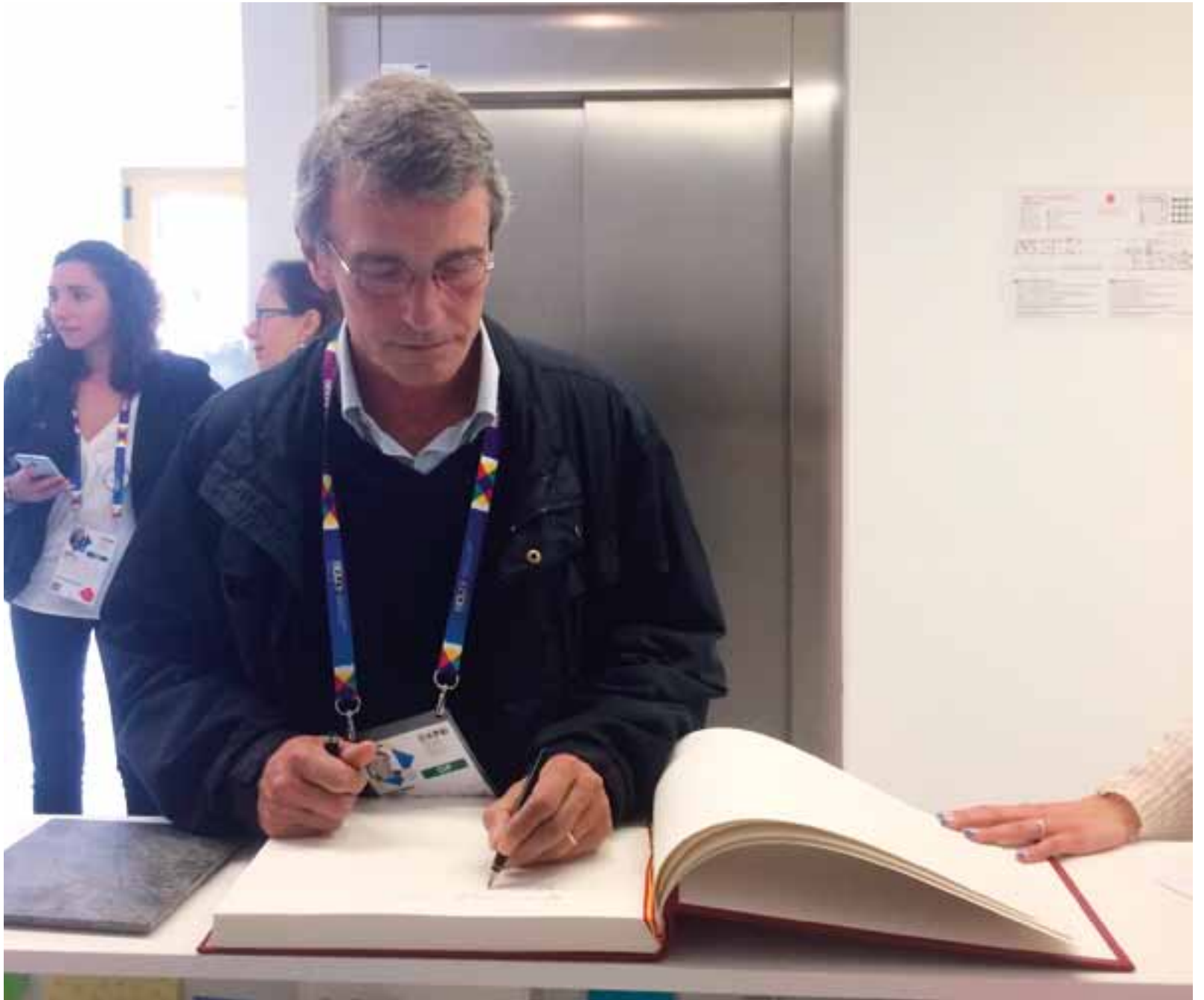


Marta Blanco Quesada, Directora General de Turespaña (tercera por la izquierda)

NOS HAN VISITADO...

Instituciones internacionales

Día	Visitante
8 de mayo	Sra. D ^a . Juana Lahousse-Juárez, Directora General de Comunicación del Parlamento Europeo
16 de mayo	Sr. D. Ángel Gurría, Secretario General de la OCDE
19 de junio	Sr. D. Santiago Fisas Ayxela, Eurodiputado del Parlamento Europeo
26 de junio	Sr. D. Miguel Arias Cañete, Comisario Europeo de Energía y Cambio Climático
26 de junio	Sr. Dominique Ristori, Director General de la Energía (UE) (Comitiva Delegación CE Energía y Cambio Climático)
20 de julio	Sr. D. Vicente González Loscertales, Secretario General del BIE
21 de julio	Sr. D. Gabriel Mato, Sr. D. Francisco José Millán Mon, Sr. D. Carlos Iturza, Sr. D. Ricardo Serrao Santos Eurodiputados del Parlamento Europeo (miembros de la Comisión de Pesca)
25 de septiembre	Sr. D. Javier Moreno Sánchez, Presidente PSOE Europa
26 de septiembre	Sra. Cécile Kyenge, Diputada del Partido Democrático en el Parlamento Europeo (Ex Ministra de Integración y Cooperación Internacional de Italia)
3 de octubre	Sr. David Sassoli, Vicepresidente del Parlamento Europeo
11 de octubre	Sra. Mari Christine, Embajadora Honorífica UN Habitat
29 de octubre	Sra. Sophie Thevenoux, Presidenta de la Comisión de Información y Comunicación del BIE y Embajadora de Mónaco en Francia
29 de octubre	Sr. Steen Christensen, Presidente de la Oficina Internacional de Exposiciones, BIE



David Sassoli, Vicepresidente del Parlamento Europeo

NOS HAN VISITADO...

Empresas españolas

Día	Visitante
15 de mayo	Sr. D. Federico González Tejera, Director Ejecutivo de NH Hoteles
27 de junio	Sr. D. Gonzalo Guillén, Director General de Aceites del Sur (Coosur)
4 de julio	Sr. D. Álvaro Morales, CEO del Santander International Investment Bank
23 de agosto	Sr. D. Bartolomé Viudez, Director Territorial Cajamar Murcia
4 de septiembre	Sr. D. Pedro Ballvé, Presidente Grupo Campofrío
16 de septiembre	Sr. D. Raúl González, CEO de Grupo Barceló
26 de septiembre	Sr. D. Juan Botín, Director del Banco de Santander en Londres
11 de octubre	Sr. D. Simón Pedro Barceló Vadell, Presidente de Grupo Barceló
12 de octubre	Sr. D. Gabriel Escarrer, Vicepresidente y CEO de Meliá Hotels International
21 de octubre	Sr. D. Juan Ramón Guillén, Presidente del Grupo ACESUR

Empresas extranjeras

Día	Visitante
18 de mayo	Sr. D. Javier Pérez, Presidente de MasterCard Europa
12 de junio	Sr. Laurent Dereux, Director General de Nestlé España
3 de julio	Sr. D. Luis Fernando Samper Gartner, Presidente de Café de Colombia



Diana Bracco, Comisaria General del Pabellón de Italia y Presidenta de Expo 2015 S.P.A.

NOS HAN VISITADO...

Otras personalidades (Organizadora y Comisarios Generales)

Día	Visitante
5 de mayo	Sr. Giancarlo Caratti di Lanzacco, Comisario General Adjunto UE
9 de mayo	Sr. Bruno Pasquino, Comisario General de Expo Milano 2015
13 de mayo	Sr. Giuseppe Sala, Comisario del Gobierno de Italia para Expo Milano 2015. CEO de Expo 2015 S.p.A.
17 de mayo	Sr. Salem Alameri, Comisario General de EAU (Comitiva Delegación Ministro de Asuntos Exteriores de EAU)
17 de mayo	Sr. Abdullah Al Aidarous, Vicecomisario General de EAU (Comitiva Delegación Ministro de Asuntos Exteriores de EAU)
26 de mayo	Sr. Juan Pablo Cavellier, Comisario General del Pabellón de Colombia
29 de mayo	Sr. Alain Berger, Comisario General de Francia (Comitiva Delegación Primer Ministro de Francia)
10 de junio	Sr. Ricardo Ampudia, Comisario General del Pabellón de México
11 de junio	Sr. Dante Martinelli, Comisario General del Pabellón de Suiza
15 de junio	Sr. Georgian Ghervasie, Comisario General del Pabellón de Rumanía
18 de julio	Sra. Hannah Corbett, Comisaria General del Pabellón de Reino Unido
22 de julio	Sr. Robert Fillon, Comisario General del Pabellón de Mónaco
10 de agosto	Sra. Diana Bracco, Comisaria General del Pabellón de Italia y Presidente de Expo 2015 S.P.A.
12 de agosto	Sr. Doug Hickey, Comisario General del Pabellón de Estados Unidos
12 de agosto	Sr. Slawomir Majman, Comisario General del Pabellón de Polonia
17 de agosto	Sr. Tatsuya Kato, Comisario General del Pabellón de Japón
14 de septiembre	Sr. Anuarbek Mussin, Comisario General del Pabellón de Kazajistán

Otras personalidades (Organizadora y Comisarios Generales)

Día	Visitante
30 de septiembre	Sr. Romas Jankauskas, Comisario General del Pabellón de Lituania
30 de septiembre	Sr. Lorenzo Constans, Comisario General del Pabellón de Chile
9 de octubre	Sr. Stefano Gatti, Director General de Palazzo Italia
11 de octubre	Sr. Marco Conca, Comisario General del Pabellón de Liberia
14 de octubre	Sr. Antonio Carámbula, Comisario General del Pabellón de Uruguay
20 de octubre	Sr. Mario Arvelo, Comisario General del Pabellón de la República Dominicana y Embajador, Representante Permanente de la República Dominicana ante las agencias de la ONU en Roma (FAO, FIDA y PMA) (Comitiva Delegación ex Presidente de la República Dominicana)
22 de octubre	Sra. Albina Faria de Assis Pereira Africano, Comisaria General del Pabellón de Angola y Presidenta del Comité Directivo del Colegio de Comisarios Expo Milano 2015
26 de octubre	Sr. Martin Polak, Comisario General de Eslovaquia
30 de octubre	Sr. Fernando Moreno, Comisario General del Pabellón de Ecuador
30 de octubre	Sra. Melissa Cavanna, Vicecomisaria General del Pabellón de Ecuador

NOS HAN VISITADO...

Otras personalidades (Deporte)

Día	Visitante
4 y 15 de mayo	Sr. Demetrio Albertini, ex futbolista de A.C. Milan y del Atlético de Madrid S.A.D.
14 de mayo	Sr. Adriano Galliani, Vicepresidente y Director General del A.C. Milan
9 de agosto	Sr. Giuseppe Rossi, futbolista de la A.C. Fiorentina
10 de agosto	Sr. Jeison Murillo, futbolista del Inter de Milán
17 de mayo	Sr. Iván Ramiro Córdoba, ex futbolista y <i>team manager</i> del Inter de Milán
19 de septiembre	Sra. Tania Cagnotto, campeona olímpica de salto de trampolín
23 de septiembre	Sr. Giacomo Agostini, piloto de motociclismo con más títulos mundiales conquistados
15 de octubre	Sr. D. Óscar Campillo, Director del periódico deportivo <i>Marca</i>
30 de octubre	Sr. Andrea Poli, futbolista del A.C. Milán



Giacomo Agostini, piloto de motociclismo con más títulos mundiales conquistados

NOS HAN VISITADO...

Otras personalidades (Gastronomía)

Día	Visitante
15 de junio	Sra. D ^a . Carme Rusalleda, chef del restaurante Sant Pau (Día Nacional de España)
15 de junio	Sr. D. Carlos Falcó, Marqués de Griñón, Bodeguero
22 de junio	Sra. D ^a . María José Meda, chef del restaurante El Batán (Teruel)
25 de junio	Sr. D. José Carlos Capel, Presidente de Madrid Fusión
15 de julio	Sr. D. Ramón Freixa, chef del restaurante Ramón Freixa Madrid
21 de julio	Sr. D. José Andrés, chef del restaurante Jaleo (Nueva York)
27 de julio	Sr. D. Joxe Mari Aizega, Director del Basque Culinary Center
27 de julio	Sr. D. Joan Roca, chef del restaurante El Celler de Can Roca (Gerona)
29 de julio	Sr. D. José Pizarro, chef español más conocido en Londres (Día de Honor Extremadura)
19 de agosto	Sra. D ^a . Elena Arzak, chef del restaurante Arzak (San Sebastián, Guipúzcoa)



Takamatsu High School



Adri Bom-Lemstra, Ministra Regional de la provincia de Zuid-Holland

Otras personalidades (Gastronomía)

Día	Visitante
1 de septiembre	Sr. D. Andoni Aduriz, chef del restaurante Mugaritz (Guipúzcoa)
8 de septiembre	Sr. D. Francis Paniego, chef del restaurante Echaurren (Ezcaray, La Rioja)
12 de septiembre	Sr. D. Juan Mari Arzak, chef del restaurante Arzak (San Sebastián, Guipúzcoa)
23 de septiembre	Sr. D. Cándido López, chef del Mesón Cándido (Segovia) (Día de Honor Castilla y León)
23 de septiembre	Sr. D. Pablo Martín, Presidente nacional de los sumilleres de España (Día de Honor Castilla y León)
29 de septiembre	Sr. D. Quique Dacosta, chef del restaurante Quique Dacosta (Dénia, Alicante)
30 de septiembre	Sr. D. Iván Cerdeño, chef del restaurante El Carmen de Montesión (Toledo) (Día de Honor Castilla-La Mancha)
30 de septiembre	Sr. D. Víctor Sánchez-Beato, chef del restaurante Locum (Toledo) (Día de Honor Castilla-La Mancha)
5 de octubre	Sr. D. Óscar Velasco, chef del restaurante Santceloni (Madrid)
14 de octubre	Sr. D. Nacho Manzano, chef del restaurante Casa Marcial (Arriondas, Asturias)



Juan Mari Arzak, chef del restaurante Arzak



Visita BIE (*Bureau International des Expositions*)

NOS HAN VISITADO...

Otras personalidades (Arquitectura, Cultura y Comunicación)

Día	Visitante
1 de mayo	Sr. D. Fermín Vázquez, arquitecto ganador del concurso del diseño del Pabellón de España
1 de mayo	Sr. D. Antoni Miralda, artista encargado de la exposición <i>El Viaje del Sabor</i> del Pabellón de España
2 de mayo	Sra. Tomiyo Yamada, abuela Expo
17 de mayo	Sr. D. Santiago Zannou, director de cine
18 de mayo	Sr. D. Francisco Aleu, director de cine
2 de junio	Sra. Su Ji Park, actriz coreana
12 de junio	Sr. Mario Calabresi, Director de <i>La Stampa</i>
26 de junio	Sr. Phil González, fundador de la comunidad de Instagramers
23 de julio	Sr. D. Álvaro Planchuelo, arquitecto premiado con Mención de Honor en el concurso del diseño del Pabellón de España



Tomiyo Yamada, abuela Expo



Santiago Zannou, director de cine (primero por la izquierda)

Otras personalidades (Arquitectura, Cultura y Comunicación)

Día	Visitante
15 de agosto	Sr. D. Joaquín Cortés, bailarín
12 de septiembre	Sr. D. Juan Vilches, escritor
24 de septiembre	Sra. D ^a . Beatriz Orléans de Borbón
28 de septiembre	Sr. Stefano Rigoni, arquitecto local, director de obra del Pabellón de Israel
30 de septiembre	Sr. D. Cristián Undurraga, arquitecto del Pabellón de Chile
24 de octubre	Sra. Yanet Acosta, escritora
26 de octubre	Sra. Lorella Cuccarini, bailarina, presentadora, cantante italiana
26 de octubre	Sra. D ^a . María Aránzazu Echanove, arquitecta
27 de octubre	Sr. Ruben Jais, director artístico de la Orquesta Sinfónica La Verdi (Auditorio de Milán)



Juan Vilches, escritor



Joaquín Cortés, bailarín (tercero por la izquierda)



ACCIÓN CULTURAL ESPAÑOLA (AC/E)



CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Presidencia

M^{ra}. Teresa Lizaranzu Perinat

Directora General de Política e Industrias Culturales y del Libro.
Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
(marzo 2012 - julio 2015)

Miguel Ángel Recio Crespo

Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales y de Archivos
y Bibliotecas. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
(desde octubre 2015)

Consejeros

Lorena González Olivares

Directora General del Instituto de la Cinematografía y de las Artes
Audiovisuales. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

Montserrat Iglesias Santos

Directora General del Instituto Nacional de las Artes Escénicas
y de la Música. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

Manuel Ángel de Miguel Monterrubio

Subdirector General del Impuesto Sobre la Renta de las Personas
Físicas de la Dirección General de Tributos. Ministerio de Hacienda
y Administraciones Públicas.

Valle Ordóñez Carbajal

Coordinadora para asuntos relacionados con la Presidencia
del Gobierno.

José Pascual Marco Martínez

Director General de Política e Industrias Culturales y del Libro.
Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

María Belén Plaza Cruz

Abogado del Estado-Secretaria de la Junta Consultiva
de Contratación Administrativa. Subdirectora General.
Dirección General del Patrimonio del Estado.
Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas.

Tomás Luis Poveda Ortega

Director General de Medios y Diplomacia Pública.
Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación.

Rafael Rodríguez-Ponga Salamanca

Secretario General del Instituto Cervantes.

Javier Sangro de Liniers

Director General de Relaciones Económicas Internacionales.
Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación.

Itziar Taboada Aquerreta

Directora de Relaciones Culturales y Científicas de la Agencia
Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo.
Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación.

Alberto Valdivielso Cañas

Secretario General de la Dirección General del Patrimonio
del Estado. Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas.

Secretario del consejo

Miguel Sampol Pucurull

Abogado del Estado-Jefe.
Abogacía del Estado ante el TJUE. Secretaria de Estado para la
Unión Europea. Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación.

Dirección General

Elvira Marco Martínez
Directora General

Héctor Bedrina Vera
Rebeca Ramos Membrilla
Elena Rodríguez Aguilera
Patricia Salas García
Samantha Seoane Bauwens



Dirección de Programación

Jorge Sobredo Galanes
Director de Programación

Pablo Álvarez de Eulate
Elena Díaz Gómez-Zorrilla
José Manuel Gómez Vidal
Julio González Parra
Mónica Hernández Luengo
Magdalena Jiménez Sánchez
Azucena López Cobo
Jesús Obregón Franco
Cristina Ordinas Sanjuan
Marta Rincón Areitio
María Dolores Rodríguez Lara
Ainhoa Sánchez Mateo
Kaori Taniguchi

Dirección Financiera y de Recursos

Carmelo Moisés García Ollauri
Director Financiero y de Recursos

Juan José Alario Sánchez
Jenny Allauca López
María Alonso Varela
Ana Azcona Antón
Luis Bécker Gómez († 2016)
Julián Bonilla Moreno
Jesús de la Cruz Manchado
Caroline Dauvergne Adam
Luisa Dueñas García del Rincón
Regina García Chinchón
Pilar Herrero Pedrosa
Pedro Moreno Martín
Doina Muntean
Sara Portero López
Lourdes Puente González
Jesús Ramírez de la Piscina
Alejandro Tejero Riesgo

Dirección de Producción

Pilar Gómez Gutiérrez
Directora de Producción

Andrea Buchner Anfruns
Ana Isabel García Rodríguez
Laura González Alonso
Alma Guerra Llorente
Diana Jiménez Gil
Monique Lambie
Teresa Lascasas Cacho
Montserrat Mendaña Mazario
Raquel Mesa Sobejano
Manuel Mortari Fernández
Miguel Pedraza Polo
Patricia Peyrelongue Poncin
M^a. Isabel Sánchez Quevedo
David Sánchez Rodríguez
Mercedes Serrano Marqués
Susana Urraca Uribe
Iber de Vicente Sáenz de Ugarte

EQUIPO DESPLAZADO A MILÁN

Comisariado General

M^ª. Teresa Lizaranzu Perinat
(diciembre 2013 - septiembre 2015)

Miguel Ángel Recio Crespo
(octubre 2015)

Vicecomisariado

Cándido Creis Estrada
(marzo - julio 2015)

Begoña Cerro Prada
(julio - octubre 2015)

Personal Acción Cultural Española (AC/E)

María Alonso Varela
Ana Azcona Antón
Caroline Dauvergne Adam
Monique Lambie
Jesús Obregón Franco
Patricia Peyrelongue Poncin
Mercedes Serrano Marqués
Kaori Taniguchi

Personal externo

Alberto Benvenuti
Roberto Díaz Majano
Patricia Domínguez Garzón
Helena Ferrero Bernal
Joaquín Gay-Liébana Jover
Vesna Inselvini
Diego Messale
Fabio Porta
José María Romero
Victoria Sandomenico
Marika Sonnessa
Andrea Vota

Empresas colaboradoras

ACH
Adecco
Arquipelago Arquitectura S.L.
B720. Fermín Vázquez Arquitectos
Empty S.L.
Food Cultura
Kukuxumusu
Onionlab
Prommos Textil S.L.
Pulgón Diseño
Grupo Sagardi
Videoreport.tres60



A PRESTO

SEE YOU
SOON...

*Hasta
pronto...*

AC/E

ACCIÓN CULTURAL
ESPAÑOLA

José Abascal, 4. 4º
28003 Madrid, España
Teléfono: +34 91 700 4000
info@accioncultural.es

www.accioncultural.es

Síguenos en



Diseño y maquetación
notanumber.biz

D.L.: M-8036-2016

