



Experiencias Gastronómicas

Propuestas para grupos e incentivos

TALLERES DE COCINA



INDICE

Clases de cocina

Clases de Cocina	4
El Sabor de la Flores Cocina con flores	5
Curso De Cocina Tradicional Catalana	6
Clase de cocina en una Bodega.....	7
Curso de cocina creativa para aficionados	8
Jornadas de Cocina Creativa	9
Cocina para Seducir	10
La Cocina De Un Ex-Estrella Michelin	11
La Genialidad de un Estrella Michelin Comprometido.....	12
CRUDO!.....	13
Actividad Culinaria En Familia	14
INGREDIENTES: LAS 5P' PARA EL OCIO VITAL	15
CLIENTES	17



Ocio Vital tienen el placer de invitarles a disfrutar de una cuidada selección de actividades ideales para grupos, pensadas con el propósito de crear momentos de ocio lúdico y creativo.

Actividades para todos los paladares y que pretenden dar sabor a cualquier momento.

Podemos personalizarlas y adaptarlas a sus gustos.

La creatividad es uno de nuestros pilares.

Nuestros servicios pueden cubrir todas sus necesidades, desde el alquiler de nuestros profesionales para desarrollar una actividad determinada, hasta el diseño, creación y ejecución del evento que consideren más oportuno para la consecución de los objetivos previamente marcados.

Nuestros productos los hemos clasificado y agrupado según el nivel de actividad.

Información y reservas:

Email: reservas@ociovital.com

Teléfono: 93 317 19 09

Fax: 93 511 59 68



Clases de Cocina



Hoy en día, todo el mundo está acostumbrado a sentarse ante el televisor, y presenciar como un restaurador da un curso de cocina para aficionados.!!! No se siente ¡¡¡ disfrute cocinando, juegue con los fogones y deléitese de su obra.

Vuelva a sus orígenes, charle con sus amigos, deguste un buen vino y al finalizar diga.

!! Buen Provecho !!

Para guiar al grupo en esta experiencia, nada mejor que nuestro equipo de profesionales.

Estas son algunas de las propuestas que podemos sugerir y personalizar

Taller de cocina mediterránea medieval

Taller de cocina de autor

Taller de cocina de mercado

Cocina para Seducir

Localización: Barcelona ciudad y provincia: varios espacios, Madrid, Tarragona, Sevilla, Gerona, Bilbao, San Sebastián

Participantes: Grupos de 15 a 40 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Taller de cocina guiado por un chef
- Todos los ingredientes y material necesarios para el curso
- Comida con vinos



El Sabor de la Flores Cocina con flores

“Lo único que nos ha quedado del Paraíso son las flores, las estrellas y los ojos de los niños”.



Encontrar flores en un plato es una rareza, pero, tal como sugiere nuestro chef, ¿a qué niño no se le ha ocurrido alguna vez probar una flor?

En otras culturas –y en otros tiempos– las flores son o fueron habituales. Nuestro chef, cocinero premiado por su creatividad, se ha propuesto incorporarlas en su cocina como un ingrediente valioso, y, viendo la espectacularidad de su centenar de recetas, uno se pregunta ¿por qué no es siempre primavera en todas las mesas?.

“A que saben las flores” le guiará a través de un mundo de aromas y sensaciones desconocidas, sabores gravados en lo más profundo de sus memorias y momentos que se tornarán inolvidables.

De la mano de nuestro chef, descubrirá las virtudes gustativas del ingrediente más de moda en nuestra gastronomía, las flores; sin duda, una experiencia llena de nuevas sensaciones tan sorprendentes como originales. Podrá degustar flores como: la rosa, la flor del naranjo, violetas, begonias, capuchinas, lavanda, gardenias, jazmín y la sorprendente flor eléctrica; estas flores se degustarán en crudo y posteriormente, acompañadas de sugerentes propuestas, que elaborará nuestro chef. La degustación se acompañará de una charla, donde nuestro chef, hará un repaso de las flores más consumidas a lo largo de la historia, curiosidades, valores nutritivos, propiedades terapéuticas, y aplicaciones en la cocina cotidiana.

Algunas propuestas culinarias :

- “Mouse de queso con capuchinas”
- “Medallones de confit de pato con flor de azahar”
- “Sashimi de atún con violetas”
- “Piña colada con jazmín”
- “Crema de fruta de la pasión con pétalos y agua de rosas”
- “Fresas con rosas”
- “Melón con gardenias”
- “Coulant de chocolate con cerezas y lavanda”



Localización: toda España.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos, todo el año bajo petición

Idiomas: español y francés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Taller de cocina guiado por un chef
- Todos los ingredientes y material necesarios para el curso
- Comida con vinos e Impuestos

Observaciones: Al tratarse de un producto sujeto, en muchos casos, a una temporada bien definida, las propuestas culinarias y el producto en si, variará dependiendo de la estación que nos acompañe.



Curso De Cocina Tradicional Catalana

Esta actividad podemos realizarla en varios lugares de la geografía catalana, todo dependerá de la disponibilidad y del tiempo de que disponga del grupo

De una forma lúdica e informal pretendemos acercar nuestra cultura a los visitantes que están durante unos días disfrutando de nuestro país.

El esquema básico es el siguiente:

Menú de Actividades

- **Recepción y Aperitivo**

Al llegar el grupo será recibido por nuestro gastrónomo, el cual les hará una introducción a la actividad mientras degustan aceites, panes, quesos y embutidos catalanes.

Acompañados de refrescos y vermouths catalanes.

Al finalizar dividimos el grupo para que puedan realizar los siguientes Talleres:

1. Tapas (aprenderán a elaborar sus propias tapas)
2. Cata de Vinos
3. Taller de Salsas (All i Oli, Romesco, etc...)
4. Taller de Sangria

Una vez finalizado degustaran los platos por ellos elaborados.

- **Segundos Platos**

Menú degustación de platos típicos catalanes con la explicación y el maridaje correspondiente

- **Postre:** Cocas, Postres de Music, Mel i Mató

Localización: Barcelona ciudad y provincia: varios espacios, Tarragona, Gerona y Lérida

Participantes: Grupos de 15 a 300 personas

Duración: 4 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Talleres según programa guiados por nuestros gastrónomos
- Todos los ingredientes y material necesarios para el curso
- Comida con vinos

Observaciones: Si se realizara en bodega aconsejamos realizar una visita antes de la propia actividad.



Clase de cocina en una Bodega

La recuperación del pasado para la proyección del futuro



Jornada pensada para los que a parte del vino, desean conocer de cerca la cultura gastronómica de nuestro país. Ideal para todas aquellas personas activas, que desean descubrir nuevos rincones y sensaciones.

Programa:

Recogida del grupo en Barcelona y traslado hacia el corazón de Cataluña; en este rincón apartado del mundanal ruido, podremos conocer unos de los proyectos vinícolas más interesantes de nuestro país, en el que se están recuperando variedades autóctonas propias del Bages y realizando un intenso trabajo de investigación para elaborar unos vinos sumamente sorprendentes al paladar y a los sentidos.

Después de una breve visita por las instalaciones, pasaremos a la cocina, donde nuestro chef, ofrecerá una clase de imaginación e ingenio. Alrededor de unos platos inspirados en los vinos que allí se producen, haremos un taller de cocina, donde los asistentes participaran de la elaboración de los platos que luego degustaran en la mesa.

Al finalizar, regreso a Barcelona.

Localización: Barcelona provincia: varias bodegas

Participantes: Grupos de 15 a 40 personas

Duración: 4 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Taller de cocina guiado por un chef
- Autobús Barcelona-Pla del Bages-Barcelona
- Todos los ingredientes y material necesarios para el curso
- Comida con vinos
- Impuestos



Curso de cocina creativa para aficionados



De todos es conocida la creatividad de los cocineros españoles, el peculiar ingenio de los chef catalanes y vascos. Hoy les brindamos la oportunidad de conocerlos de cerca, conocer sus técnicas y sus avances.

La cocina también ha conseguido generar interés en el imaginario de un público tal vez poco dado a cocinar, pero que disfruta comprando revistas y libros especializados, visitando mercados a la caza de buenos productos un público que en algunas ocasiones especiales se pone manos a la obra, se ciñe el mandil y enciende el fuego con la ilusión que merece la buena cocina

Con el objetivo de que todos puedan aprender y disfrutar de la jornada, hemos elaborado 2 talleres:

- El taller de Cocina Creativa
- El taller de Cata de Vinos

Durante el taller de cocina elaboraran un entrante, un plato principal y el postre que posteriormente degustarán.

PROPUESTAS DE PLATOS A DESARROLLAR

Primer plato:

- Huevo escalfado con foie a la sartén y salsa de setas.
- Servido dentro de un carpaccio de gambas, arroz al azafrán de Murcia.
- Canelón de cigalas con tomate confitado y oliva de Aragón.

Segundo plato:

- Cordero relleno de setas con crema de calabaza
- Medallones de confit de pato en salsa de naranja.
- Bacalao al pil-pil

Postre :

- Gin-tonic de manzana verde, espuma de yogurt y menta.
- Tarta tatin de manzana con canela.
- Coulant de chocolate amargo y salsa de cacao.

Mientras unos cocinan los otros realizan una cata de vinos de denominaciones de origen españolas.

Al finalizar la comida Tertulia con el cocinero y la sumiller.

Localización: Barcelona provincia: varios espacios

Participantes: Grupos de 15 a 40 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Taller de cocina guiado por un chef
- Todos los ingredientes y material necesarios para el curso
- Comida con vinos
- Impuestos



Jornadas de Cocina Creativa



De todos es conocida la creatividad de los cocineros españoles y el peculiar ingenio de los chef catalanes. Hoy, les brindamos la oportunidad de conocerlos de cerca, conocer sus técnicas y sus avances. De la mano de nuestro chef, podrán adentrarse en técnicas que sólo los expertos conocen, sus nuevas formas de cocción, (al hidrógeno y con clavos) han sido presentadas en congresos

gastronómicos tan importantes como el **Forum Gastronòmic de Vic**, o **Madrid Fusión**.

Proponemos:

- **Taller de cocina** práctico dirigido por nuestro Chef
- **Cata de vinos**.
- **Taller de Aperitivos**, donde elaboraran su propio gintonic con nitrógeno.
- **Degustación** - cena posterior del perfecto maridaje de los platos confeccionados con los vinos catados.

Menú ejemplo

Chof de crema de puerros ahumados
Kataifi de caballa ahumado
Sardina a la brasa con patatas confitadas
Yema de Huevo con crema de patatas y chorizo
Ensalada de bonito y albahaca
Arroz de tripa de bacalao y vieras
Rape con garbanzos y butifarra negra
Cerdo con alcachofas doradas
Gintonic
Sopa de frutas de la pasión
Vinos y Cafés



Los grupos se dividirán, nunca se superará las 10 personas en cada grupo, ya que éste es el número máximo que admite la cocina del restaurante.

Localización: Barcelona ciudad y provincia: varios espacios

Participantes: Grupos de 8 a 25 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos de 18 a 24 h, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Taller de cocina guiado por un chef
- Todos los ingredientes y material necesarios para el curso
- Comida con vinos e Impuestos



Cocina para Seducir

¿Te gustaría sorprender a tu pareja con una auténtica cena de lujo? ¿Quizás te parece demasiado complicado?

Cocina de seducción, es el TALLER ideal para ti.

Aprenderás:

- la preparación de recetas deliciosas
- la presentación final del plato
- cómo coordinar el menú perfecto
- cómo elegir las bebidas adecuadas (aperitivo, vino, licor, etc.)
- la decoración de la mesa y el ambiente

Todo lo necesario para no fallar en una gran noche.

Seducir cocinando no es difícil. Te enseñaremos todos los trucos que necesitas para triunfar.

Lo que aprendas podrás utilizarlo también para invitaciones de amigos, de familia o cuando quieras impresionar a tus compañeros de trabajo.

Realizaremos los siguientes platos
7 aperitivos para seducir

Primer plato

Ensalada compartida de vegetales afrodisíacos cortados de manera especial para potenciar su efecto

Se deben observar los colores y vegetales que elige el amante y en que salsa lo moja para leer su deseo

Segundo Plato

Estofado de toro de lidia macerado en luna llena con vino tinto reserva, clavo y canela.

Postre

Pastel de frutas del bosque con crema quemada.



Durante la sobremesa, nuestro chef les enseñará a hacer el elixir o filtro de amor, y les contará historias sobre los alquimistas, las brujas y los seductores de la edad media.

¡¡¡Un menú espectacular!!!

Localización: toda España

Participantes: Grupos de 8 a 25 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos de 18 a 24 h, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Taller de cocina guiado por un chef
- Todos los ingredientes y material necesarios para el curso
- Comida con vinos e Impuestos



La Cocina De Un Ex-Estrella Michelin



Todos sabemos la esclavitud que las estrellas Michelin imponen a sus galardonados. Para muchos creadores estas ataduras les impiden desarrollar sus virtudes.

Muchos cocineros son los que han decidido liberarse de esa presión e iniciar aventuras más arriesgadas donde solo el cliente es juez y parte de la experiencia.

Como muchas bodegas deciden abandonar las ligaduras que imponen las D.O. para hacer vinos de pago, muchos cocineros quieren ser libres en sus creaciones para poder practicar libremente su cocina de autor.

Hoy les proponemos que se arriesguen y prueben con uno de los que creemos ha sido uno de los mejores Estrella Michelin de nuestro país. Finalmente vendió el restaurante que lleva su nombre y su estrella, para acercarse a sus clientes. Desea recuperar las emociones que le produce el estar próximo a sus clientes.

Les queremos proponer el siguiente menú

APERITIVO EN COCINA VISTA

(Clase de cocina con nuestro Chef exEstrella Michelin)

Esferificaciones

Paquetito de calamar como si fuera a la romana

Coca de sardinas con sablé de parmesano, tartar de patata y naranja al estragón

ALMUERZO O CENA

Salmorejo de verduras confitadas con bogavante y huevo de codorniz

Canelones de cigalas, tomate confitado y aceitunas negras

Canelón de Suberoa con chutney de berenjenas

Canelones de faisán y reducción de oporto

POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de canela



Localización: toda Cataluña

Participantes: Grupos de 8 a 60 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos de 18 a 24 h, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Taller de cocina guiado por un chef
- Todos los ingredientes y material necesarios para el curso
- Comida con vinos e Impuestos



La Genialidad de un Estrella Michelin Comprometido

La cocina de nuestro estrella Michelin, es una cocina catalana puesta al día, pero sin perder las raíces. Cada día elige los mejores productos de su entorno (Osona) y de la costa, para poder enorgullecerse de hacer una cocina honesta y sincera, en el trato al cliente y en carácter de los platos que se van a servir.

Es uno de nuestros cocineros más mediáticos y reconocidos internacionalmente gracias a su participación en los foros culinarios más importantes.



Proponemos dos formas de poder disfrutar de sus buenas artes:

1. Cocinando en pequeños grupos en nuestra bodega (Clase participativa)
2. Acudiendo a uno de los espacios que nuestro cocinero posee en Vic y asistiendo a una clase magistral.

Proponemos el siguiente menú:

Coca de hojaldre con manzana caramelizada y foie
Tártaro de Gambas con patata y tomate dulce
Merluza con alcachofas y jamón de bellota
Magret de pato con frutas caramelizadas
Piña, zanahoria y coco
Vinos, Aguas y Café

Localización: toda Cataluña

Participantes: Grupos de 8 a 30 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Taller de cocina guiado por un chef
- Todos los ingredientes y material necesarios para el curso
- Comida con vinos
- Impuestos

La actividad no incluye:

- Delantal



CRUDO!

Clase de Cocina



Nuestro Cocinero:; Alberto Sánchez Fernández, nos guiará sobre alguna de las técnicas culinarias más innovadoras: LA COCINA EN FRÍO.

Pequeñas actividades y demostraciones realizables en espacios sin fogones. Se trata de ofrecer la posibilidad de aprender técnicas e ideas para cocinar platos divertidos, sin utilizar horno ni fogones.

1. Los alimentos

- La carne: tartar, carpaccio, bourguignon.
- El pescado: sushi y sashimi a la española, tartar, carpaccio, ensaladas de pescados marinados.
- Las cremas en frío: gazpacho, mayonesa y lactonesa, ajo blanco.
- La fruta y los postres: macedonias, carpaccios, tiramisú, postres a la cuchara.

2. Las nuevas técnicas en frío

Las técnicas más modernas de la cocina contemporánea, pueden parecer, difíciles o lejanas de nuestra manera de cocinar y comer, pero en realidad es suficiente conocerlas y ponerlas en práctica para entender su utilidad y bondad para sacar el máximo provecho a los alimentos y a las texturas.

- La maravillosa textura de las espumas: el sifón
- Mezclar sabores: el vacío y la osmotización
- Crear nubes de aromas: los aires
- Los platos con sorpresa: el caviar de melón y la esferificación
- Espesar sin cambiar los aromas: la gelificación en frío
- Cocer con el frío: el nitrógeno líquido

Localización: toda Cataluña

Participantes: Grupos de 8 a 50 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Taller de cocina guiado por un chef
- Todos los ingredientes y material necesarios para el curso
- Comida con vinos e Impuestos



Actividad Culinaria En Familia



A la llegada del grupo lo dividiremos en dos, los adultos harán una visita guiada de la bodega acompañada de una degustación y el entorno.

Mientras tanto los niños harán un taller de cocina donde elaborarán los aperitivos para todos los comensales. Al finalizar la actividad se hará una degustación de las mismas seguido con el siguiente menú.

DOS OPCIONES:

Almuerzo en restaurante

Almuerzo en bodega

Localización: Alella y Pla del Bages

Participantes: Grupos de 8 a 25 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Lunes a Domingos, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Alquiler Bodega
- Menú según descripción
- Aperitivo elaborado por los niños
- Visita guiada
- Taller de cocina para los niños
- Camareros
- Material y Montaje de la Sala
- IVA



INGREDIENTES: LAS 5P' PARA EL OCIO VITAL

- Profesionalidad

En Ocio Vital, sólo trabajamos personas con una amplia experiencia en el mundo del turismo, de la gastronomía y del vino. No buscamos quedarnos sólo en los detalles. Perseguimos la excelencia tanto para nosotros como para nuestros clientes

- Personalidad

Analizamos las necesidades de todos nuestros clientes con el objeto de poder ajustar todos y cada uno de sus proyectos de ocio, a sus gustos y necesidades. Ofrecemos experiencias, y para alcanzarlas, las personas son la clave para imprimir carácter a nuestros productos

- Privacidad

Entendemos que nuestros clientes necesitan vivir sus momentos de ocio en los ambientes más adecuados, por ese motivo buscamos lugares, espacios y las atenciones que permitan sentirse extremadamente cómodos a nuestros invitados.

- Producto

En Ocio Vital entendemos cada petición como un nuevo proyecto:

- Análisis de Requerimientos
- Búsqueda de los Mejores Recursos
- Ejecución
- Seguimiento

- Precio

¿La felicidad tiene precio? Seguro que no. En Ocio Vital siempre buscamos la mejor relación calidad precio, por eso tenemos un gran número de colaboradores, convenientemente seleccionados que nos permiten conseguir el mejor maridaje entre producto, necesidad del cliente y el precio óptimo.



QUIENES SOMOS

Ocio Vital es una empresa especializada en el TURISMO DE EXPERIENCIAS.

Alrededor de la gastronomía y el vino hemos creado una serie de actividades para estimular todos los sentidos y con todos los ingredientes necesarios para garantizar el éxito en todas y cada una de ellas.

La Base: proponemos espacios singulares que combinen arte, belleza, historia. Únicos y elegantes para celebrar reuniones de empresa y vacaciones.

NUESTRO VALOR AÑADIDO es aproximar cada recurso turístico a las necesidades específicas de cada cliente combinándolos con nuestras actividades para convertirlas en auténticas experiencias vitales.

- Team building & formación, actividades, actividades culturales, culinarias, comidas,..

Somos profesionales del turismo especializados en eventos e incentivos orientados a las experiencias enogastronómicas.

Con mas de 20 años de experiencia hemos decidido recorrer las partes menos conocidas de nuestro país para ofrecerles nuestro

Menú

Actividades formativas: Team Buildings en cocina, Técnica de Ventas: el viaje por el vino a través de la venta emocional, Técnicas de Negociación y cocina

Actividades Gastronómicas y de vinos:

- Comidas/Cenas Temáticas: Cena con Estrellas (Verano), A ritmo del Trópico (Verano), Cena de los Sentidos
- Actividades en Bodegas: Visitas y catas, Comidas, Haz tu propio vino, haz tu propio cava, haz tu propio brandy, taller de aromas, Fiesta de la Vendimia, El Degüelle, Los viñedos desde el Aire, Paseos entre viñedos (a pie o en Bicicleta), Actividades deportivas ente viñedos, Cursos de 4 x 4, Quads,...

Catas y maridajes: Vinos; Chocolate; Whisky; Brandy, Aceite; Cerveza, Jamones, quesos,

Se puede seleccionar a medida, en función del tamaño del grupo, el espacio y el experto que dirigirá la actividad, así como las materias primas que se degustaran.

Cursos de Cocina participativas: Cocina Tradicional Catalana; Cocina Creativa, cocina para seducir, cocina con estrellas Michelin.

Vacaciones Culinarias, una forma bien distinta de conocer un destino con todos los sentidos

Espacios singulares gestionamos y comercializamos espacios singulares que combinan arte, belleza e historia, lo que les otorga un gran interés cultural. Entornos únicos y elegantes para celebrar eventos corporativos o particulares con personalidad propia. En entornos privilegiado con un servicio excepcional y cuidando hasta el más mínimo detalle con precisión, creatividad y eficacia.

Lugares donde reunirse se convierte en un arte.



CLIENTES

Estas son algunas de las empresas que han confiado en nuestros servicios.

Gracias a ellos podemos mejorar continuamente para poder satisfacer sus expectativas y seguir manteniendo nuestro nivel de calidad.

Organizadores de Congresos y Eventos



World Class
incentives - EEUU



Carlson Wagon
Lit - España



Destanie - Reino
Unido



Fortress - Reino
Unido



Grass Roots -
España



International
meetings - Spain



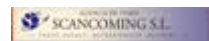
L4 - España



España



Origin Events -
Irlanda



Scancoming -
España



España



a2d - Bélgica



BCN360 -
España

Gran consumo



España



España



España

Laboratorios y sanidad



Reino Unido



España



España



Hospital Gral Vic -
España



España



Reino Unido



Institut national de la santé et de la recherche médicale

Francia



Reino Unido



España

Servicios



España



España



España



España



EEUU

Otros



España



España



España



España



España



España



España



España



España



España



Reino Unido



Reino Unido



Reino Unido



EEUU



Suecia



Reino Unido

Turismo





EEUU



Bélgica



España



España

Reino Unido



Reino Unido



Polonia



Italia

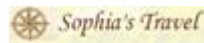
Japón



Europe



EEUU



EEUU

EEUU



España



España



EEUU

EEUU



EEUU



Francia



España

Alimentación y hostelería



España



España



España



España



España



España



Universidad
gastronomica -
Italia



España



España



España



España



España



España



España



España



España