

El organismo responsable del contenido GO AGROCHEF y la Dirección General del Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA) como autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda FEADER y nacional correspondiente.



# AGROCHEF

DEL CAMPO A LA MESA



@AGROCHEFSPAIN



AGROCHEF



@AGROCHEFSPAIN



# AGROCHEF

DEL CAMPO A LA MESA



Actuación cofinanciada por la Unión Europea

INVERSIÓN:

Total: 446.440,46€

Cofinanciación UE: 80%

[WWW.GOAGROCHEF.COM](http://WWW.GOAGROCHEF.COM)



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural  
Europa crece con los jóvenes rurales



GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



PNDR  
Programa Nacional de Desarrollo Rural  
2014-2020



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural  
Europa crece con los jóvenes rurales



GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



PNDR  
Programa Nacional de Desarrollo Rural  
2014-2020

DESCUBRE POR QUÉ ESTA LECHUGA SABE A LECHUGA, LECHUGA, LECHUGA



# Bienvenidos a la despensa de todos

Sin un buen producto no habría Estrellas Michelin, tampoco el bar de la esquina o el Mercado de tu barrio no podría recomendarte lo más fresco del día.

Llegó el momento de poner en valor a la despensa de todos: **el campo.**

Nuestra dieta mediterránea no es fruto de la casualidad; es un compendio de producto, productores y todos aquellos que hacen posible que **nuestros productos sean referencia en el mundo entero.**

Por ello, hemos creado un proyecto innovador que une **campo, gastronomía y productores** llamado **AGROCHEF.**



## AGROCHEF DEL CAMPO A LA MESA

Detrás de este proyecto está el Grupo Operativo Del Campo a la Mesa:



[www.goagrochef.com](http://www.goagrochef.com) [comunicacion@goagrochef.com](mailto:comunicacion@goagrochef.com)

**ESTE PROYECTO REPRESENTARÁ A MÁS DE 10 MILLONES DE PERSONAS DEL CAMPO ESPAÑOL: AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA, FORESTAL Y AHORA, TAMBIÉN A VOSOTROS.**

AGROCHEF trabajará por unir a los pequeños productores a nivel nacional hasta los hosteleros, para estimular las prácticas sostenibles de procesamiento de alimentos, venta al por mayor, minorista, hostelería y servicios de alimentos.

## ¿A QUÉ SABE AGROCHEF?

Para poner al campo en el lugar que se merece hemos creado un sello cuyo objetivo es reivindicar el trabajo del productor y el valor del buen producto son sus raíces.

Generaciones de familias que trabajan sin descanso para hacer llegar hasta nuestra mesa **el mejor producto**, que es lo que realmente aporta su valor a la gastronomía de nuestro país.

Los emplatados perfectos y vistosos no sirven de nada si esos sabores no transmiten una **experiencia única** al comensal.

Como chef, si cuentas con producto estacional, local y de calidad, **harás que tu propuesta gastronómica sepa A Más.**

Contamos con un medio rural que hace que la calidad de nuestros productos sea **excepcional**. Que un tomate sepa a tomate, tomate; o que una carne sepa a gloria.

# SABE A MÁS

MÁS FRESCO, MÁS CERCA, MÁS RURAL