



## GASTRONOMÍA



Las claves del grupo que lidera Adriá serán desentrañadas por cuatro exponentes del concepto | atlanticohoy

SANTA CRUZ DE TENERIFE

# El modelo de gestión de elBarri (Albert Adriá), en un nuevo encuentro de GastroExpertos Talks

Vuelve a la capital tinerfeña la experiencia GastroExpertos Talks con toda una referencia: cuatro representantes del proyecto del prestigioso chef.



atlanticohoy | Santa Cruz de Tenerife | 2019-11-12 00:00:00



María José Morera, directora de gestión de elBarri; Patricia Lugo Flores, responsable de análisis de compras y logística de alimentos y bebidas; Natalia Fara Chacón, directora de experiencias y tours de elBarri: elBarriTours, y Xavi Alba, director de Operaciones de elBarri. Cuatro representantes del fenómeno gastronómico, elBarri, liderarán un encuentro en la capital tinerfeña el próximo lunes, día 18 de noviembre.

La convocatoria está prevista en el hotel Taburiente, a las 10 de la mañana, y durante el desarrollo del GastroExpertos Talks (inscripción siguiendo este [ENLACE](#)) se expondrá el modelo de gestión del grupo de Albert Adrià, con aportación de las claves necesarias en este caso de éxito en el que la gastronomía es el epicentro de las estrategias.

Este evento va dirigido a empresarios y emprendedores, responsables de Cocina y Sala, Profesionales de Turismo, Marketing y Comunicación (estructurado en píldoras informativas de 40 minutos), y se presenta como una serie de encuentros profesionales del mundo de la gastronomía, que pretende poner el foco sobre los protagonistas que hacen posible que Santa Cruz se convierta en un referente gastronómico de la Isla de Tenerife, conectando a través de estas jornadas a productores, restauradores, hoteleros y emprendedores que forman parte del sector de la gastronomía de la ciudad.

En definitiva, estas jornadas profesionales pretenden convertirse en un referente entre todos los profesionales para consolidar la capital de Tenerife como un destino gastronómico modelo, en base a sus particularidades y a los valores que aporta a la Isla elBarri como tema principal de estas jornadas formativas.

Desde la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz, la marca Degusta Santa Cruz y organización de éatinnovation esta intensa sesión formativa está orientada a mostrar las claves del éxito empresarial e importancia de la gestión, para crear nuevos modelos de negocio en la restauración, siendo el grupo elBarri el eje central de la conversación.

En definitiva, esta nueva edición de GastroExperts Talks tiene como objetivo principal facilitar el encuentro de los profesionales de la restauración de Santa Cruz con profesionales de primer nivel del ámbito de la gastronomía, para dar continuidad y reforzar la labor que se está llevando a cabo en la isla de Tenerife, aportando puntualmente cápsulas de conocimiento para la evolución de la gastronomía de la capital tinerfeña.

El grupo elBarri es una iniciativa empresarial liderada por Albert Adrià y cuenta con cinco restaurantes, dos de ellos están en la lista de 50th Best Restaurants in the World: Tickets, nº 20, y Enigma, nº 85, y cuenta con cuatro que han obtenido una estrella Michelin: Tickets, Pakta, Hoja Santa y Enigma. Desde éatinnovation, en colaboración con el equipo del chef Albert Adrià, se ha diseñado un nuevo formato.