



“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

Silvia Aranz Segura

@silviaranz

CONAMA2014



“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

#ConamaChef

01 Punto de partida...

CONAMA2014



"INGREDIENTES" DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

01. Punto de partida

→ La cesta de la compra





"INGREDIENTES" DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

01. Punto de partida

→ Los ingredientes

0 Presupuesto.

54 Entidades.

54 Perfiles sociales de las entidades y personales de las personas que han formado parte del proyecto.



“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

02. #ConamaChef

→ DISTRIBUCIÓN DE TAREAS.

Entidades agrupadas: premios, bases legales, medición...

Elaboración de un plan de comunicación.

Elección de la imagen corporativa del concurso y nombre.



CONAMACHEF



“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

03. Jurado

→ En el apartado ambiental

Santiago Molina, Instituto Superior del Medio Ambiente (ISM)

Roberto Ruiz, (ACA)

Gonzalo Echagüe, Fundación Conama.

→ En el apartado gastronómico

Belén Laguía

Marta Fernández Guadaño.

César Martín



“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

04. Acciones

El Confidencial

EL DIARIO DE LOS LECTORES INFLUYENTES

ACTUALIDAD | OPINIÓN | COTIZALIA | DEPORTES | TEKNAUTAS

Congreso de Medioambiente lanza un "masterchef" con mensaje ambiental

EFE 24/09/2014 (14:50)

LA VANGUARDIA Vida

Lunes, 24 de noviembre 2014

Ediciones | Quiero ▾ | Te

Portada Internacional Política Economía Sucesos Opinión Deportes Vida Tecnología

ES Magazine Món Barcelona Ciencia Sanidad Salud Bienestar Qué estudiar Natural

Congreso de Medioambiente lanza un "masterchef" con mensaje ambiental

Vida | 24/09/2014 - 14:56h

→ Acciones del plan

Redacción y envío de nota de prensa a medios de comunicación (medioambiente y gastronomía) y blogs, siendo estos últimos las plataformas favoritas para la divulgación del concurso.

La nota de prensa es vista por 7962 personas, documento más visto en Conama 2014.



“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

04. Acciones

→ Redes sociales

Se difunde la comunicación del concurso desde nuestros perfiles profesionales y personales. Se identifica también perfiles con gran influencia para que se hagan eco de la información.

Siguen a Miguel Aballe y otros 9



Cristina Muñoz @_cristinamunoz_ · 22 de sept.

Cocina y conciencia. Participa en **#ConamaChef** enviando tu receta con mensaje ambiental. bit.ly/1wZdPkb



**Guía
Repsol**

TWEETS 48,4K
SIGUIENDO 2.494
SEGUIDORES 29,9K

Guía Repsol

@GuíaRepsol TE SIGUE

Somos el Equipo de Medios Sociales de la Guía Repsol. Hablamos de gastronomía y el turismo en España y Portugal: rutas, restaurantes, Spain · guiarepsol.com

Guía Repsol
@GuíaRepsol



Siguiendo

Gastronomía y ecología se alían en el concurso ConamaChef. [@info_conama](http://grepsol.com/BQYqb)



“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

04. Acciones

→ Redes sociales

El grupo de NatuRED de Facebook crece con esta iniciativa. Creado en 2010 tenía 1000 usuarios antes del concurso y en apenas mes y medio pasa a tener 1411.





“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

05. Cocinando

→ Y se empieza a “cocinar”

Y nos encontramos recetas auténticas, modernas, más tradicionales pero todas con un componente medioambiental y alguna sorprendentemente presentadas.



“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

05. Cocinando

RAOUL SERVET

Receta para el concurso

Share

Crea un sitio Wix

CONAMACHEF

INICIO

INGREDIENTES

ELABORACIÓN

MARIDAJE DE VINO

GASTROECOLOGÍA

RECETA

More

Vota por este plato

Cambio climático

Postre
Contemporáneo

PRIMERA CLASE (8).jpg





“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

05. Cocinando

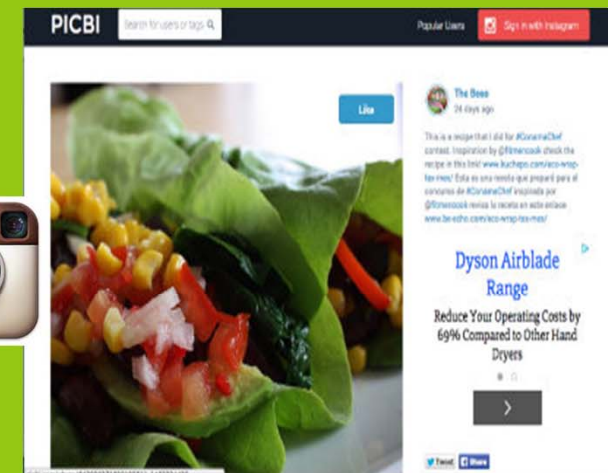
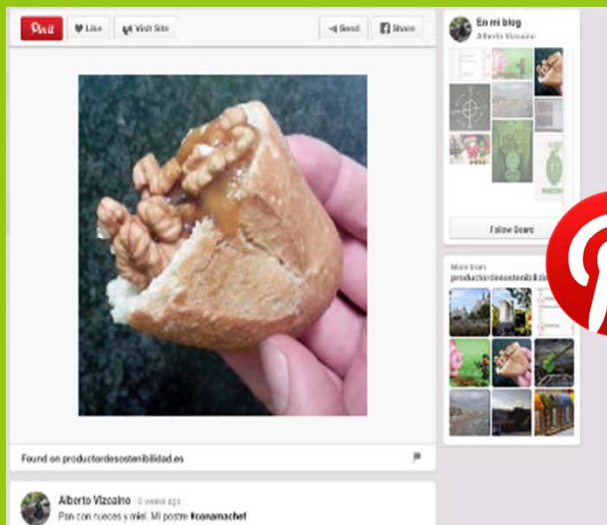




“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

05. Cocinando

Aparte de Facebook y Twitter, las dos redes sociales principales en las que se ha promocionado el concurso desde su arranque el 22 de septiembre de 2014, los usuarios también han utilizado otras RR. SS. para dar a conocer la iniciativa, así como para promocionar sus respectivas propuestas gastronómicas, como Google+, Instagram, Klout, LinkedIn, Pinterest y Youtube.





“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

06. Redes sociales

Una de las acciones que se decidió llevar a cabo como parte de la campaña de #Conamachef fue invitar a chefs famosos a participar en la elección de su receta ecológica favorita, así como a otras empresas y personalidades ajenas al sector del medioambiente con objeto de trascender nuestro sector e involucrar al resto de la sociedad en la iniciativa, uno de los objetivos por los que fue creado el concurso.





“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

07. Blog Conama



BLOG CONAMA

Un espacio para compartir **ideas (diversas)** sobre sostenibilidad

Home About



ConamaChef: 'Canelones' de la dehesa Ibérica

Autor: Templario Gris Para el concurso de recetas ecológicas: "Canelones" de la dehesa Ibérica **INGREDIENTES** • 3 lonchas de jamón ibérico grandes • 300 g de setas de cardo • 4 espárragos trigueros verdes • Unos ajetes tiernos • 1 trocito de queso de cabra de rulo • 1 puñado de nueces • Sal •...

Continue reading →



ConamaChef: Carpaccio de melón al azafrán con malvar y pistachos

Autora: María A Huerta. Texto original aquí. Esta receta es la historia de cómo un pueblo busca reinventarse



ConamaChef: Teja de cantimpalo con revuelto triguero

Autor: Templario Gris Receta a concurso de recetas ecológicas: Teja de cantimpalo con revuelto triguero



ConamaChef: Tofu casero

Autora: Eli Li Li RECETA DE TÓ-For-U Lista de la compra: -Soja en grano (250gr) -agua (2L aprox) -Coagulante: rigarí (dos cucharadas) o zumo de dos limones (125mL) Lo mejor de esta



ConamaChef: Pizza calcatoda

Autora: Gaëlle Serri Pille A partir de la calcatoda les presento una receta muy original. Las etapas de preparación de esta pizza: La primera etapa consiste en realizar una masa de pizza. a partir

50

recetas recibidas en mes y medio de concurso.



“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

08. El anuncio de los ganadores



La receta ganadora del concurso ConamaChef fue la «Coca de trigo forment con rebozuelos, acelgas y anguila ahumada», de Xavier Fabra. Y en segunda posición han quedado «Tortilla de patatas», de Eduardo Jesús Ferrando, y «Boronía», de Natalia Elena.



“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

09. Un recetario único



Sergio Martín - ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS -

“Perfecta para tupper”

Ingredientes (3 personas):

- 5 pimientos rojos
- 1 cebolla
- 2 huevos
- 2 tomates
- Acajutinas
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Dificultad: media.

Elaboración:

Lo primero es asar los pimientos. Se precalienta el horno a 200 grados. Lavamos los pimientos con agua, los ponemos en una bandeja de horno y embadurnamos con un poco de aceite cada pimiento. Los introducimos en el horno aproximadamente 45 minutos dándoles la vuelta según se vaya tostando cada uno. Los sacamos y los dejamos enfriar. Una vez fríos, le quitamos la piel y los cortamos en trocitos. Cocemos los huevos que vamos

a utilizar y los dejamos enfriar. Añadimos dos tomates troceados, la cebolla picada y unas acajutinas. Troceamos el huevo y se lo añadimos. Aliñamos la ensalada con AOVE y sal. Se puede comer en plato, en bocadillo, como acompañante o de plato principal. Tiene muchas variantes, y se puede añadir vinagre, encurtidos, atún... Al gusto de cada uno.

temporada. Como productor local, no podía ser de otra forma.

Esta receta es típica del sur, una ensalada de pimientos asados. Fácil, elaborada con productos de la huerta y que puede convertir nuestra mesa veraniega en un festival de color.

La receta que os traigo comparte su filosofía con otras ya presentadas, el consumo local. Representa una buena manera de constituir un medio ambiente, ya que se reduce la huella de carbono y se favorece a la economía de tu zona. También es importante la utilización de ingredientes de



Valoración ambiental de la receta: La clave ambiental de esta receta está en la procedencia de los ingredientes. Tener un huerto propio te da la posibilidad de producir verduras y hortalizas de calidad que están al alcance de tu mano. Idealmente, si no dispones de uno (recuerda la opción del huerto urbano o el alquiler de huertos) seguro que en vuestra zona se pueden comprar verduras y hortalizas de producción local.

Los tomates y los pimientos rojos utilizados en esta receta proceden de un huerto próximo a casa y son de producción ecológica. Tanto los huevos como el AOVE

son de elaboración granadina a menos de 20 km de la cocina –)

Otro apunte interesante es la utilización de ingredientes de temporada. Esta ensalada es perfecta para el verano ya bien entrado.

Las acajutinas también son de procedencia local, y su envase de vidrio se puede reutilizar, por ejemplo, si nos han sobrado pimientos para la elaboración de la ensalada, como recipiente para conserva. Así tendremos para otra ensalada un poquito más adelante.





“INGREDIENTES” DE LA COMUNICACIÓN DE #CONAMACHEF

Gracias
@silviaranaz