



Diputación
de Segovia

Dossier de prensa

Martes 8 de abril de 2014

MESAS DE
INNOVACIÓN

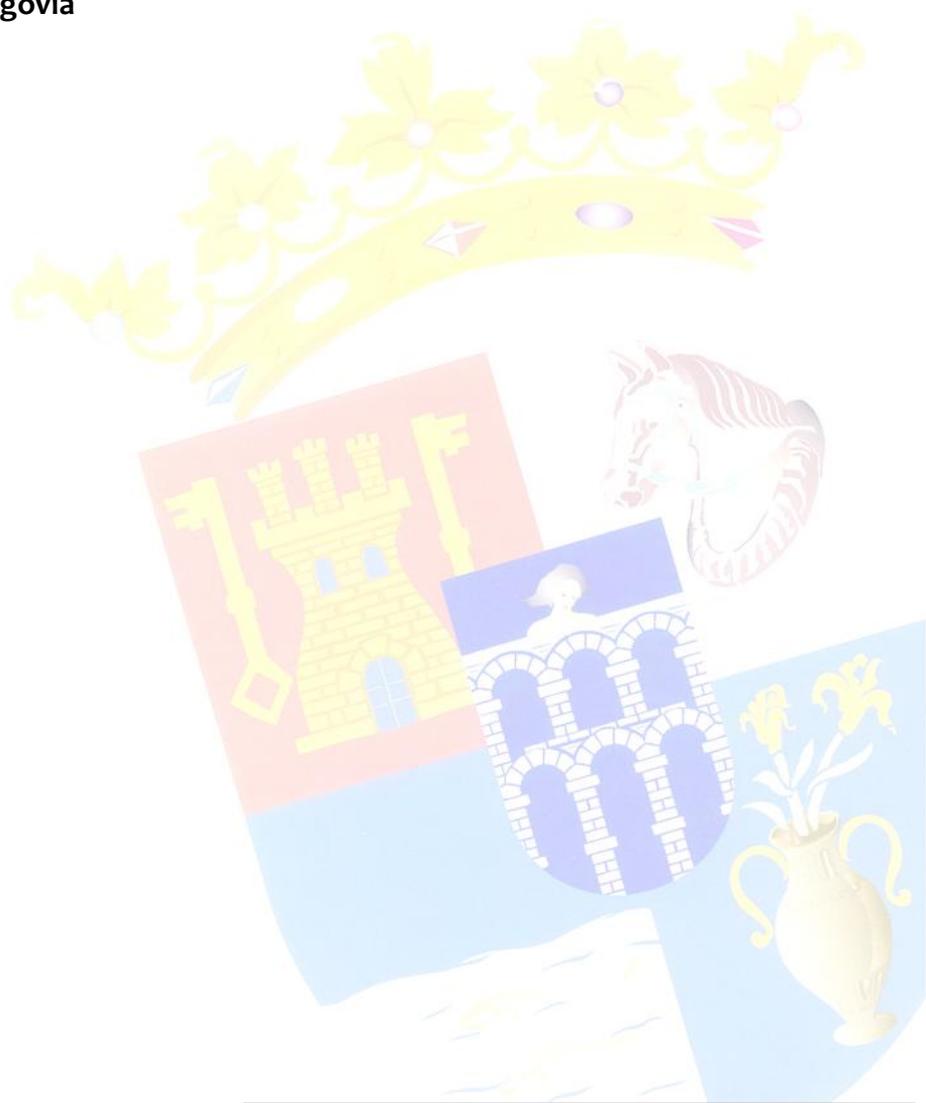
® **Diputación Provincial de Segovia**

C/ San Agustín, 23 40001- Segovia

Teléfono 921113300 Fax 921113375

www.dipsegovia.es

- Norte de Castilla
- El Adelantado de Segovia
- La Razón
- El Mundo
- Agencia Ical
- Segovia al Día
- Acueducto2.com





► DIPUTACIÓN

Idiomas y nuevas tecnologías centran las Mesas de Innovación

La Diputación de Segovia prepara con Irlanda, a través de las Mesas de Innovación, el nuevo proyecto '25 Embajadores', que facilitará a empresarios de ambos países tantear relaciones comerciales. **SEGOVIAS6**





6 SEGOVIA

EL ADELANTADO DE SEGOVIA MIÉRCOLES 9 DE ABRIL DE 2014

► DIPUTACIÓN PROVINCIAL

Idiomas y nuevas tecnologías centraron los resultados de las Mesas de Innovación

La Diputación prepara con Irlanda el proyecto '25 Embajadores', que facilitará a empresarios tantear relaciones comerciales

EL ADELANTADO / SEGOVIA

El idioma, la madera y las nuevas tecnologías protagonizaron los primeros resultados de las Mesas de Innovación que puso en marcha la Diputación de Segovia el pasado 21 de febrero. Irlanda, Argentina y Colombia estrenaron el proyecto aquel día, y ayer tomaron el relevo México, Perú y la República Checa.

la primera jornada y las visitas de la institución provincial a las embajadas de Irlanda y Chequia han surgido las primeras iniciativas: "Son proyectos muy diversos, la mayoría de exportación, y también gastronómicos, turísticos y culturales", valoró el presidente de la Diputación, Francisco Vázquez, en declaraciones recogidas por la agencia local momentos antes de que iniciara el encuentro en el palacio de La Faisanera.

De estas iniciativas, Vázquez destacó el "proyecto mixto, idiomático y de emprendimiento", que la Administración provincial prepara para poner en marcha este mismo año con Irlanda: "Se va a llamar '25 Embajadores', y serán profesionales, empresarios, que además de perfeccionar el idioma vayan con intención de establecer relaciones comerciales con empresarios en ese otro país".

El presidente de la Diputación matizó que el proyecto todavía se encuentra en plena fase de gestación: "Estamos empezando, en el embrión de ese nuevo proyecto que ha surgido a raíz de la visita a la embajada la semana pasada. Son proyectos que surgen sobre la marcha y esa es la idea porque se trata de eso, de poner encima de la mesa ideas y proyectos para establecer relaciones con todos esos países desde el punto de vista

económico, comercial, turístico y gastronómico". En cualquier caso, la idea es que "25 Embajadores pueda estar listo incluso para el próximo verano, "una primera edición" como punto de partida de "otras muchas". No se trata de un simple intercambio, tiene un componente comercial y empresarial" para la búsqueda de esas sinergias, indicó Vázquez.

SEGUNDA JORNADA En cuanto a la segunda serie de Mesas de Innovación, esta vez con Chequia, México y Perú, de nuevo la gastronomía sirvió como eje del encuentro e inspiración para romper el hielo y buscar conexiones en diversos ámbitos de la cultura, el turismo, las relaciones comerciales y el emprendimiento. "Aquí nos sentimos como en casa, es una gran oportunidad de la que estamos muy agradecidos", destacó Myrna Pérez Varela, responsable de cultura y turismo de la organización civil Colonia Mexicana en Madrid (Comexmad). "México está creciendo mucho en la industria de la tecnología, tiene una mano de obra estupefanda y es un país donde vale la pena invertir", añadió.

"Más allá de los galardones que recibe la gastronomía peruana, Segovia ha sido una puerta de ingreso y de flujo de cultura para Perú, pero también una puerta a través de la cual Perú ha brindado mucho a España a través de la gastronomía", apuntó el primer secretario de la Embajada peruana en Madrid, Carlos Barrios. "La gastronomía es un excelente método de mestizaje y eso es una herencia española, porque donde ha llegado se ha creado una cultura", valoró minutos antes de que la periodista Teresa Viejo iniciara el en-



Un momento de la mesa de innovación celebrada en La Faisanera. / EL ADELANTADO



En Ca Tchu, en El Espinar, también se habló de gastronomía. / FIDEL L. MERINO

contro en La Faisanera. El palacio acogió el acto central, el prólogo, porque después las Mesas de Innovación se desplazaron a los restaurantes. José María acogió la mesa peruana; Julián Duque, la mexicana; La Codorniz, la checa; y el Ca Tchu, de El Espinar, recibió una nueva mesa Segovia-España.

Las Mesas de Innovación forman parte del proyecto Tierra de Innovación, fruto del acuerdo suscrito el año pasado por la Diputación con la aceleradora de startups de Telefónica, Waira, para la puesta en marcha de este plan destinado a fomentar el desarrollo económico y turístico de la pro-

vincia. En cada mesa, una 'abuela' del país participante (así se le llama por su conocimiento, no por la edad) acude a cocinar un plato típico de su tierra, al que el jefe de cocina de cada restaurante incorpora algún producto segoviano. Aunque la gastronomía sólo es el punto de partida para abordar otros temas de diversos ámbitos de los que puedan surgir sinergias.

Los platos que se preparan forman parte del menú que degusta en cada restaurante una docena de expertos, entre los que se encuentran las propias 'abuelas', los dueños de los restaurantes, representantes de la Diputación y de las embajadas participantes, así co-

mo empresarios, periodistas y consultores. Todos ellos conversan sobre el futuro de Segovia y sus posibilidades de desarrollo, así como las probables líneas de colaboración con el país participante en su Mesa. Y así seguirá desarrollándose el proyecto con la incorporación de otros países como Alemania, Reino Unido, Brasil, Chile o Venezuela, para los siguientes encuentros.

Ciudadano @adelantado

Opina sobre las Mesas de Innovación de la Diputación en www.eladelantado.com



Los participantes en la sesión de ayer escuchan a la moderadora, la periodista Teresa Viejo. **EL NORTE**

Idioma, madera y tecnología centran los primeros resultados de las Mesas de Innovación

La Diputación prepara con Irlanda el proyecto '25 Embajadores', que facilitará a empresarios y profesionales tantear relaciones comerciales y perfeccionar la lengua

EL NORTE

SEGOVIA. El idioma, la madera y las nuevas tecnologías protagonizan los primeros resultados de las Mesas de Innovación que puso en marcha la Diputación de Segovia el pasado 21 de febrero. Irlanda, Argentina y Colombia estrenaron el proyecto aquel día, y ayer tomaron el relevo México, Perú y la República Checa.

De las relaciones entabladas en la primera jornada y las visitas de la institución provincial a las embaja-

das de Irlanda y Chequia han surgido las primeras iniciativas: «Son proyectos muy diversos, la mayoría de exportación, y también gastronómicos, turísticos y culturales», valoró el presidente de la Diputación, Francisco Vázquez, en declaraciones recogidas por Ical momentos antes de que iniciara el encuentro en el palacio de La Faisanera.

De estas iniciativas, Vázquez destacó el «proyecto mixto, idiomático y de emprendimiento», que la Administración provincial prepara para poner en marcha este mismo año con Irlanda: «Se va a llamar '25 Embajadores', y serán profesionales, empresarios, que además de perfeccionar el idioma vayan con intención de establecer relaciones comerciales con empresarios en ese otro país».

El presidente de la Diputación matizó que el proyecto todavía se

encuentra en plena fase de gestación: «Estamos empezando, en el embrión de ese nuevo proyecto que ha surgido a raíz de la visita a la embajada la semana pasada. Son proyectos que surgen sobre la marcha y esa es la idea porque se trata de eso, de poner encima de la mesa ideas y proyectos para establecer relaciones con todos esos países desde el punto de vista económico, comercial, turístico y gastronómico».

Aproximación a Perú, México y la República Checa en la segunda jornada

En cualquier caso, la idea es que '25 Embajadores' pueda estar listo incluso para el próximo verano, una primera edición «como punto de partida de otras muchas». «No se trata de un simple intercambio, tiene un componente comercial y empresarial» para la búsqueda de esas sinergias, incidió Vázquez.

La gastronomía como eje

En cuanto a la segunda serie de Mesas de Innovación, esta vez con Chequia, México y Perú, de nuevo la gastronomía sirvió como eje del encuentro e inspiración para romper el hielo y buscar conexiones en diversos ámbitos de la cultura, el turismo, las relaciones comerciales y el emprendimiento. La periodista Teresa Viejo moderó una mesa redonda en la que participaron el presidente de la Diputación; el diputado José Carlos Monsaive; el coordinador de este proyecto, Chema San Segundo; el primer secretario de la Embajada de Perú, Carlos Ernesto Barrios; la encargada de Cultura de la colonia mexicana, Myrna Pérez Varela; la responsable de Política, Prensa y Educación de la Embajada de República Checa, Jana Dušková; y la directora de CzechTourism en España, Markéta Lehešková.

«Aquí nos sentimos como en casa, es una gran oportunidad de la que

estamos muy agradecidos», destacó Myrna Pérez Varela. «México está creciendo mucho en la industria de la tecnología, tiene una mano de obra estupenda, y es un país donde vale la pena invertir», añadió.

«Más allá de los galardones que recibe la gastronomía peruana, Segovia ha sido una puerta de ingreso y de flujo de cultura para Perú, pero también una puerta a través de la cual Perú ha brindado mucho a España a través de la gastronomía», apuntó el primer secretario de la Embajada peruana en Madrid, Carlos Barrios. «La gastronomía es un excelente método de mestizaje y eso es una herencia española, porque donde ha llegado se ha creado una cultura», valoró minutos antes de que la periodista Teresa Viejo iniciara el encuentro en La Faisanera.

El palacio acogió el acto central, el prólogo, porque después las Mesas de Innovación se desplazaron a los restaurantes. José María acogió la mesa peruana; Julián Duque, la mexicana; La Godomiz, la checa; y el Ca Tschu, de El Espinar, recibió una nueva mesa Segovia-España.

Desarrollo provincial

Las Mesas de Innovación forman parte del proyecto Tierra de Innovación, fruto del acuerdo suscrito el año pasado por la Diputación con la aceleradora de start-ups de Telefónica, Wairia, para la puesta en marcha de este plan destinado a fomentar el desarrollo económico y turístico de la provincia.

En cada mesa, una 'abuela' del país participante — así se le llama por su conocimiento: no por la edad — acude a cocinar un plato típico de su tierra, al que el jefe de cocina de cada restaurante incorpora algún producto segoviano. Aunque la gastronomía solo es el punto de partida para abordar temas de diversos ámbitos de los que puedan surgir sinergias.

Los platos que se preparan forman parte del menú que degusta en cada restaurante una docena de expertos, entre los que se encuentran las propias 'abuelas', los dueños de los restaurantes, representantes de la Diputación y de las embajadas participantes, así como empresarios, periodistas y consultores. Todas ellas conversan sobre el futuro de Segovia y sus posibilidades de desarrollo, así como las probables líneas de colaboración con el país participante. Y así seguirá desarrollándose el proyecto con la incorporación de otros países como Alemania, Reino Unido, Brasil, Chile o Venezuela, que protagonizarán los siguientes encuentros.



Diputación
de Segovia

- Periódico: La Razón

- Fecha:

- Página:





La Diputación de Segovia prepara el proyecto '25 embajadores' con Irlanda.

Facilitará a empresarios y profesionales perfeccionar el idioma y lograr futuras relaciones comerciales con el país británico

Segovia
Las relaciones entabladas en la primera jornada de las Mesas de Innovación que puso en marcha la Diputación de Segovia el pasado 21 de febrero y las vistas de la institución provincial a las embajadas de Irlanda y Chequia han dado ya sus primeros frutos.

Así lo valoró el presidente de la Diputación, Francisco Vázquez, «son proyectos muy diversos, la mayoría de exportación, y también gastronómicos, turísticos y culturales», informa Ical.

De estas iniciativas, Vázquez destacó el «proyecto mixto, idioma-

tico y de emprendimiento», que la Administración provincial prepara para poner en marcha este mismo año con Irlanda: «Se llamará '25 Embajadores', y serán profesionales, empresarios, que además de perfeccionar el idioma vayan con intención de establecer relaciones comerciales con empresarios en ese otro país».

El presidente de la Diputación matizó que el proyecto todavía se encuentra en plena fase de gestación: «estamos empezando, en el embrión de ese nuevo proyecto que ha surgido a raíz de la visita a la embajada la semana pasada.

Son proyectos que surgen sobre la marcha y esa es la idea porque se trata de eso, de poner encima de la mesa ideas y proyectos para establecer relaciones con todos esos países desde el punto de vista económico, comercial, turístico y gastronómico».

En cualquier caso, la idea es que '25 Embajadores' pueda estar listo incluso para el próximo verano, «una primera edición» como punto de partida de «otras muchas». «No se trata de un simple intercambio, tiene un componente comercial y empresarial» para la búsqueda de esas sinergias, incidió Vázquez.



Francisco Vázquez con el diputado provincial de Cultura, José Carlos Mensabe. I.C.A.



Perú, México y República Checa, en las segundas Mesas de Innovación

EL NORTE

SEGOVIA. Los restaurantes Julián Duque, José María y La Codorniz, de la capital, y Ca Techu, de El Espinar, acogerán hoy las segundas mesas de innovación que organiza la Diputación y que protagonizan Perú, México y República Checa.

Fruto del acuerdo con Wayra, la aceleradora de 'star-ups' de Telefónica, se puso en marcha 'Tierra de Innovación', un ambicioso plan que busca el desarrollo económico y turístico apostando por la innovación. Las Mesas de Innovación están sentando en torno a una mesa a las embajadas en España de aquellos países en los que Wayra tiene oficinas para ver posibilidades de colaboración entre Segovia y esas naciones.



Perú, México y República Checa protagonizan mañana las segundas Mesas de Innovación de la Diputación de Segovia

ICAL - Representantes de las embajadas, empresarios, consultores y periodistas hablarán de posibles sinergias entre la provincia y los países participantes

Los restaurantes Julián Duque, José María y La Codorniz, de la capital segoviana, y Ca Techu, de El Espinar, acogen mañana las segundas Mesas de Innovación que organiza la Diputación dentro del proyecto Tierra de Innovación. Fruto del acuerdo suscrito el año pasado por la institución provincial con Wayra, la aceleradora de start-ups de Telefónica, se puso en marcha este plan destinado a fomentar el desarrollo económico y turístico de la provincia.



Nueva ronda de contactos internacionales de ‘Tierra de Innovación’

Guardar en Mis Noticias. Enviar por email

Perú, México y la República Checa protagonizarán el martes, 8 de abril, las segundas mesas de innovación para el desarrollo económico de la provincia de Segovia.

Los restaurantes Julián Duque, José María y La Codorniz, de la capital, y Ca Techu, de El Espinar, acogerán el martes 8 de abril las segundas mesas de innovación que organiza la Diputación Provincial dentro del proyecto Tierra de Innovación.

Fruto del acuerdo suscrito el año pasado por la institución provincial con Wayra, la aceleradora de star-ups de Telefónica, se puso en marcha ‘Tierra de Innovación’, un ambicioso plan por el que la Diputación busca el desarrollo económico y turístico de la provincia apostando por la innovación.

Las Mesas de Innovación están sentando, en torno a una mesa, a las embajadas en España de aquellos países en los que Wayra tiene oficinas para ver posibilidades de colaboración entre Segovia y esas naciones. De forma paralela, la Diputación ha iniciado una ronda de visitas a esas embajadas con el fin de establecer también lazos comerciales. El presidente de la Diputación se ha acercado ya a las embajadas de la República Checa e Irlanda.

Hace solo unas semanas se celebraron las primeras mesas de innovación en las que participaron Colombia, Argentina e Irlanda, y los restaurantes Maracaibo, Jose y Casares, de la capital, y el Portón de Javier, de Marugán. Una abuela de cada uno de esos países acudió a cocinar un plato típico de su tierra, al que el jefe de cocina de cada establecimiento hostelero incorporó algún producto segoviano, demostrando que la innovación es posible.



Perú, México y la República Checa en “Tierra de Innovación”

[Inicio](#) » [Notas de Prensa](#) » Perú, México y la República Checa en “Tierra de Innovación”

La Diputación de Segovia continúa con su firme apuesta por la innovación para promover el desarrollo económico de la provincia. En su permanente contacto con los países en los que Wayra, la aceleradora de Telefónica, tiene abiertas oficinas, hoy, 8 de abril de 2014, ha celebrado una serie de mesas de innovación en las que han participado representantes de las embajadas de Perú, México y la República Checa. A través de la gastronomía, en la que la provincia es un referente de nuestro país, Segovia busca innovar algunos de los platos típicos de los trece países que participan en esta iniciativa y, al mismo tiempo, buscar posibles líneas de colaboración con esas naciones.

En un acto celebrado en el Palacio de la Faisanera, donde se ha empezado a construir el futuro **Palacio de Congresos**, la periodista Teresa **Viejo** moderó una mesa redonda en la que han participado el presidente de la Diputación, Francisco **Vázquez**; el diputado de Turismo, José Carlos **Monsalve**; el coordinador de este proyecto, denominado Tierra de Innovación, Chema **San Segundo**; el primer secretario de la Embajada de Perú, Carlos Ernesto **Barrios**; la encargada de Cultura de la colonia mexicana, Mirna **Pérez Varela**; la responsable de Política, Prensa y Educación de la Embajada de República Checa, Jana **Du_ková**; y la directora de CzechTourism en España, Markéta **Lehe_ková**.

El descubrimiento de América constituyó una auténtica revolución en la gastronomía europea con la llegada de productos como la patata o el tomate, sin los cuales sería muy difícil concebir la gastronomía española (impensables platos como la tortilla de patata o el pan con tomate), o la de muchos países europeos como Irlanda, Alemania o Polonia.

Los representantes de las Embajadas elogiaron la iniciativa de la Diputación Provincial. Barrios, de Perú, aseguró que la elección de su país para este proyecto representa “un reconocimiento para nosotros, porque la cocina no es más que un mestizaje” “La gastronomía –añadió- es más que la esencia de un país, de un pueblo”.

Por su parte, Mirna Pérez Varela, de México, reconoció que lo que más le gustó de Tierra de Innovación es que se haya apostado por escoger a una abuela de cada país para que cocine con un cocinero segoviano a la manera tradicional.



Una de las mesas celebradas en La Faisanera.

Por último, las representantes checas alabaron, sobre todo, la apuesta por “mezclar la tradición con la innovación”, de la que había hablado el presidente de la Diputación en su bienvenida a todos los participantes.

Peruanos, españoles y mexicanos comparten su pasión por la comida, y el valor que dan a la sobremesa para una buena conversación o un buen negocio, unos hábitos a los que se van sumando también los checos, que “estamos comenzando a disfrutar de la comida”, comentó Du_ková.

Segovianos

Los cocineros segovianos de los restaurantes participantes en estas mesas están incorporando a los platos típicos de cada país que les propone una abuela algún producto de la tierra con idea de maridarlos, y demostrar que la colaboración entre las naciones puede traer cosas positivas.

Intervinieron hoy los cocineros de los restaurantes José María, Miguel **Jiménez**; Julián Duque, José María **Martín García**, La Codorniz, Alfonso **García de Frutos**, y de Ca Techu, de El Espinar, Jesús **Techu**. También estuvieron presentes algunas de las abuelas que hace unos meses cocinaron diversos platos.

Finalmente, se celebraron las mesas de innovación propiamente dichas en las que consultores, empresarios, diputados provinciales, promotores de las star-up de Wayra de Telefónica, alcaldes, profesores universitarios y periodistas como Teresa **Viejo** o Goyo **González** debatieron en torno a las posibilidades de desarrollo económico de Segovia.

