

GRADO EN PUBLICIDAD Y RELACIONES PÚBLICAS

Trabajo de Fin de Grado

TODA UNA VIDA: ORGANIZACIÓN
DE UN EVENTO GASTRONÓMICO
DE MARIDAJE EN EL
RESTAURANTE A CABANA

Autora: Irene Casal Chao

Tutor: Juan Manuel Corbacho Valencia

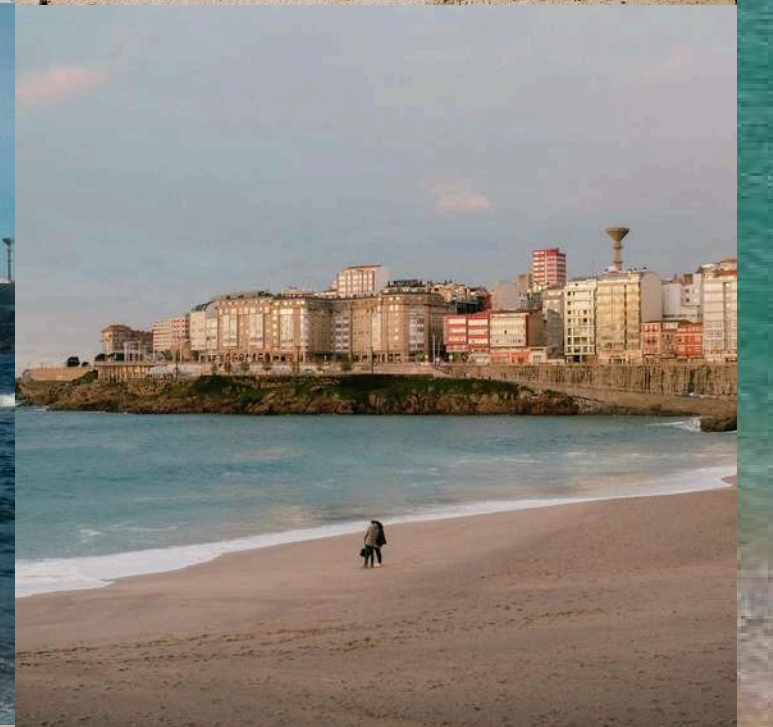
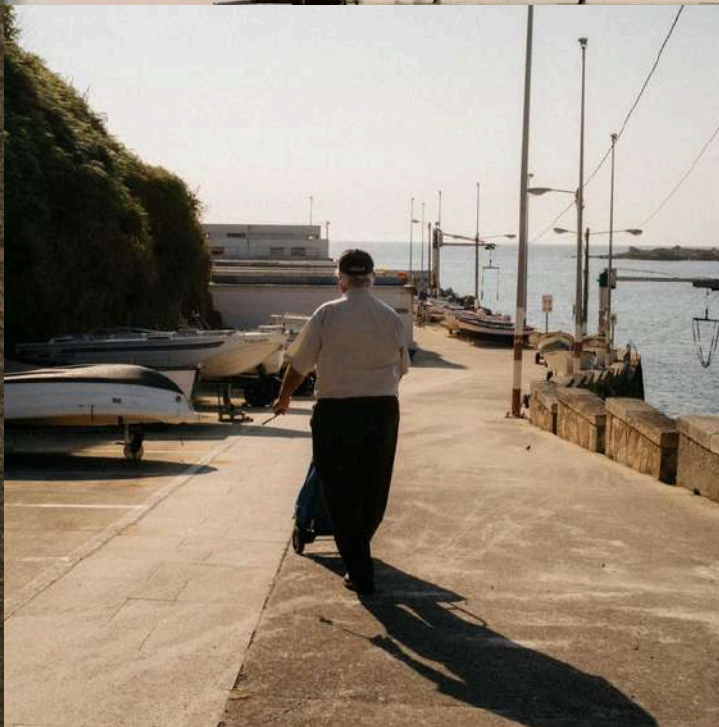
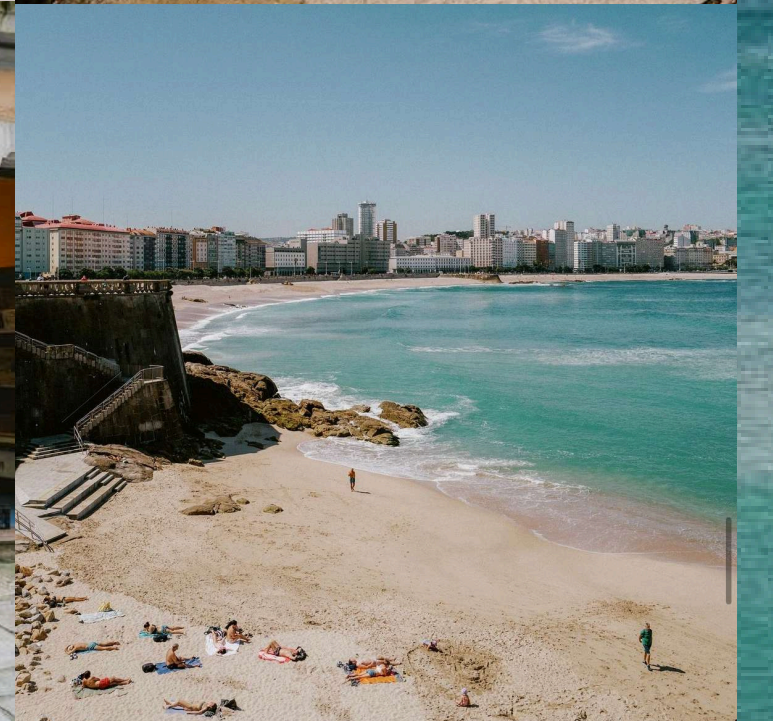
EL NACIMIENTO DE ESTE PROYECTO SE DEBE AL VALOR
GASTRONÓMICO, ECONÓMICO Y CULTURAL DEL QUE DISPONE,

GALICIA

EN PARTICULAR...



A CORUÑA



4ª PROVINCIA DE ESPAÑA CON + CAPACIDAD EXPORTADORA

=

MOTOR ECONÓMICO

GALICIA TERCERA COMUNIDAD EN AUMENTAR LA **FACTURACIÓN** EN 2022

(20,9%)

HOSTELERÍA DE ESPAÑA SITÚA A **GALICIA** ENTRE LAS REGIONES TURÍSTICAS EN LAS QUE **AUMENTÓ UN 10% LA FACTURACIÓN**

@todaunvida.acabana

MARCO TEÓRICO

La comunicación y la digitalización se han convertido en elementos fundamentales en la estrategia de un establecimiento hostelero.

En la actualidad, la persuasión creada por las campañas de marketing, la visibilidad que generan las redes sociales y la posición en motores de búsqueda como Google se han convertido en las herramientas más efectivas a la hora de dirigirse a nuevos consumidores.

Según Anna Easar, “el 50% de los jóvenes eligen los restaurantes a través de plataformas como Tik Tok. El uso de las redes sociales es cada vez más relevante para los pequeños negocios hosteleros”
(Anna Easar, 28 de mayo de 2024).

@todaunvida.acabana

MARCO TEÓRICO

“MARIDAJE COMO TENDENCIA”

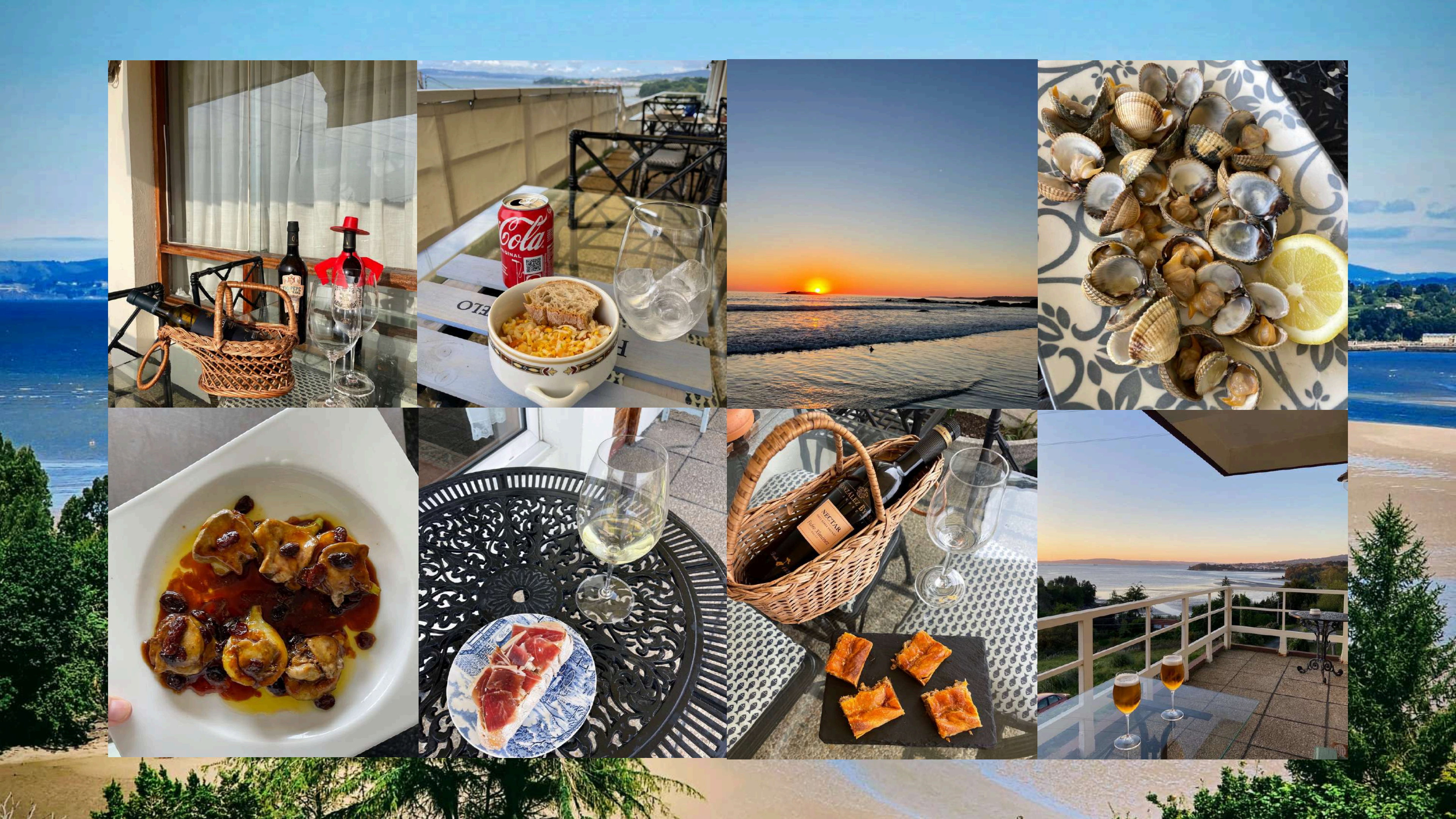
Familia Pujol-Busquets Guillén (Alta Alela), Martín Berasategui (Yllera Bodegas y Viñedos) o Mar de Frades



“SIN DUDA ALGUNA, EL PRÓXIMO **LUGAR HOT** QUE VA A HABER EN ESPAÑA A NIVEL DE TURISMO GASTRONÓMICO EN CINCO AÑOS VA A SER **GALICIA**” (FERRÁ ADRIÀ)

TENIENDO EN CUENTA EL BUEN MOMENTO QUE ESTÁ VIVIENDO A CORUÑA Y SU
HOSTELERÍA SE HA DECIDIDO CREAR UN EVENTO GASTRONÓMICO DE MARIDAJE
EN EL:

RESTAURANTE A CABANA



@todaunvida.acabana

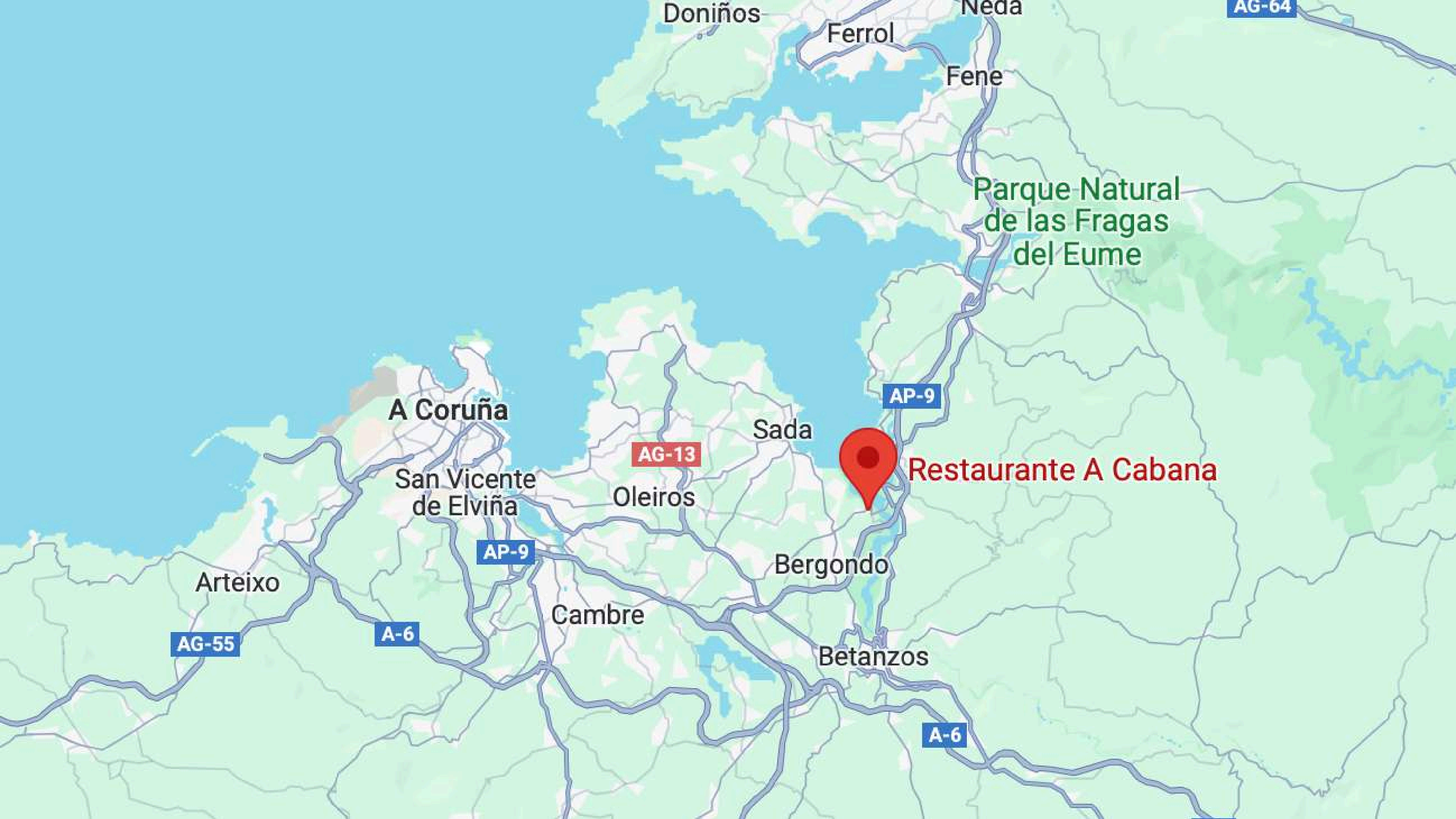
¿POR QUÉ EL
RESTAURANTE A CABANA?

- Ubicación con unas vistas y un entorno atractivo y tranquilo = Vistas directas a la ría de Betanzos.
- Espacio amplio y abierto, dispone de zonas al aire libre y zonas cubiertas.
- Amplia bodega y la presencia de Manuel Casal, sumiller profesional = Permite desarrollar un maridaje profesional y estudiado.
- Disponen de un producto de cercanía, producto km0.

PÚBLICO ADULTO Y FAMILIAR



Nos permite diseñar un evento que tenga como objetivo abarcar un nuevo nicho de mercado: el público joven, público de moda e influyente.



Doniños

Ferrol

Fene

Parque Natural
de las Fragas
del Eume

AG-64

A Coruña

Sada

AG-13

AP-9

Restaurante A Cabana

San Vicente
de Elviña

Oleiros

AP-9

Bergondo

Arteixo

AG-55

A-6

Cambre

Betanzos

A-6

NAMING: “Toda una vida”

UBICACIÓN DEL EVENTO: Restaurante A Cabana

PÚBLICO: Jóvenes entre 22 y 35 años

MEDIO DE TRANSPORTE: Disponibilidad de bus

COMPRA DE ENTRADAS: En el establecimiento o a través de la web oficial

MÚSICA: Acústico de Manu LLovo y Sesión DJ Caste Music

PROVEEDORES: González Byass

TODA ^{UNA} VIDA



El “tapeo” constará de 4 recetas propias del **Restaurante A Cabana** y los vinos que acompañan pertenecen a **González Byass**, uno de los mayores grupos bodegueros del mundo: 5 generaciones de una misma familia dedicadas al arte de los vinos y spirits.

Como aperitivo, **empanada de la casa**.

El vino que maridará a la empanada será **“Tío Pepe”**. Vino 100% procedente de uva Palomino Fino, de crianza biológica y que como mínimo reposa 4 años en bota de roble americano siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera. Tío Pepe acompaña a la perfección aperitivos y todo tipo de tapas.

Como primer plato, **salpicón de cola de cigala**.

“Lusco”, considerado el carácter de las rías baixas, será el albariño que acompañará al salpicón. Se trata de un vino vendimiado a mano racimo a racimo y fermentado con su propia levadura tras una maceración de 6 horas y prensado ligero para obtener el máximo carácter varietal sin verdor.

@todaunvida.acabana

¿EN QUÉ CONSISTE EL
EVENTO?

Como segundo plato, **mini hamburguesa de ternera gallega con queso de arzúa y cebolla caramelizada.**

“Beronia Crianza”, este tinto riojano será la selección para acompañar a la ternera gallega. Equilibrado, goloso persistente y bien estructurado, destacan la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café.

Como postre, **bica.**

“Néctar” es un vino procedente de uva Pedro Ximenez con 9 años de crianza en el sistema de criaderas y solera. Servido ligeramente frío. Néctar es ideal como postre en sí mismo.

Al terminar el maridaje comenzará la música en directo, **Manu llovo** . Y finalizamos con una sesión DJ.

@todaunvida.acabana

¿EN QUÉ CONSISTE EL
EVENTO?

HORAS	PROGRAMACIÓN
16:00	Preparación del espacio: decoración, distribución del comedor y del escenario
17:00	
18:00	Prueba de sonido de Manu Llovo
20:30	Bus de ida desde Plaza Pontevedra
21:00	Recibimiento a los asistentes (21:00-21:30)
21:30	MARIDAJE (21:30-22:45)
22:45	Concierto en acústico de Manu Llovo (22:45-00:00)
00:15	Sesión Dj de CASTE MUSIC (00:15-02:00)
02:00	
02:15	Bus de vuelta A Coruña

@todaunvida.acabana

PROGRAMACIÓN

@todaunvida.acabana

CREACIÓN DE

CONTENIDO

BÚSQUEDA DE UNA ESTÉTICA PROPIA: AUNANDO LOS
VALORES Y LA ESENCIA DE A CABANA CON UNA IMAGEN
MÁS ACTUAL Y ATRACTIVA



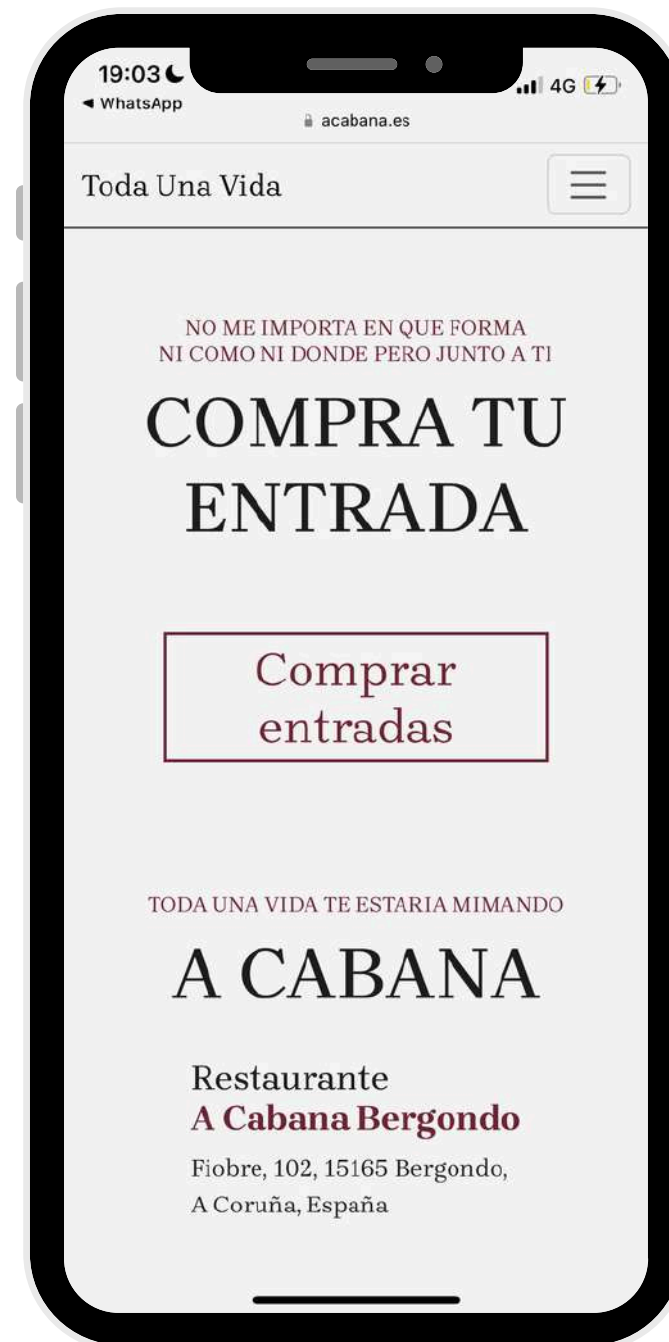
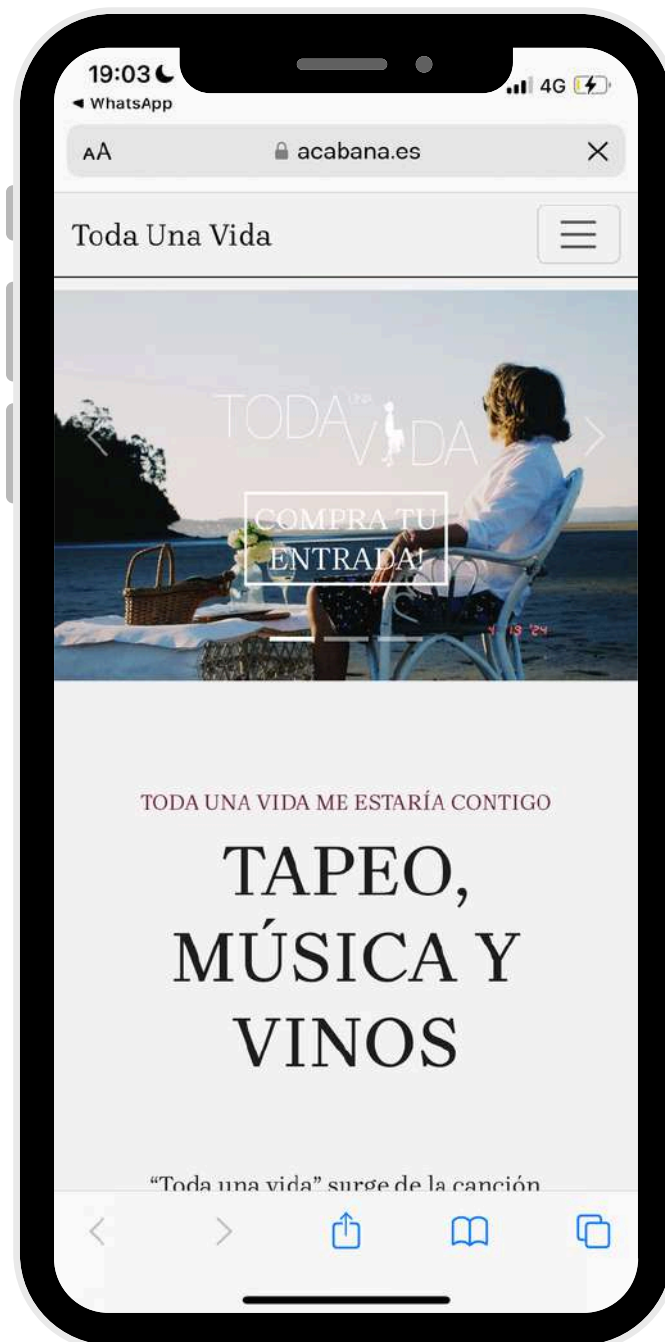
INSTAGRAM

REELS PROMOCIONAL

@todaunvida.acabana

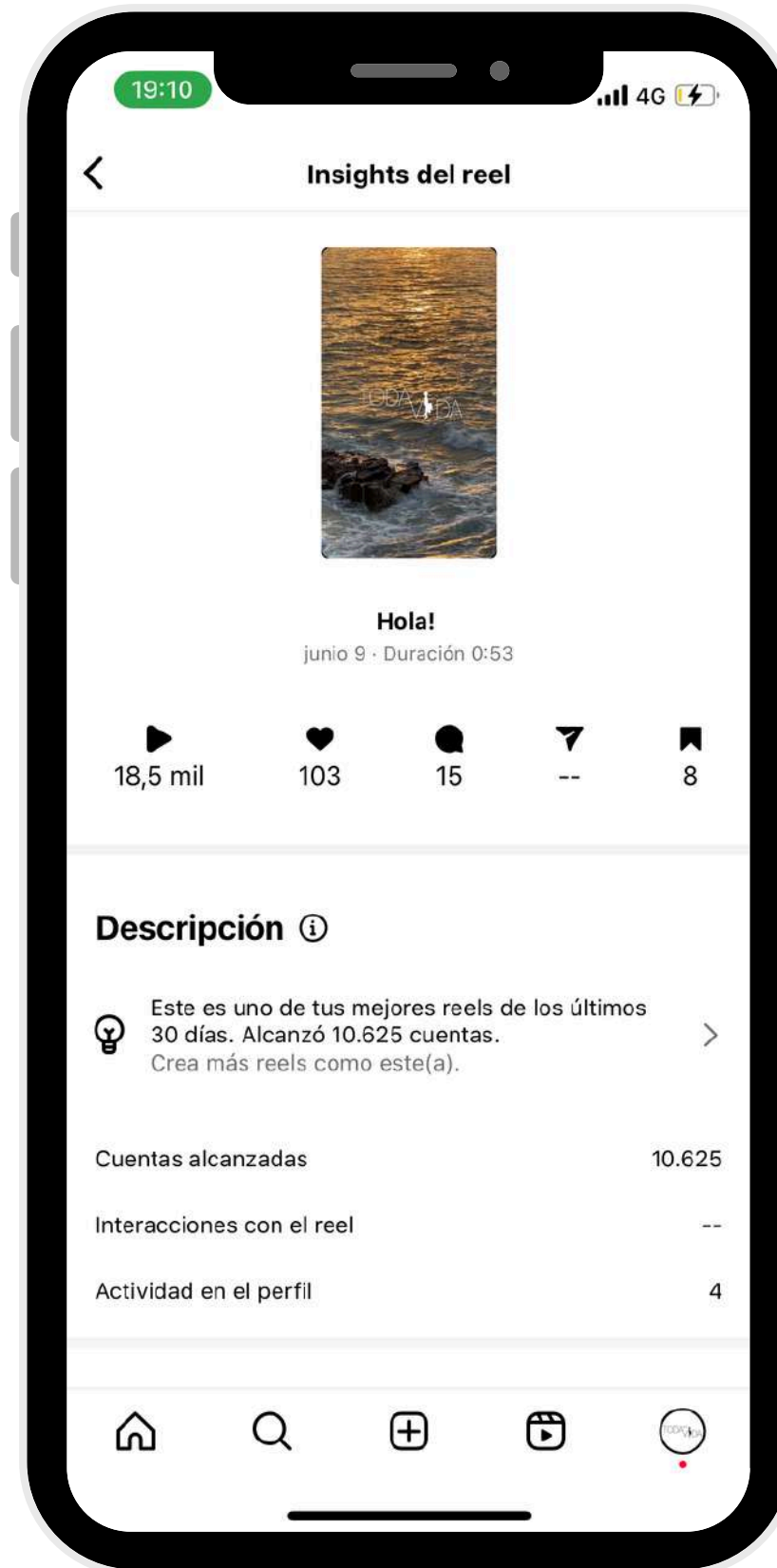
COMUNICACIÓN

WEB OFICIAL TODA UNA VIDA

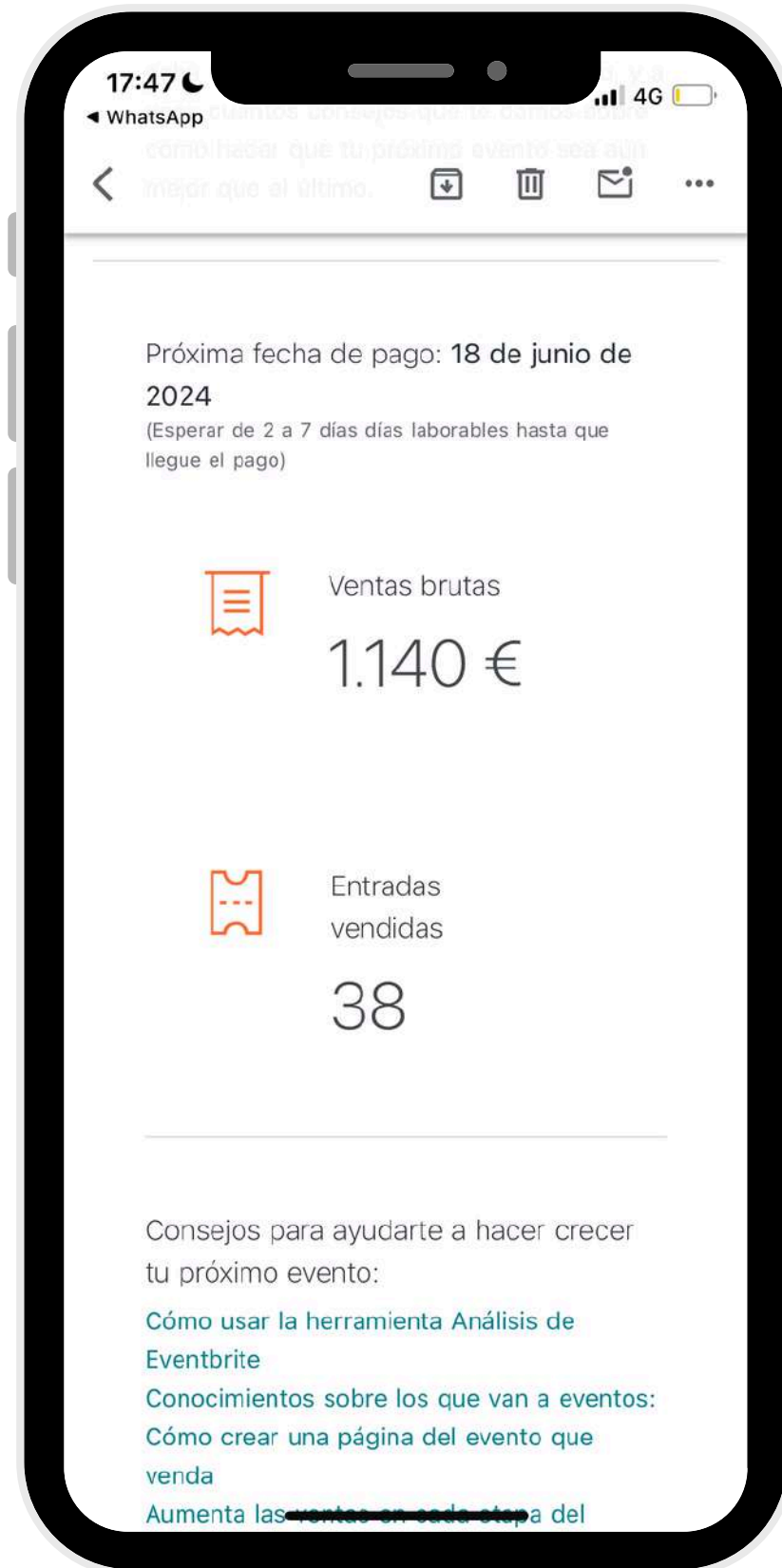


@todaunvida.acabana

COMUNICACIÓN

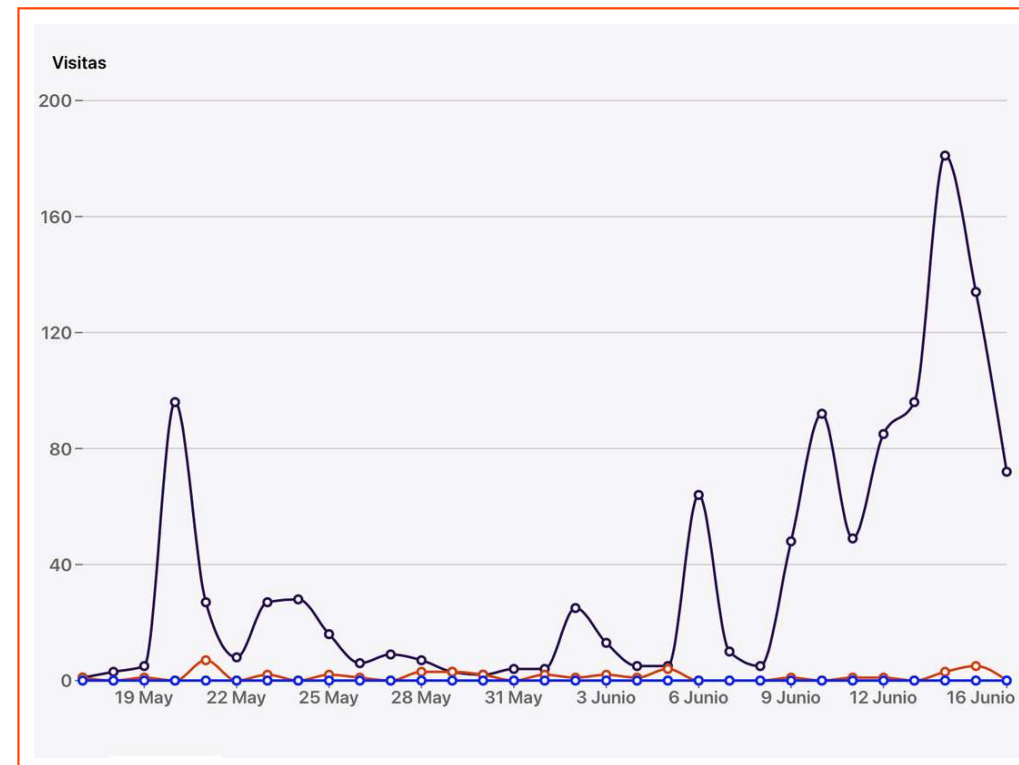


@todaunvida.acabana
RESULTADOS



Visitas a la página ⓘ

1.173



Visitas a páginas por canal

Los datos del canal solo reflejan las ventas en línea. Se excluyen las ventas en la puerta y las ventas manuales.

Ocultar todas las líneas

- Tráfico directo ▼ **1.130** 96%
Marketing creado fuera de Eventbrite
- Sitio web de Eventbrite ▼ **43** 4%
Sitio web y aplicación de Eventbrite
- Correos electrónicos ▼ **0** 0%
Correos electrónicos que mandaste













Oye brutal el evento enserio

Tienes que repetirlo porque nos ha molado mucho

Hasta nos integramos que flipas con ines laura y todas estas

Y la musica top

Asique estuvo top 🍷🍷

Brutal el evento

La comida increíble un 10 a la cocinera

A ver cuando repetís que no me lo pierdo

Ohhh qguay

Muchas gracias

Igualmente!!! Tienes que repetir pronto

buena música buena comida y buena compañía, un evento de 10, me lo pasé increíble !!! 🍷 ojalá repetáis otra vez en verano

el mejor vino con buena musica y comida en un sitio precioso. un plan muy guay y diferente! deseando volver :))

Que evento tan chulo!! Ambiente familiar, muchas emociones y una maravillosa organización. Deseando repetir prontito 🍷🍷❤❤

A mis padres, Manuel y Mónica, por transmitirme todos los valores que a día de hoy me representan como persona y como futura profesional. Por mostrarme y hacerme partícipe de su labor dentro del mundo de la hostelería y por darme la oportunidad de unirlo al sector de la comunicación.

Este proyecto de Fin de Grado surge de la pasión y del cariño que le tengo a A Cabana, mi segunda casa y mi rincón favorito.

GRADO EN PUBLICIDAD Y RELACIONES PÚBLICAS

Trabajo de Fin de Grado

TODA UNA VIDA: ORGANIZACIÓN
DE UN EVENTO GASTRONÓMICO
DE MARIDAJE EN EL
RESTAURANTE A CABANA

Autora: Irene Casal Chao

Tutor: Juan Manuel Corbacho Valencia