

Paella Sin Fronteras

Uniendo Culturas a Través de los Sabores



Colabora

EL PAELLER

Difunden



Paella sin Fronteras

Uniendo Culturas a Través de los Sabores

Es un honor para nosotros extenderte una cálida invitación a participar como patrocinador, colaborador o donante, en el proyecto PAELLA SIN FRONTERAS.

La paella es una conjunción de sabores, de alimentos en perfecto equilibrio. Del mismo modo, este proyecto quiere unir a talentosos participantes internacionales de los itinerarios socio-laborales de Fundación Novaterra. en actividades y eventos gastronómicos en el que prepararán juntos la mejor paella que hayas probado jamás.

El primer hito, será una máster class el 29 de septiembre dirigida por el Maestro de la paella de leña Rafael Margós de Les Bairetas para nuestros participantes; en segundo lugar, un evento culinario que tendrá lugar a mediados de octubre donde los alumnos de la máster class cocinarán “Paella Sin Fronteras” solidaria.

Queremos demostrar que la cocina y en especial la paella, puede ser un puente que une culturas. Te invitamos a ser parte de esta experiencia única, donde la comida, la amistad y la solidaridad se mezclan en un delicioso festín.

NOVATERRA

A man with blonde hair, wearing a light blue cap and a red and blue plaid shirt, is focused on cooking paella in a large black pan on a portable white stove. He is outdoors, and other people are visible in the background, including a woman wearing sunglasses. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

NOVATERRA

ÍNDICE

- Máster Class
- Evento Oficial
- Plan de Difusión
- Tipos de Patrocinios
- Patrocinadores Oficiales

Máster Class

Paella sin Fronteras

Uniendo Culturas a Través de los Sabores



Máster Class

Título de la Master Class:

"Dominando la Paella: Secretos de un Maestro"

Fecha y Hora:

29 sept. 11h00

Duración: Aproximadamente 2 horas

Lugar: Las Bairetas - Chiva

Objetivos:

- Promover la unión y solidaridad entre culturas
- Enseñar a los participantes a preparar una auténtica paella valenciana.
- Promover las marcas patrocinadoras
- Crear expectación y entusiasmo para el evento de beneficencia.



EL PAELLER
TRADICIÓN A LEÑA

El Maestro de la paella Rafael Margós

Agenda Máster Class

- **Bienvenida y Presentación del Evento**
 - Introducción del Maestro Rafael Margós y de la marca patrocinadora. (El Paeller)
- **Historia y Tradición de la Paella**
 - Breve reseña de la historia y la importancia cultural de la paella en Valencia.
- **Ingredientes y Preparación**
 - Demostración en vivo del proceso de preparación de la paella.
- **Degustación**
 - Muestra de la paella recién preparada.
- **Preguntas y Respuestas**
 - Permitir que los participantes hagan preguntas al Maestro Rafael Margós
 - **Anuncio del Evento Benéfico**
 - Información y propósito sobre el evento “Paella Sin Frontera”
- **Cierre y Agradecimiento**
 - Recordarles la fecha y la ubicación del evento benéfico.
 - **Promoción en Redes Sociales**
 - Incentivar a los participantes a compartir sus experiencias en las redes sociales, utilizando el hashtag oficial del evento. **#PaellaSinFronteras**

¡Únete a nosotros en un viaje culinario que celebra la
unión por encima de todo!

Evento Oficial Paella sin Fronteras

Uniando Culturas a Través de los Sabores



Paella sin Fronteras

Uniendo Culturas a Través de los Sabores

Descripción:

Tras la máster class, nuestros participantes cocinarán una paella solidaria gigante con la supervisión de Rafael Margós y su equipo en el cauce del río Turia en Valencia, con el patrocinio y colaboración de empresas con un alto valor de RSC.

Juntos haremos de esta paella, una paella solidaria que nos permita captar fondos para seguir luchando por la inserción socio-labora de las personas en situación más vulnerable.

Objetivos:

- Responsabilidad Social Corporativa
- Promoción de marcas participantes
- Concienciación y educación
- Inclusión y diversidad
- Captación de fondos
- Inspiración y motivación

Difusión
Máster Class +
Paella sin Fronteras

Uniendo Culturas a Través de los Sabores



Difusión

Máster Class + Evento oficial

La difusión y visibilidad de estos eventos no solo impulsarán a la participación y promoción de todos los involucrados, sino que también revelarán cómo marcas excepcionales se suman a proyectos sociales y culturales, demostrando su compromiso con causas significativas y solidarias.

La Difusión estará presente:

- Página web oficial del evento con todas las marcas participantes.
- Campaña de comunicación de expectativa.
- Campaña y socialización a través de medios de comunicación.
- Visibilidad en soportes publicitarios de Máster Class y evento oficial (rollups, pantallas, etc)
- Newsletter

Patrocinios

Paella sin Fronteras

Uniendo Culturas a Través de los Sabores

Patrocinios Paella sin Fronteras

Uniendo Culturas a Través de los Sabores

NOVATERRA

VENTAJAS FISCALES DONACIONES

¿Sabes que puedes recuperar hasta un 40% de tus donaciones?

Del importe anual que dones tu empresa se desgravará el 35%.

Además, si llevas más de 2 años colaborando con Novaterra económicamente, tu desgravación en este último tramo se incrementa hasta el 40%.

Y si eres un particular puedes recuperar hasta un 80% de tus donaciones

Novaterra consta en el registro de fundaciones

Con CIF G9754699

PATROCINADORES OFICIALES

EL PAELLER



Nuestro Mestre paeller

El sueño de Rafa Margós

El Maestro de la Paella Rafa Margós es el cocinero ideólogo de El Paeller. Una persona única con una vida dedicada al maravilloso mundo de la paella desde que su familia fundara Las Bairetas hace 30 años, restaurante referente en la elaboración de paellas a leña y que alberga el paellero más grande del mundo. **Estará dirigiendo la máster class pre evento oficial.**

Ubicación: Chiva – La Bairetas



EL PAELLER

NOVATERRA es miembro de:

