

BENBO quiere ser algo más que una publicación gastronómica:

Una nuevo medio que ponga en valor el producto y los cocineros/as gallegos emplazados en Galicia y fuera de Galicia.

Una nueva visión de la cociña tradicional y de vanguardia.

Una nueva mirada sobre el producto de calidad.

Una visión atlántica de nuestro patrimonio culinario.

Un nuevo modo de enfocar las tendencias gastronómicas gallegas e internacionales.



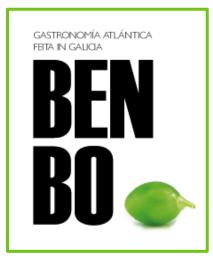
BenBo es un medio de comunicación de Gastronomía Atlántica Feita IN Galicia.

Las principales acciones de BenBo son por una parte, una herramienta web www.benbo.eu, donde a través de nuestros blog, nuestra comunidad o con secciones como agenda, actualidad o protagonistas trataremos de tener a diario informados a nuestros usuarios sobre todo el mundo de la enogastronomía.

Por otra parte, la **revista BenBo**, una revista cuatrimestral impresa bajo demanda de cuidada estética y rigurosos contenidos. Una publicación contemporánea de la realidad gastronómica gallega, que habla de cocina, de cocineros y de producto con una visión de vanguardia y rigurosidad y que quiere convertirse en una referencia para profesionales y gourmets, manteniendo una visión propia pero mirando al mundo.

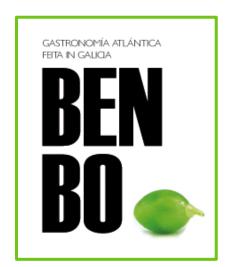
*perfil público

Profesionales de la enogastronomía Gastrónomos y gourmets Asociaciones y cofradías gastronómicas Personas con afición por la enogastronomía

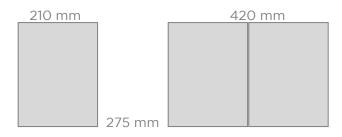


*secciones

```
*Territorio conTenedor_ un producto, tradicional o innovador, situado en su territorio
                                               *Conmarca_ territorios con identidad
                         *Sin preguntas_ un protagonista, un restaurante, una cocina
                                             *Vinolvidable_ vinos, reportajes, críticas
                                                    *De siempre_ cocina tradicional
                                                       *Dulce sobremesa_ postres
*En su salsa_ una entrevista a personalidades de cualquier ámbito, en torno a una mesa
            * Marketing qastronómico_ una visión de la gastronomía como empresa
                              *Tendencias_ lo último en gastronomía, a dónde vamos
                                            *Cocina con Ciencia trucos en la cocina
                         *De moda en la cocina_ un reportaje de moda entre fogones
         *Fuera de carta_ sacamos de contexto a los profesionales de la restauración
             *Diáspora_ nuestros cocineros que triunfan más allá de nuestras fronteras
                     *Tradición vs. Vanguardia_ dos visiones de un mismo producto
   *Si quieres probar_ los expertos nos sugieren dónde probrar sus platos predilectos
                                                *Tabas_ las mejores tapas de Galicia
                               *Cocktail BenBó_ selección de cocktails y combinados
                                               *Café, Copa y Puro_ el mejor remate
              LO + Inxebre_ lo más novedoso del mercado, tendencias, packaging, ...
            *Agenda_ dónde, cuándo, quién. Las citas más relevantes de la temporada
```

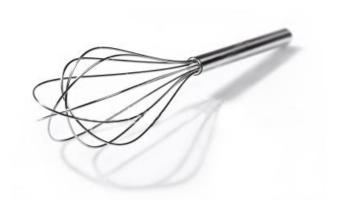


*características



*edición impresa

Edición: única. Idiomas: castellano. Cuatrimestral. 160 páginas aprox. Impresión digital bajo demanda. Papel estucado mate a 150 gramos con reserva de barniz para fotografía. Cubiertas de 300 gramos. Enlomado en cola.



*edición digital

Web - Blog Publicación y alojamiento en pdf con reproductor personalizado issuu.com. Newsletter automáticos a partir de publicación de contenidos en blog o nueva revista. Twitter & facebook,