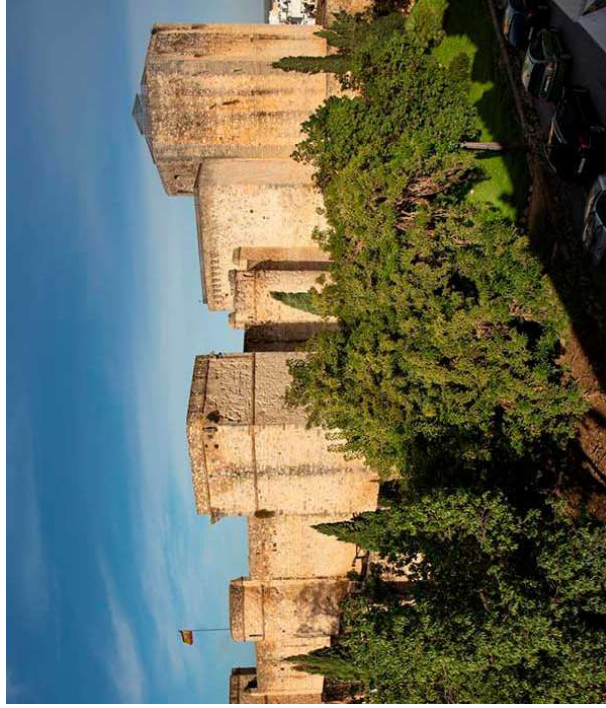




MBC VIP LEARNING **EXPERIENCE**

NOV 13-14

 **MBC**
MARITIME BLUE GROWTH
2025 CÁDIZ

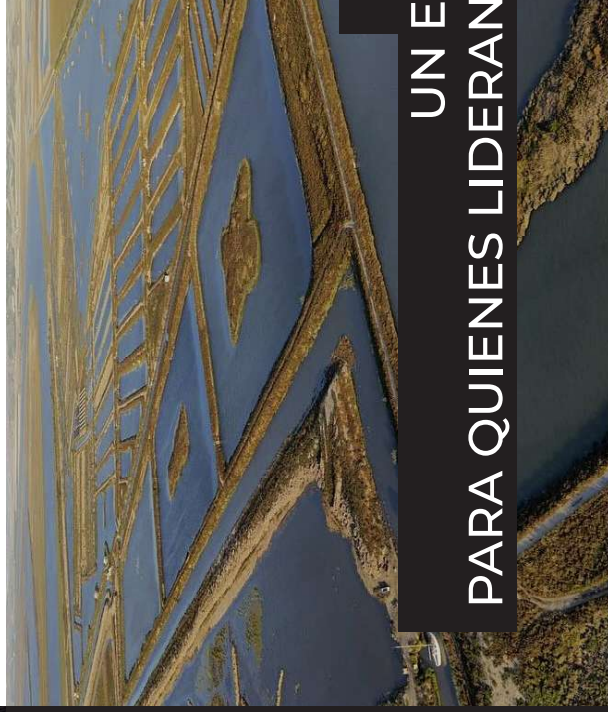


MBG VIP
LEARNING
EXPERIENCE

NOV 13-14

En el marco de la segunda edición del encuentro internacional MBG de Economía Circular Azul, les damos la bienvenida a una experiencia exclusiva concebida únicamente para armadores y navieras, protagonistas indiscutibles del cambio en el sector marítimo internacional.

Les invitamos a sumergirse en la provincia de Cádiz, donde tradición y vanguardia conviven en perfecta armonía. Cádiz no solo será el escenario, sino el alma viva de una experiencia pensada para inspirar, conectar y transformar.



COMPLEMENTARIO A MBG
UN ENCUENTRO EXCLUSIVO
PARA QUIENES LIDERAN EL FUTURO DE LA MAR



A lo largo de la vivencia, tendrán acceso privilegiado a momentos de aprendizaje con líderes científicos internacionales en Economía Circular Azul, experiencias sensoriales únicas y espacios de diálogo diseñados para fomentar relaciones de alto valor.

Nuestro propósito es claro:

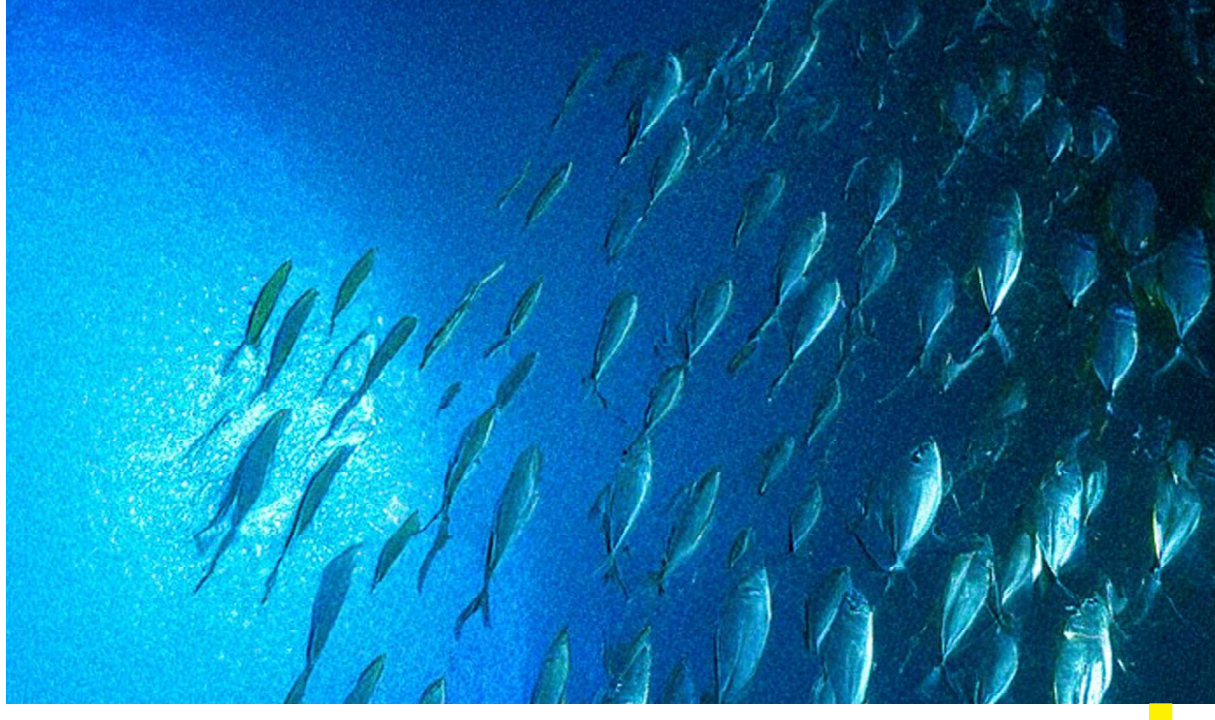
Impulsar una estrategia común que facilite una transición real y efectiva hacia un modelo circular, sostenible y rentable para el sector.

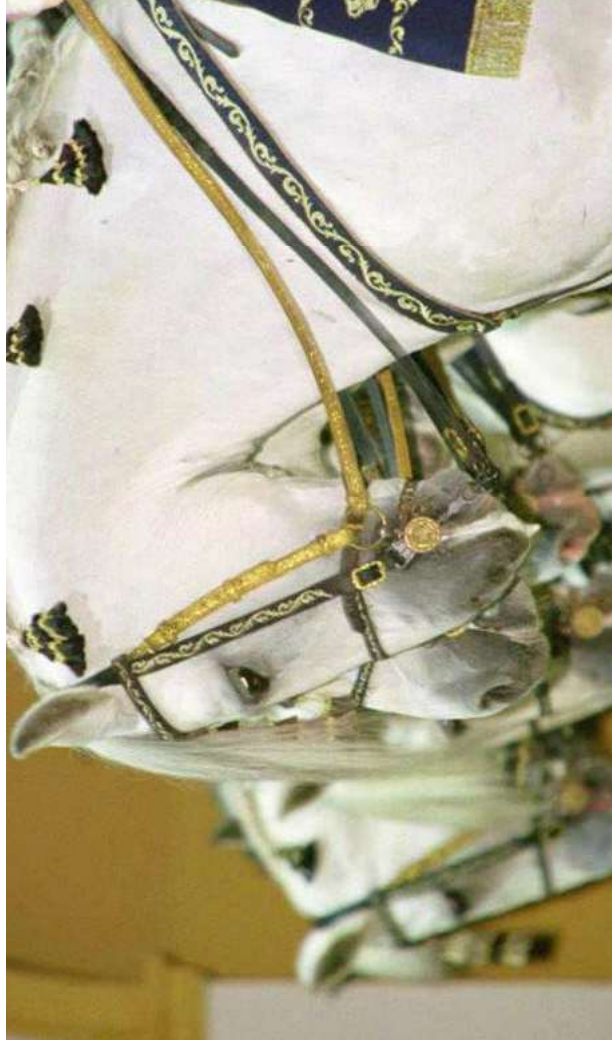
Para aquellos que deseen prolongar su estancia y disfrutar de la provincia de Cádiz, existe la posibilidad de organizar un fin de semana turístico a la carta (Contactar con la Organización, acción NO incluida en el Programa de Experiencias MBG VIP Learning Experience)

Cumplido el aforo máximo no se aceptarán más invitados, por lo que en caso de interés, se recomienda una rápida confirmación.

Incluye todos los traslados en destino, los hoteles y las Experiencias.

Dress code de la cena: Informal. Si tiene alguna alergia alimentaria no dude en informarnos en la dirección de email: secretaria@maritimebluegrowth.com





LA BELLEZA Y LA NOBLEZA SE DESCUBREN A CABALLO



REAL ESCUELA ANDALUZA DEL ARTE ECUESTRE JEREZ DE LA FRONTERA

La tarde noche del jueves día 13, visitaremos la Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre. En 1973, D. Álvaro Domecq Romero recibe de manos de S. M. El Rey D. Juan Carlos I, el “Caballo de Oro”, máximo galardón ecuestre que se concede en España.

Prevía a la cena, disfrutaremos de una visita guiada junto al espectáculo en privado “Cómo Bailan los Caballos Andaluces”; un auténtico ballet ecuestre con música netamente española y vestuario a la usanza del siglo XVIII.

Seguida de dos prestigiosas charlas a cargo de Juan Martín - biólogo del famoso Restaurante Aponiente con 3 estrellas Michelin - y del reconocido profesor de Harvard Manuel Maqueda, en las que nos introducirán en el potencial estratégico de la Economía Circular Azul y Regenerativa.

Y como broche de oro: el encuentro con Ángel León, “el Chef del Mar”, propietario del restaurante Aponiente - galardonado con 5 estrellas Michelin y 5 Soles Repsol - y reconocido por reinventar la cocina marina desde la conservación.

Cerraremos la jornada con una cena típica gaditana.

MARISMAS DEL GUADALQUIVIR: DONDE LA VIDA COMIENZA Y LA SOSTENIBILIDAD COBRA SENTIDO

El viernes día 14 por la mañana, la Experiencia VIP nos lleva al corazón de un ecosistema esencial: las Marismas del Guadalquivir. Desde una histórica Casa Salinera de los Hidalgos, con más de 200 años y situada dentro del espacio natural de Doñana, viviremos una inmersión en la naturaleza más sabia y generosa.

Este humedal único —crucial para la salud del océano— actúa como guardería natural de alevines, depuradora ecológica, reguladora de mareas y auténtico escudo frente al cambio climático. En este entorno, tradición y ciencia se entrelazan.

Descubriremos el arte ancestral del Atarraya, una técnica de pesca manual, sostenible y respetuosa, heredada de generaciones. Y conoceremos el *Limoniastrum monopetalum*, o “salado”, planta autóctona que los marismeños utilizaban para encender las brasas donde asaban el pescado recién despescado.

Culminaremos la experiencia con un cóctel degustación elaborado con los productos recogidos durante el despesque, como homenaje a la biodiversidad y a la tradición.

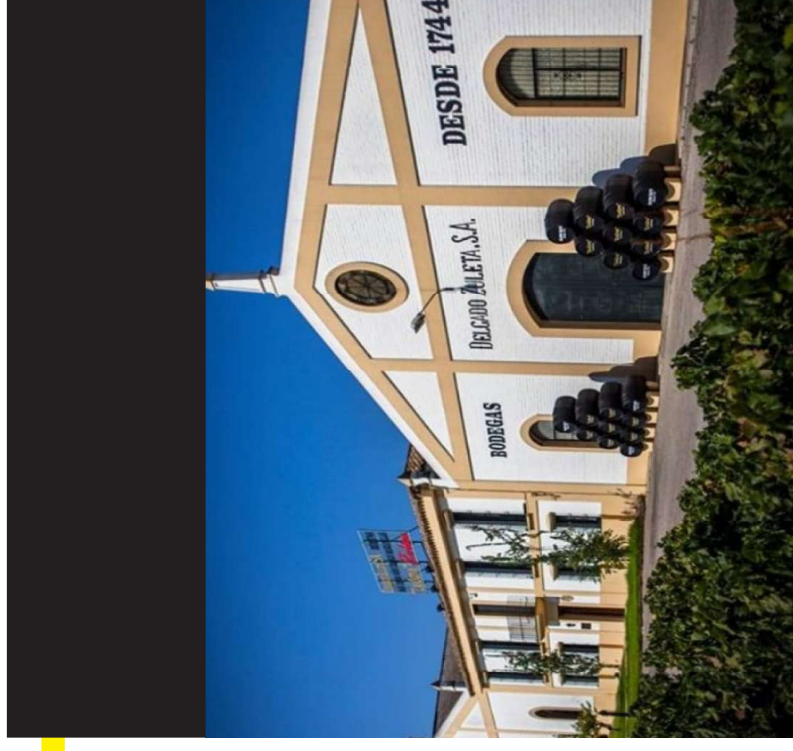


BODEGA DELGADO ZULUETA EL ALMA LÍQUIDA DEL SUR

La tarde noche del viernes día 14, acudiremos a una joya fundada en 1744, la Bodega Delgado Zuleta es la más antigua del Marco de Jerez y un símbolo vivo de la excelencia vinícola andaluza. Proveedores oficiales de la Casa Real desde 1876, elaboran la célebre Manzanilla, vino seco único, producido solo en estas tierras y con una sola variedad de uva.

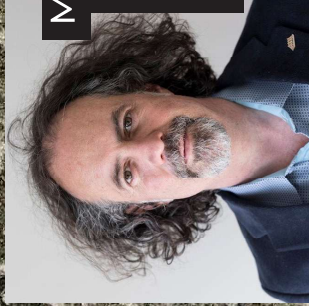
Realizaremos una visita privada por sus naves centenarias, seguida de una cata exclusiva de soleras con más de 150 años de historia.

Y cerraremos la noche con una cena privada en bodega, envuelta en la pasión y la fuerza de un espectáculo flamenco inolvidable bajo la dirección de la reconocida directora Raquel Villegas.



BAJO EL DUENDE DEL SUR
EL TACÓN RESUENA Y EL VINO ES HISTORIA

ENCUENTROS CON EXPERTOS



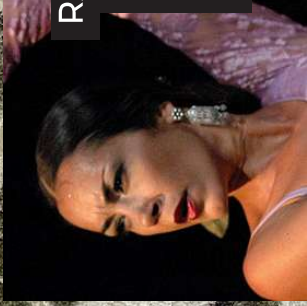
MANUEL MAQUEDA

Chief Executive Officer de "Bionomia Institute" y Profesor de Economía Circular Aplicada y Economía Regenerativa de la Universidad de Harvard.



ÁNGEL LEÓN

Cocinero, propietario y jefe de cocina del restaurante Aponiente, ubicado en El Puerto de Santa María. Apodado "el chef del mar", ha recibido cinco estrellas Michelin y tres Soles Repsol.



RAQUEL VILLEGAS

Bailaora de flamenco y gestora cultural que dirige el tablao flamenco y escuela de baile Bodega A Contratiempo, espacio consolidado como importante referente cultural desde 2003.



JUAN MARTÍN

Ambientólogo y biólogo malagueño, con una destacada trayectoria en la conservación de ecosistemas costeros y marinos. Coordinador de I+D y Medio Ambiente en el restaurante Aponiente.



Diputación
de Cádiz



Junta de Andalucía



Ayuntamiento de Cádiz

MBC VIP **LEARNING** **EXPERIENCE**



2025 CÁDIZ