



NOTA DE PRENSA

ABRIMOS LAS PUERTAS DEL GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

Llega la #gastroxplisión a Expocoruña con expositores, ponencias, showcookings y degustaciones

Autoridades, patrocinadores y público se dieron cita en la primera jornada del evento, que mostrará el presente y futuro de la gastronomía durante tres jornadas

El chef Moncho Méndez, del restaurante Millo de A Coruña, se proclamó Cociñeiro Galego 2022

A Coruña, 25 de septiembre de 2022. Tres años después de su última edición, Galicia Fórum Gastronómico ha vuelto a abrir sus puertas al público en Expocoruña, convirtiéndose durante tres días en punto de encuentro de todos los agentes del sector. Será la oportunidad perfecta para conocer de primera mano el presente y futuro de la gastronomía a través de expositores, ponencias, showcookings y degustaciones, actividades que girarán en torno a la sostenibilidad y que se repartirán en siete espacios, tres de ellos dedicados a la gastronomía líquida, y con Asturias como territorio invitado.

La inauguración contó con la presencia de la alcaldesa de A Coruña, Inés Rey; la conselleira de Infraestructuras y Movilidad, Ethel Vázquez; el conselleiro del Medio Rural, José González; el vicepresidente de la Diputación de A Coruña, Xosé Regueira; la directora de Turismo de Galicia, Nava Castro; el delegado comercial de Hijos de Rivera, Antonio Roca; la directora de

A CORUÑA 25-27 SEPT 2022
WWW.GALICIAFORUMGASTRONOMICO.COM
#GASTROXPLOSIÓN!



Galicia Fórum Gastronómico, Ana Trevisani, y sus fundadores, Pep Palau, director de programa, y Jaume von Arend, entre otras autoridades, patrocinadores y público en general.

Precisamente de los inicios del Fórum en Galicia en el año 2006 habló su actual directora, Ana Trevisani, que recordó cuando sus fundadores “trajeron grandes ideas, formatos y un evento totalmente inédito en el norte de España, y se encontraron con un territorio con un potencial inesperado, justo en el momento en el que empezaba a despuntar”.

Convencida del papel fundamental que ha tenido Fórum “en cuanto al desarrollo de la Galicia gastronómica”, para Trevisani el evento ha sido “un oteador de productos de la huerta y del mar, y un descubridor de nuevos cocineros”, además de ayudar a Galicia “a lo largo los años a evolucionar, a reflexionar y a proyectar el talento de nuestros profesionales”.

Ana Trevisani explicó que “en los últimos años hemos sabido sumar nuestro producto a los cocineros que lo elaboran, y la reflexión para una mejora continua, la colaboración estrecha, responsable y cómplice con administraciones y empresas, y todo ello ha creado un destino fuerte, solvente y destacado a nivel internacional. Galicia es territorio gastronómico”.

“Por ello llevamos meses diciendo que vuelve Fórum con más fuerza que nunca, porque nos sentimos orgullosos de lo conseguido pero con mucho respeto por lo que queda por hacer”, añadió la directora de GFG, señalando que “tenemos y asumimos la responsabilidad de seguir creciendo, reflexionando, proyectando a nuestros cocineros y poniendo nuestro grano de arena en la promoción y consolidación de A Coruña y Galicia como destino gastronómico”.

Por su parte, Antonio Roca, delegado comercial de Hijos de Rivera, uno de los principales patrocinadores de GFG y que este año ha reforzado su propuesta con un amplio programa de actividades, hizo hincapié en la puesta en valor de la hostelería gallega, de la que destacó “su gran nivel”.

En la misma línea se manifestó el vicepresidente de la Deputación da Coruña, para quien la inauguración del GFG es “un gran día para el turismo de Galicia”, destacando que la hostelería es “un sector que ha demostrado resiliencia y fortaleza”, tal y como está demostrando “afrontando nuevos retos” y “siendo altamente competitivos”, y recordó que la gastronomía es uno de los ejes de promoción del turismo para la Deputación, que aprovechará su presencia en el Fórum para presentar su nueva marca, invitando al público a “gozar del buen hacer de GFG y saborear nuestra gastronomía”.

La conselleira de Infraestruturas e Mobilidade, Ethel Vázquez, por su parte, hizo hincapié en la idea de gastronomía como “uno de los reclamos turísticos de Galicia, donde priman los productos de proximidad y la cocina autótona”, y recordó que el evento es “punto de encuentro de empresas y productores, y una oportunidad de formación para los nuevos talentos en los distintos talleres programados”, además del “mejor escenario posible para la





promoción de productos del mar y la tierra, maridados con los vinos de las denominaciones de origen protegidas”.

Vázquez recordó también que “la gastronomía es uno de los principales motivos escogidos por los turistas para visitar Galicia”, una comunidad considerada destino con una “cocina de calidad y sostenible”.

Galicia Fórum Gastronómico acogerá cerca de 40 empresas del sector primario bajo el paraguas de las Consellerías del Medio Rural e do Mar. Además, la Xunta dispone de un área específica para actividades gastronómicas, con un túnel del vino con las de 70 referencias y un expositor con productos del mar en el que se organizan distintas actividades y degustaciones.

Finalmente, la alcaldesa de A Coruña, Inés Rey, mostró su satisfacción por situar a la ciudad “como epicentro nacional del sector” gracias a la celebración del Galicia Fórum Gastronómico, en lo que supone “un retorno por todo lo alto después de tres años”, animado a turistas y coruñeses a disfrutar del evento durante los tres días que dura.

PREMIO COCIÑEIRO GALEGO 2022. Entre las actividades más destacadas celebradas durante la primera mañana del GFG se encuentra el Premio Cociñeiro Galego 2022, que fue seguido por numeroso público y disputado por Alberto Cruz & María Cambeiro, de Landua; Toño Lorenzo, de A Faragulla; Xosé Magalhaes & Lydia del Olmo, de Ceibe; Martín Mantilla, de Berso, y **Moncho Méndez, de Millo**, que se alzó con el premio.

Más info en nuestra web www.galiciaforumgastronomico.com y en nuestras redes sociales

