



## CONVOCATORIA DE PRENSA

# CONTINUA LA #GASTROXPLOSIÓN!

**Profesionales del sector foodservice llenan los pasillos y espacios del Galicia Fórum Gastronómico durante la segunda jornada**

**Judith Insua se alzó con el título de Mejor Tiradora de Cerveza del norte de Galicia**

**Ángel León, Vicky Sevilla, Diego Guerrero y Pepe Solla protagonizaron una de las grandes citas del Auditorio de la mano de Imperfectxs de Cervezas 1906**

**Josep Roca, Mejor Sumiller del Mundo, puso el broche de oro a la segunda jornada**

**El GFG se clausura el martes con nuevas actividades, entre ellas la entrega de los Premios Picadillo, y las ponencias de Javier de las Muelas y Javier Olleros, entre muchos otros**

**A Coruña, 26 de septiembre de 2022.** Profesionales del foodservice llenaron los diferentes espacios y pasillos de Expocoruña para asistir a las actividades de la segunda jornada del Galicia Fórum Gastronómico y conocer de cerca las tendencias del sector, en una edición en la que el eje central es la sostenibilidad.

Y de ella comenzó hablando este lunes Sergio Gil, de la Fundación Restaurantes Sostenibles, en el marco del FórumLab, el espacio en el que “se cocinan las ideas” por el que también pasaron David Rubert Boher, socio consultor de Persapia, que ofreció una ponencia, o Erich Eichstetter, de LABe Basque Culinary Center; Xosé Santiso, de Fogar do Santiso; Lucía & Carlos Zamora, de Luz & Cía, y Senén M. Barral, de Inditex, que participaron en una mesa redonda sobre Modelos de restauración sostenible.

Otro de los espacios que ha estado muy concurridos ha sido el Taller, en el que presentaron sus propuestas el vasco Julen Baz, chef de Garena, y los gallegos Iñaki Bretal, de O Eirado da Leña, y Daniel Guzmán, de Nova, los



**A CORUÑA 25-27 SEPT 2022**  
[WWW.GALICIAFORUMGASTRONOMICO.COM](http://WWW.GALICIAFORUMGASTRONOMICO.COM)  
**#GASTROXPLOSIÓN!**



tres con una estrella Michelin; y Hugo Muñoz, del restaurante Ugo Chan, uno de los locales de moda de Madrid, que se decanta por una cocina de inspiración japonesa; sin olvidar la cocina asturiana representada en varias actividades, o las diferentes degustaciones del Ágora.

También ha tenido una gran afluencia de público el **Beer Craft Market**, una propuesta de Estrella Galicia para poner en valor el saber cervecero artesanal durante las tres jornadas, y el stand de Hijos de Rivera, donde se celebró una nueva edición del Campeonato Estrella Galicia de Tiraje de Cervezas, con la participación de 20 profesionales hosteleros del norte de Galicia. Tras una emocionante final, Judith Insua, de Destapa Santa Clara en A Coruña, se ha alzado con el título de Mejor Tiradora de Cerveza del norte de Galicia, mientras que el subcampeón ha resultado ser Edgar Raduan, de Par 28, también en A Coruña.

Los participantes tuvieron que demostrar su destreza tirando cañas, sirviendo cerveza de botella y respondiendo a preguntas de diversa índole sobre el mundo cervecero. Además, la compañía también estuvo presente este lunes en el Auditorio una sesión de Imperfectxs de Cervezas 1906, el proyecto de concienciación que comparte la iniciativa de grandes figuras de la cocina por generar un impacto positivo real en la sociedad y en su entorno natural, y que contó con la participación de Ángel León, de Aponiente, en el Puerto de Santa María; Vicky Sevilla, de Arrels, en Sagunto; Diego Guerrero, de Dstage, en Madrid, y Pepe Solla, de Casa Solla, en Pontevedra, que compartieron con los asistentes sus reflexiones y buenas prácticas en torno a temas como la conservación del entorno natural, el desarrollo económico local y el aprovechamiento de los recursos. Asimismo, el Auditorio acogió una ponencia con los 4 representantes del territorio atlántico, Eduardo Lamo, Yolanda León & Juanjo Pérez, Marcos Morán e Ignacio y Carlos Echapresto, que tuvo una gran acogida.

Con un dinamismo autónomo y un completo programa de actividades propias, el **Wine Circus** ha sido en estos dos primeros días del GFG uno de los espacios más visitados, con numeroso público en los Vinomios, Wine Talks y catas, y la participación de bodegas y sumilleres de renombre como Audrey Doré, Marta Cortizas, Tomás Ucha, Mario Ayllón, Manuel Otero, Mariña Fernández, Eduardo Camiña o Xoan Cannas, director del Instituto Galego do Viño, que repasó los diez años de trayectoria del centro.

El Wine Circus fue además el marco en el que se desarrolló la I Batalla de Sumilleres, y promotor de la ponencia de Josep Roca, de El Celler de Can Roca y Mejor Sumiller del Mundo, que puso el broche de oro a la segunda jornada en el Auditorio.

## Qué ver el MARTES en el GFG?

Galicia Fórum Gastronómico se despide este martes con una nueva jornada repleta de actividades que girarán en torno a la sostenibilidad, y en la que tomará protagonismo la coctelería, con la participación de Javier de las Muelas, y varias propuestas en el Cocktail Bar Fórum, coordinado por Bordello Parlour.

Además, se entregarán los Premios Picadillo a restaurantes centenarios de toda Galicia, Miguel Vila, Fogar do Santiso y, a título póstumo, a Domingo Villar. Además, habrá un diálogo de colectivos de cocina de Galicia, y la clausura del GFG, que correrá a cargo del chef Javier Olleros, con dos estrellas Michelin.

Tenéis toda la información en la web [www.galiciaforumgastronomico.com](http://www.galiciaforumgastronomico.com)





**A CORUÑA** 25-27 SEPT 2022  
[WWW.GALICIAFORUMGASTRONOMICO.COM](http://WWW.GALICIAFORUMGASTRONOMICO.COM)  
**#GASTROXPLOSIÓN!**