



NOTA DE PRENSA

FÓRUMLAB, UN NUEVO ESPACIO PARA 'COCINAR IDEAS'

La gran novedad de Galicia Fórum Gastronómico 2022 será el espacio de debate sobre el pensamiento gastronómico avanzado, en torno a la sostenibilidad

Contará con la participación de Sergio Gil, David Rubert Boher, Erich Eichstetter, Lucía Freitas, Beatriz Sotelo, Lucía y Carlos Zamora, Iván Domínguez, María Veiga y Javier Olleros, entre otros

Conscientes de la importancia que tiene el intercambio de conocimiento y productos para el desarrollo del sector, Galicia Fórum Gastronómico, que volverá al calendario de los grandes eventos del 25 al 27 de septiembre en Expocoruña, dedicará uno de sus espacios a la reflexión y al diálogo. Así, en el **FórumLab** la cocina toma la palabra y se convierte en el lugar donde se cuece el futuro de la gastronomía.

Concebido desde el rigor de sus contenidos, quiere ser el ágora del pensamiento gastronómico avanzado. Un espacio abierto y multidisciplinar en el que economistas, pensadores, científicos, periodistas y productores compartan protagonismo con los chefs, y que estará dirigido a los profesionales del sector Horeca, **con** Sergio Gil, David Rubert Boher, Erich Eichstetter, Lucía Freitas, Beatriz Sotelo, Lucía y Carlos Zamora, Iván Domínguez, María Veiga y Javier Olleros, entre sus participantes.

Por otra parte y habida cuenta de que la sostenibilidad es el eje central de esta edición, el FórumLab será el espacio de reflexión y debate sobre los alimentos, la cocina y el restaurante



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



sostenible, donde se ofrecerá a los restauradores ideas y conceptos para convertir su restaurante en un negocio sostenible.

No hay que olvidar que la alimentación sostenible está en el centro de cualquier decisión estratégica de futuro y es el motor de la producción y el consumo. Además, la sostenibilidad se ha convertido en el tema central de la gastronomía, con los chefs más influyentes y prestigiosos apostando por ella de forma explícita e inequívoca, vinculando sus marcas a proyectos de desarrollo sostenible y a empresas e instituciones que los promueven.

Todo eso se reflejará en el FórumLab, donde habrá debates y se expondrán proyectos en aras a promover las buenas prácticas en sostenibilidad en todas sus dimensiones y facilitar a las empresas de restauración, herramientas de trabajo necesarias para llevar a cabo esta transición.

Programa

Lunes 26

10:30 a 11:15 ¿Qué es un restaurante sostenible? Indicadores y prácticas
Sergio Gil (Fundación Restaurantes Sostenibles)

11:30 a 12:15 La gestión de un restaurante sostenible
David Rubert Boher (Persapia)

12:30 a 14:30 Buenas prácticas: hacia el restaurante sostenible

- Erich Eichstetter (responsable del LABe, Basque Culinary Center)
- Xosé Santiso (Fogar do Santiso)
- Senén M. Barral (Inditex)
- Lucía y Carlos Zamora (De Luz & Cia)

Presenta y modera Sergio Gil (Fundación Restaurantes Sostenibles)

Martes, 27

10:30 a 11:30 Dieta atlántica, la más sostenible

- Conferencia: Xavier Castro
- Mesa redonda:

Xavier Castro, escritor y Catedrático de la USC

Matilde Felpeto, divulgadora y experta en cocina tradicional

Beatriz Sotelo, cocinera y profesora CIFP Paseo das Pontes

Iván Domínguez, cocinero y propietario de Nado, A Coruña)

Presenta y modera Rocío García (Convivium Slow Food Compostela)





12:00 a 13:15 Alimentos, agricultura y pesca sostenibles

- Isabel Costas (Cooperativa Tres Fuciños)
- Alejandro Vázquez (Puerto de Celeiro)
- María Veiga & Javier Olleros (Proyecto ASUQUE)
- Nacho Gómez (Cafés Siboney)
- Ana Gadín (Bodega Atrium Vitis)
- Jesús Zapico (Quescrem)

Presenta y modera Rocío García (Slow Food Compostela)

13:30 a 14:30 El restaurante sostenible, utopía o realidad

- Martina Vicente (La Alacena Roja)
- Miguel González (Miguel González)
- Lucía Freitas (A Tafona *)
- Suso Mazaira (Airas Moniz)
- Philippe Regol (Observación Gastronómica)
- Sergio Gil (Presidente Fundación Restaurantes Sostenibles)

Presenta y modera Rocío García (Slow Food Compostela)

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

Nati Palomo

nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com

Ana Iglesias

ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com

