



## NOTA DE PRENSA

# TRES ESPACIOS DESTINADOS A LA GASTRONOMÍA LÍQUIDA

**El vino, la coctelería y la cerveza artesanal contarán con espacios propios en la próxima edición del Galicia Fórum Gastronómico, que se celebrará del 25 al 27 de septiembre en A Coruña**

**El Wine Circus acogerá la I Batalla de Sumilleres que se disputará por parejas, catas y varios 'wine talks'**

**Barmans y cocteleros darán a conocer las novedades y tendencias de la mixología en el Cocktail Bar Fórum**

**La gastronomía sostenible será el eje central del GFG, que contará con 27 estrellas Michelin**

**Santiago, 14 de septiembre de 2022.** A poco más de una semana de que de comienzo en A Coruña la nueva edición del Galicia Fórum Gastronómico, que se celebrará del 25 al 27 de septiembre, sus responsables presentaron hoy en la Cidade da Cultura, los espacios con los que contará destinados a la gastronomía líquida, y en el que figuran como grandes novedades la primera Batalla de Sumilleres del Wine Circus y el primer Cocktail Bar Fórum.

Después de tres años de silencio, el Galicia Fórum Gastronómico vuelve, según su directora, Ana Trevisani, "con más fuerza y más ambicioso que nunca", destacando su "gran potencial a nivel comercial" y su "capacidad para ser el mejor altavoz para los cocineros".

Así adelantó que habrá más de 160 expositores y 7 escenarios, siendo el "evento gastronómico más importante del norte de España", concebido como una feria para profesionales del sector Horeca, pero también como "un gran centro de formación en el que se podrán ver todas las tendencias clave de la gastronomía. Un "evento grande y complejo" que cuenta con la colaboración de 35 empresas

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



patrocinadoras y un gran equipo humano, y que contará con figuras de primer nivel, entre ellas 27 estrellas Michelin.

Por su parte, Pep Palau, director del programa y uno de los fundadores del Fórum Gastronómico junto a Jaume von Arend, recordó que el eje central de esta edición será la sostenibilidad, también muy presente en la gastronomía líquida.

Con respecto al **Wine Circus**, organizado por el Instituto Galego do Viño (Ingavi), Palau explicó que “será un espacio dedicado a los vinos gallegos, contará con la colaboración de los mejores ponentes y prescriptores del mundo vitivinícola, como Josep Roca, François Chartier, Ferran Centelles, Audrey Doré o Tomás Ucha, e incluirá diferentes actividades”.

Entre ellas destacó las *Wine Talks*, unas charlas que adaptan el formato americano de las *Ted Talks*, con 15 minutos de duración cada una, apoyadas en 15 fotografías, y que permitirán “dar a conocer 8 personajes y 8 vinos de una forma muy dinámica”, cuatro previstas para el domingo y cuatro para el lunes.

Además, Palau también hizo hincapié en las sesiones del *Vinomio*, “protagonizadas por dos expertos vinícolas que dialogarán durante media hora sobre distintos temas mientras catan un vino”, y en el Mercado del Vino, en el que “estarán presentes los productores que mejor representan el *terroir* y las tendencias dominantes del panorama vitivinícola gallego para mostrar el gran potencial de sus vinos”, reuniendo a los mejores profesionales y aficionados del sector.

Por su parte, Xoan Cannas, director del Ingavi, que este año celebra su décima edición, subrayó la importancia de la celebración del primer concurso de cata por parejas que lleva el nombre de Batalla de Sumilleres, y que reunirá en su primera edición “a cerca de 100 participantes que tendrán que enfrentarse al reto de descifrar 5 vinos a ciegas en base a parámetros como la variedad de uva, país de procedencia, añada, suelo y clima”. Lo harán a través de una app que les permitirá seguir en pantalla y a tiempo real todo lo que está sucediendo, “generando así una sana competitividad”, dijo, “pero también dando pie al debate y a la reflexión a través del juego”.

Cannas aprovechó para agradecer la puesta en marcha del Galicia Fórum Gastronómico por su papel divulgador y por la visibilidad que da al sector, además de “conseguir que cocineros y sumilleres tengan la oportunidad de compartir escenario con grandísimas figuras”.

Otra de las novedades del Galicia Fórum Gastronómico presentadas hoy fue el **Cocktail Bar Fórum**, “la marca bajo la cual se desarrollarán las actividades relacionadas con la coctelería y que también agrupará a aquellas empresas de destilados y bebidas vinculadas a la mixología”, tal y como explicó Palau, que indicó que estará ubicado en el interior del gran espacio WineCircus, con Bordello como partner, y con la participación de grandes nombres como Javier de las Muelas, Aurora Almenar, Federico Lombardi, Xabier Gorostiza o Miguel Arbe”.

Los responsables del GFG también recordaron que la gastronomía líquida se completará con un espacio dedicado en exclusiva a la cerveza artesana, el **Craft Beer Market** Estrella Galicia, patrocinado por Hijos de Rivera, que seguirá siendo en su segunda edición “el lugar en el que las empresas darán a conocer su producto a un público profesional y gourmet” y que incluirá también un Aula de Cultura





Cervecera, “un espacio gratuito donde se difunden los valores de la cerveza artesana, impartidas por maestros cerveceros de España y Portugal”.

Además, habrá otros espacios como el Auditorio, el Ágora y el FórumLab, en el que se darán a conocer a través de cocineros, maestros de sala, sumilleres y empresarios las últimas novedades del sector y acercarse a la diversidad de estilos que cohabitan en la cocina, con ponentes de primer nivel, sesiones temáticas de máxima especialización y presentaciones de productos y servicios, sin olvidar un gran espacio de restauración, el Cook Trends, en el que los visitantes podrán degustar distintas opciones para todos los gustos y en el que “la sostenibilidad seguirá siendo el hilo conductor de la oferta, que será 100% gallega”.

Todas las actividades son libres y gratuitas, previa compra de la entrada general al recinto.

## PROGRAMA WINE CIRCUS

### DOMINGO 25

10:30 a 11:00

*Batalla de sumilleres, fase clasificatoria 1*

11:30 a 12:30

#### Vinomios

*Las claves para ser una referencia mundial en enoturismo.* Beatriz Machado, Bodega Nieveport (Portugal) & Paula Fraga (INGAVI)

*La ciencia en el mundo del vino.* Ferran Centelles & Rubén López (Bullipedia)

13:00 a 14:00

#### Wine Talks

*Ética y estética.* Bernardo Estévez, Chans e Lus (Ribeiro)

*La tierra que dejamos.* Evaristo Rodríguez, Adegas Moure (Ribeira Sacra)

*La historia como valor del terroir.* Antonio Amill, Boas Vides (Ribeiro)

*Los vinos del más allá.* Laura Lorenzo, Datterra Viticultores (Ribeira Sacra)

16:30 a 17:00

*Batalla de sumilleres, fase clasificatoria 2*

17:30 a 18:30





*Cata vertical: 25 años de añadas históricas en Adegas Algueira* Fernando González & Pablo González  
19:00 a 20:00

*La biodiversidad: el eslabón perdido del concepto global del terroir.* François Chartier

## LUNES 26

10:30 a 11:00

*Batalla de sumilleres, fase clasificatoria 3*

### Vinomios

*El servicio del vino en el mejor restaurante del mundo.* Audrey Doré & Marta Cortizas, sumilleres  
(El Celler de Can Roca)

*(R)evolución en la sumillería.* Tomás Ucha (Berria Wine Bar) & Ismael López (Casa Solla)

### Wine Talks

*Hosting, el arte de recibir* Manuel Otero (Bido)

*Locales singulares, vinos conceptuales.* Mariña Fernández (Abastos 2.0)

*Emprender: vuelta a los orígenes.* Eduardo Camilla (Laguiña Lleux-dit)

*Los grand cru de Galicia.* Xoan Cannas (INGAVI)

16:30 a 17:00

*Batalla de sumilleres, Gran Final*

19:15 horas a 20:00 horas

Josep Roca. (en el Auditorio)

## PROGRAMA COCKTAIL BAR FÓRUM

### MARTES 27

11.00 horas

Javier de las Muelas (en el Auditorio).

12:00 a 12:40





**Coctelería sostenible. R-evolution: reciclar, reutilizar, reducir.** Aurora Almenar & Federico Lombardi  
(Paradiso, Barcelona)

(Actividad patrocinada Martin Miller) **COCKTAIL BAR FÓRUM**

**13:00 a 13:45**

**Un brindis "Á Galega".** Xabier Gorostiza

(Actividad patrocinada por Petroni) **COCKTAIL BAR FÓRUM**

**17:00 a 17:45**

**Valores patrimoniales y clasificación de los destilados.** Miguel Ángel Gómez (Aguardientes de Galicia).

(Actividad patrocinada por Marie Brizard)

**18:00 a 18:40**

**De la tierra a la copa.** Carmen María Gayoso (Leirinas de Uz) & Miguel Arbe (Bordello, A Coruña).

**19:00 a 19:40.**

**Nuevos momentos de consumo de los combinados.** Lolo Remeseiro. (Actividad patrocinada por Royal Bliss)

Más info en nuestra web [www.galiciaforumgastronomico.com](http://www.galiciaforumgastronomico.com)

**Nati Palomo**

660 59 31 22

[nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com](mailto:nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com)

**Ana Iglesias**

609 27 23 46

[ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com](mailto:ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com)

