



NOTA DE PRENSA

CUENTA ATRÁS PARA LA #GASTROXPLOSIÓN!

Galicia Fórum Gastronómico abrirá sus puertas el próximo domingo, día 25, a las 10.00 horas, en Expocoruña, que se convertirá durante tres días en punto de encuentro de profesionales de la gastronomía

Será una edición basada en la sostenibilidad como eje temático y contará con 27 estrellas Michelin, siete espacios y un completo programa de actividades

Las entradas pueden adquirirse ya a través de la web

20 de septiembre 2022. A menos de una semana para el inicio del Galicia Fórum Gastronómico, Expocoruña se prepara para convertirse durante tres días en punto de encuentro de profesionales de la gastronomía, que podrán conocer las tendencias y nuevos modelos de negocio del sector. Será del 25 al 27, en horario de 10.00 a 20.00 horas, y contará con 27 estrellas Michelin, siendo la sostenibilidad el eje temático de esta edición.

Además de contar con un espacio ferial en el que estarán presentes empresas líder, pequeños productores y artesanos alimentarios, el GFG incluirá un área de restauración en el que poder degustar distintas opciones.

Además y como ya viene siendo tradicional, durante los tres días se celebrarán varios talleres, gastronomía en directo con prestigiosos chefs y sumilleres, y varias demostraciones y degustaciones. También incluirá en esta edición como novedad 15 ponencias a cargo de especialistas en sostenibilidad, que pasarán por el FórumLab, el lugar donde se “cocinan las ideas”.



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



Asimismo, el Galicia Fórum Gastronómico contará con tres espacios dedicados a la gastronomía líquida, el Craft Beer Market Estrella Galicia, patrocinado por Hijos de Rivera y dedicado en exclusiva a la cerveza artesana; el Wine Circus, en colaboración con INGAVI y que incluye la I Batalla de Sumilleres, y el Cocktail Bar Forum, en colaboración con Bordello, otra de las novedades de este año. Además, habrá Concurso de Pulpeiras, la elección del Cociñeiro Galego y la entrega de los Premios Picadillo a once restaurantes centenarios; Fogar do Santiso, Manuel Otero, Carlos Reija, Esther Freijeira, Miguel Vila y Domingo Villar, a título póstumo.

Las entradas continúan a la venta online a través de la web (a 10 euros día y a 20 euros el bono para los tres días). Todas las actividades serán gratuitas, aunque para los talleres con degustación se puede realizar una reserva previa online a 5€ (no reembolsable).

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

Nati Palomo

nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com

Ana Iglesias

ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com

