



CONVOCATORIA DE PRENSA

YA ESTÁ AQUÍ LA #GASTROXPLOSIÓN!

Galicia Fórum Gastronómico recibió a sus primeros visitantes, en una intensa jornada que incluyó sus dos certámenes, Premio Cociñeiro Galego 2022, cuyo ganador fue Moncho Méndez, y Concurso de Pulpeiras, que ganó Gutier Domingos

La estrella Michelin Lucía Freitas rindió homenaje a las praceras de Abastos

Cocineros coruñeses abordaron distintos aspectos de la cocina sostenible que se está haciendo en la ciudad, en una jornada en la que también tuvieron protagonismo las Cocineras del Camino

Francois Chartier, presidente de Chartier World LAB Barcelona, creador de la ciencia aromática de Armonías Moleculares y Mejor sumiller del mundo 1994, y el televisivo Jordi Cruz, chef de AbaC, pusieron el broche de oro a la primera jornada

El GFG continuará el lunes su andadura con nuevas actividades, como la final de la Batalla de Sumilleres, y la participación de Ángel León, Vicky Sevilla, Pepe Solla, Diego Guerrero y Josep Roca, entre muchos otros

A Coruña, 25 de septiembre de 2022. Después de tres años de silencio, Galicia Fórum Gastronómico volvió este domingo al calendario de los grandes eventos, reafirmandose como punto de encuentro imprescindible para los profesionales del *foodservice*, que llenaron los pasillos de Expocoruña buscando las novedades y tendencias del sector, en una jornada llena de actividades entre las que no faltaron los dos certámenes de esta

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



edición, Premio Cociñeiro Galego 2022, patrocinado por Gadis, y cuyo ganador fue Moncho Méndez, del restaurante Millo, y el Concurso de Pulpeiras, que premia la habilidad en la elaboración y servicio del *Polbo á Feira*, que ganó Gutier Domingos, de Pulpería Taboada (Melide), seguido por María Isaura (de José Ramón e Isaura Pulpeiros do Carballiño) y Jaime Méndez (de O Almacén do Avó, de O Grove), que se impusieron a Javier Blanco, Vanessa Ferreiro, Iria Antas, Antonio López y Manuel Augusto. El certamen está patrocinado por Aceites Abril y Pimentón de la Vera.

Además de catas, talleres y showcookings, la jornada inaugural incluyó varias ponencias en las que estuvo muy presente la sostenibilidad, eje de esta edición, y en la que participaron reconocidos nombres del sector, como Javier Freijeiro, Moncho Bargo, Rogelio Santos, Adrián Felípez, Kike Vázquez y Ana Señarís, o las Cocineras del Camino, entre muchos otros.

Por su parte, la chef estrella Michelin Lucía Freitas realizó una emotiva intervención en la que habló de la importancia que tiene su mercado, la Praza de Abastos de Santiago, en sus restaurantes y en su trayectoria vital y profesional. A través de su visión y filosofía de trabajo, Lucía puso en valor ese mercado como espacio económico, social y emocional que “tenemos la obligación de cuidar como sociedad”. Así, a modo de homenaje invitó a varias a subir al escenario para visibilizar “una parte fundamental de la alta gastronomía”. El broche de oro de la primera jornada llegó de la mano del canadiense François Chartier, presidente Chartier World LAB Barcelona, creador de la ciencia aromática de Armonías Moleculares, y Mejor sumiller del mundo 1994 (Grand prix Sopexa), que habló de *La Biodiversidad: el eslabón perdido del concepto global del terroir*, y del televisivo Jordi Cruz, chef del restaurante ABaC, con tres estrellas Michelin, que ofreció una ponencia sobre *Modernidad, tradición y producto*, presentada por Pep Palau, y que arrancó calurosos aplausos del público presente.

Qué ver el LUNES en el GFG?

Galicia Fórum Gastronómico continuará hoy su andadura con nuevas propuestas repartidas en sus siete espacios, y en la que la gastronomía líquida tendrá gran protagonismo con las propuestas del Wine Circus, que incluirá la final de la Batalla de Sumilleres, la celebración del décimo aniversario del INGAVI y varias charlas, entre ellas las de Audrey Doré & Marta Cortizas, Tomás Ucha & Mario Ayllón, Manuel Otero, Mariña Fernández, Xoán Cannas, y Josep Roca, de El Celler de Can Roca y Mejor Sumiller del Mundo.

Además, Hijos de Rivera, que durante los tres días cuenta con espacio propio, su **Craft Beer Market**, para poner en valor la hostelería gallega y divulgar la gastronomía con impacto positivo y la cultura cervecera, ha organizado para este lunes por la tarde, a las 16.00 horas, 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.

Así, 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, compartirán 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.

Por otra parte, el **Cocktail Bar Fórum**, dirigido por Bordello Parlour, contará con nuevas propuestas en su barra (situada en el área de restauración del Cook Trends), por la que el lunes pasarán Ángel Mato, Diego Abal, Pili Fernández, Pablo Agromayor y Pablo Gago.

Abierto al público de 10.00 a 20.00 horas, Galicia Fórum Gastronómico contará con siete espacios, 27 estrellas Michelin y la sostenibilidad como eje central, y volverá a incluir una zona *Cook Trends* con oferta de restauración. Además, en los diferentes stands del espacio ferial se llevarán a cabo diversas presentaciones a lo largo de la jornada.

Tenéis toda la información en la web www.galiciaforumgastronomico.com

