



## NOTA DE PRENSA

# COCTELERÍA CON NOME PROPIO NO GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

**No Cocktail Bar Fórum poderanse coñecer todas as últimas novidades e tendencias en mixoloxía da man dos grandes profesionais como Javier de las Muelas, José María Gotarda, Giacomo Gianioti ou Miguel Arbe**

**A Coruña, 21 de xullo de 2022.** O mundo do cóctel viviu un importante auxe nos últimos 50 anos e Galicia Fórum Gastronómico non podía permanecer á marxe. Por iso, na próxima edición, que se celebrará do 25 ao 27 de setembro en Expocoruña, tamén se lle dará protagonismo, cun espazo dedicado en exclusiva ao mundo do bar e a coctelería, o chamado Cocktail Bar Fórum, que será posible grazas a Miguel Arbe e Pablo Gómez, de Bordello Parlour, o único local galego xunto ao Vitter de Vigo que aparece no Top Cocktail Bars, a considerada guía Michelin das barras de España e Portugal.

Os responsables deste espazo, que será unha das novidades da edición deste ano do Fórum na súa volta ao calendario dos grandes eventos, adiantaron a presenza de empresas do sector dos destilados e un intenso programa de actividades, co obxectivo de dar a coñecer as últimas tendencias en mixoloxía para deleite dos profesionais e afeccionados á coctelería, con grandes nomes como José María Gotarda, Miguel Gómez ou o propio Miguel Arbe.

Aínda que aínda quedan moitas sorpresas por desvelar que se coñecerán in situ, Pablo Gómez adiantou algúns dos atractivos do proxecto, como unha barra de coctelería que se situará no Cook Trends (a zona de comidas) e na que se recreará un mapa de Galicia con todos os estilos de elaboración propia que se están desenvolvendo nela, impulsada por Bordello Parlour. “Serán bares



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



gastronómicos nos que estarán presentes todos os estilos, como coctelería de imaxe, que entra polos ollos, pero sen descoidar o sabor; coctelería de hotel, de restaurante, con barmans que traballan para este tipo de servizo; coctelería turística e para todos os públicos, cos representantes máis importantes de cada cidade; coctelería clásica, cos pioneiros, e tamén a de nova creación, con subprodutos propios feitos a partir de destilados ou macerados. Todo ese abanico estará representado a modo de mapa durante os tres días do Fórum e no seu horario completo”, di. Ademais, para o día 27 están previstas varios relatorios, nas que destacan profesionais da talla de Javier de las Muelas, pioneiro e un dos referentes a nivel empresarial e conceptual da coctelería en España, con medio século de actividade, do que Gómez destaca “a súa evolución creativa, xa que fixo desde a coctelería clásica ata a vangarda máis notable, pero tamén a nivel empresarial, porque é unha das máis boiantes do panorama español”.

Tamén figuran na lista de relatores José María Gotarda, do Ideal Cóctel Bar de Barcelona, un dos pioneiros da coctelería clásica en España e todo un referente; Miguel Gómez, xerente de Aguardientes de Galicia, unha das destilerías de maior prestixio a nivel internacional, ou Giacomo Gianioti, un dos mellores bartenders de España, do equipo de Paradiso en Barcelona, número 3 no ranking mundial de *The World's 50 Best Bars*.

Pablo Gómez adianta algúns dos temas que se abordarán neste espazo relacionados coa mixoloxía. “A nivel conceptual, será moi interesante o relatorio de Javier de las Muelas, que falará da evolución da coctelería en España, pero sobre todo do xiro que está a dar el como visión de futuro cara aos destilados ecolóxicos e a coctelería ecolóxica”, unha cuestión moi vinculada ao eixo temático desta edición do Galicia Fórum Gastronómico, que é a sustentabilidade.

Outra dos relatorios será *Maridaxes reais entre coctelería e cociña de alto nivel*, e que a xuízo de Gómez será “tamén moi interesante ver esa relación, e achegarse á coctelería gastronómica, xa que ata o momento só dábase con viños e máis recentemente algo con cervexa, pero non con cócteles”. *Da terra á copa*, outra das charlas, unirá a un produtor e a un barman para contar o camiño que vai desde o cultivo dun botánico a converterse en ingrediente dun cóctel.

Ademais, coñeceranse experiencias persoais nos seus negocios como a de Gianioti, e produtos, como as posibilidades dos mixers Royal Bliss de Coca-Cola ou o novo destilado de Petroni (Pernod Ricard), que se presentará en exclusiva no GFG, ademais de abordarse outras cuestións como redes sociais e imaxe en coctelería, ou a destilación en Galicia.

**SETE ESPAZOS.** O Cocktail Bar Forum súmase a outros espazos como o Auditorio, o Taller, a Ágora, o FórumLab, o Wine Circus e o Craft Beer Market para dar a coñecer a través de cociñeiros, mestres de sala, catadoras e empresarios as últimas novidades do sector e achegarse á diversidade de estilos que converxen na cociña, con relatoras de primeiro nivel, sesións temáticas de máxima especialización e presentacións de produtos e servizos.





Convertido desde a súa primeira edición en punto de encontro imprescindible para os profesionais do *food service*, Galicia Fórum Gastronómico pretende “reforzar destino Coruña, territorio Galicia e produto galego; exportar o talento dos nosos cociñeiros, achegar formación ao sector a través do noso programa e ofrecer *networking* aos nosos expositores”, tal e como lembran a súa directora, Ana Trevisani, e os seus fundadores Pep Palau e Jaume von Arend.

Máis info na nosa web [www.galiciaforumgastronomico.com](http://www.galiciaforumgastronomico.com) e nas nosas redes sociais

**Nati Palomo**

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

**Ana Iglesias**

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

