



## NOTA DE PRENSA

# ABIERTA LA COMPRA DE ENTRADAS PARA GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

**A través de la página web [www.galiciaforumgastronomico.com](http://www.galiciaforumgastronomico.com) también se pueden reservar las plazas para los talleres**

Galicia Fórum Gastronómico, el gran evento de referencia en el sector que se celebrará en Expocoruña del 25 al 27 de septiembre, ya tiene disponible las entradas en venta online a través de su web ([www.galiciaforumgastronomico.com](http://www.galiciaforumgastronomico.com)).

El precio de la entrada para un solo día es de 10€ y para los tres días, de 20€. Todas las actividades serán gratuitas, aunque para los talleres con degustación, a los cuales sólo podrán acceder 50 personas, se puede realizar una reserva previa que tendrá un coste de 5€ (no reembolsable). El acceso se realizará por orden de llegada y garantiza el asiento hasta 10 minutos antes de la actividad; una vez pasado este plazo, éste podrá ser utilizado para acceso libre.

Recordemos que por los talleres, planteados como sesiones de cocina en directo con degustación, pasarán los gallegos Lolo Mosteiro & Paula Martínez (Artesa da Moza Crecha), Alberto Lareo (Nós), Iván Domínguez (Nado), Iñaki Bretal (O Eirado da Leña\*), Héctor López (España) y Dani Guzmán (Nova\*); el andaluz Pedro Aguilera (Mesón Andaluz); las asturianas Sara López Corral (Casa Telva) y Mary Fernández (Mesón El Centro), ambas Guisanderas, y Luis Alberto Martínez Abascal (Casa Fermin); el madrileño Hugo Muñoz (Ugo Chan) o el vasco Julen Baz (Garena).

En cuanto al Auditorio, por el que desfilarán las figuras más prestigiosas de la cocina y el vino, cabe destacar también la participación de grandes chefs como Lucía Freitas (A Tafona\*), Jordi Cruz (Àbac\*\*\*), Marcos Morán (Casa Gerardo\*), Yolanda León & Juanjo Pérez (Cocinandos\*),



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



Edorta Lamo (Arrea) y los hermanos Carlos e Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo\*), Pepe Solla (Casa Solla\*), Vicky Sevilla (Arrels\*), y Diego Guerrero (Dstage\*\*), a los que se añadirá Ángel León (A Poniente\*\*\*y \*verde), para participar junto con los tres anteriores en un diálogo organizado por Imperfectxs Estrella Galicia 1906; además de Esther Manzano (Casa Marcial\*\*), Jaime Uz (Arbidel\*), José Avillez (Belcanto\*\*), Javier Olleros (Culler de Pau\*\* y \*verde) o el mejor sumiller del mundo, Josep Roca (Celler de Can Roca\*\*\*y \*verde) Entre todos los espacios habrá más de de 27 estrellas Michelin.

En este Auditorio también se realizarán una sesión con Javi Freijeiro y Moncho Bargo (Pracer), Adrián Felípez (La Taberna de Miga) y Kike Vázquez y Ana Señarís (Terreo); otra de Cociñeiras do Camiño con Bego Vázquez (Regueiro da Cova), María Varela (A parada das Bestas), Mar Orosa (El Oviedo) y Chus Castro (Bitadorma); la final del Cociñeiro Galego 2022; la entrega de los Premios Picadillo o el Diálogo de distintos colectivos de cocina de Galicia.

Otros espacios que formarán parte de Galicia Fórum Gastronómico serán el FórumLab, , con más de 15 ponencias y en el que participarán especialistas en sostenibilidad como Sergio Gil (Fundación Restaurantes Sostenibles), David Rubert-Boher (Persapia), José Santiso (Fogar do Santiso) o Xavier Castro; las Ágoras, en las que intervendrán David Seijas (sumiller El Bulli) o Adrián Pellejo (Formaje); el Craft Beer Market Estrella Galicia, el Wine Circus, el Coctel Bar Fórum y el Cook Trends.

Y en el gran espacio ferial, ocupado ya en más de un 85%, estarán presentes las más prestigiosas empresas de los sectores de la distribución, la producción de alimentos y bebidas, el *foodservice* o el equipamiento y la maquinaria.

**Más información en nuestra web [www.galiciaforumgastronomico.com](http://www.galiciaforumgastronomico.com) y en nuestras redes sociales**

**Nati Palomo**

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

**Ana Iglesias**

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

