



NOTA DE PRENSA

GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO OTORGARÁ UNA VEZ MÁS LOS PREMIOS PICADILLO

El evento incluye además el certamen Cociñeiro Galego 2022 en su octava edición, el Concurso de Pulpeiras y una Batalla de Sumilleres

Al igual que en anteriores ediciones, Galicia Fórum Gastronómico, que volverá del 25 al 27 de septiembre a Expocoruña, en esta ocasión con la gastronomía sostenible como eje central, reservará un espacio en su programa de actividades para premios y concursos, poniendo en valor el trabajo realizado por profesionales del sector.

Así, entre las acciones previstas para este año destacan una vez más los **Premios Picadillo** en sus diferentes categorías, siendo su objetivo reconocer el trabajo que profesionales de diversas disciplinas y oficios han venido realizando en pro de la gastronomía gallega a través de su trayectoria laboral, a la que a menudo han dedicado la vida entera. Se entregarán el martes 27 por la tarde.

La **categoría cocina** reconoce la labor de preservación de la cocina tradicional gallega. Este año los premios recaerán en once restaurantes centenarios que perviven en Galicia: Paz Nogueira (Santiago, A Coruña) 1840; Casa Isolina (Taragoña, Rianxo, A Coruña) 1878; A Centoleira (Beluso, Bueu, Pontevedra) 1884; Casa Ramallo (Rois, A Coruña) 1898; Casa Ces (Poio, Pontevedra) 1908; Casa Teodora (Arzúa, A Coruña) 1910; Restaurante Galicia (Baamonde, Lugo) 1916; Casa Lestón (Sardiñeiro, Fisterra, A Coruña) 1917; Casa Inés (Cotobade, Pontevedra) 1918; Casa Salvador (A Baña, A Coruña) 1920; O Gato Negro (Santiago, A Coruña) 1922 y Restaurante España (Lugo) 1907.

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



En la **categoría sala**, que pone en valor el oficio de camarero y de maestro de sala de los restaurantes gallegos, el premiado será Manuel Otero (Bido, A Coruña).

En la **categoría productor**, que reconoce a mujeres y hombres con oficios relacionados con el mar, la tierra o la artesanía alimentaria que han conseguido crear productos de prestigio para la gastronomía gallega, el premio recaerá en Carlos Reija, por su Cebreiro curado.

En la **categoría vino**, que distingue la labor de viticultores, enólogos y sumilleres que con su trabajo y sabiduría han situado a los vinos de Galicia entre los mejores de España y de Europa, el premio será para Esther Freijeira (Adega Diego de Lemos, Chantada), pionera en viticultura ecológica.

Y finalmente, en la **categoría cultura**, pensado como reconocimiento a personas del mundo de la cultura que con su obra han contribuido a la difusión de la cocina y la gastronomía gallegas, se otorgarán dos premios: uno a título póstumo para Domingo Villar en homenaje a su ingente obra, y otro para Miguel Vila, *Colineta*, por su aportación fundamental a la crónica gastronómica de la cocina gallega.

Además, este año y teniendo en cuenta el eje temático de Galicia Fórum Gastronómico, se entregará también un premio a la **sostenibilidad**, que se concede a proyectos, tanto de restaurantes como de otros ámbitos profesionales, que se sustenten sobre los principios del desarrollo sostenible. El proyecto premiado ha sido Fogar de Santiso (Santiago), por la labor desarrollada en pro de la alimentación sostenible.

Por otra parte, el domingo 25 por la mañana se dará a conocer el nombre del **Cociñeiro Galego 2022**, un concurso que reconoce la labor de los cocineros emergentes que ofrecen propuestas culinarias de calidad, utilizan productos de proximidad, hacen una cocina sostenible y difunden estos valores. Los cinco finalistas, seleccionados por un jurado profesional, son: Alberto Cruz & María Cambeiro (Landua, Mazaricos, A Coruña); Toño Lorenzo (A Faragulla, Chantada, Lugo); Xosé Magalhaes & Lydia del Olmo (Ceibe, Ourense); Martín Mantilla (Berso, Lugo) y Moncho Méndez (Millo, A Coruña). Las votaciones ya están abiertas al público y se pueden realizar a través de la página www.galiciaforumgastronomico.com hasta el 18 de septiembre, sorteándose entre todos los participantes una comida para dos personas en cada uno de los restaurantes nominados.





Además, ese mismo día por la tarde, se celebrará el **Concurso de Pulpeiras**, que llega a su octava edición premiando una vez más la habilidad de los profesionales en la elaboración y servicio del Polbo á Feira.

Así mismo, en el marco del Wine Circus, también se darán a conocer los ganadores de la primera edición de la **Batalla de Sumilleres**, el concurso de cata por parejas en el que los participantes tendrán que enfrentarse al reto de descifrar 5 vinos a ciegas en base a parámetros como la variedad de uva, zona geográfica de procedencia, añada, suelo y clima. Se realizarán 3 rondas clasificatorias y de cada una de ellas saldrán 5 parejas que se disputarán el podio en la Batalla Final, donde tendrán que volver a catar otros 5 vinos a ciegas para intentar ser los ganadores y obtener así el primer premio, que consiste en 1.000€; para la segunda pareja el premio es de 300€ y para la tercera, un lote de vino.

El precio de inscripción por pareja es de 50€, y pueden realizarse a través de la web www.galiciaforumgastronomico.com.

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

Nati Palomo

nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com

Ana Iglesias

ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com

