



CONVOCATORIA DE PRENSA

ÉXITO ROTUNDO DE LA #GASTROXPLOSIÓN!

Galicia Fórum Gastronómico cierra sus puertas con más de 21.000 visitantes a dos horas de su clausura

La coctelería toma protagonismo en la última jornada, con la participación de Javier de las Muelas, Aurora Almenar, Federico Lombardi, Xabier Gorostiza o Miguel Arbe, entre otros

La entrega de los Premios Picadillo a restaurantes centenarios de Galicia; Fogar do Santiso, Manuel Otero, Carlos Reija, Esther Freijeira, Miguel Vila y Domingo Villar, a título póstumo, fue uno de los momentos más emotivos del GFG

El diálogo de colectivos de cocina de Galicia, el portugués Javier Avillez y el grovense Javier Olleros, ambos con dos estrellas Michelin, entre los atractivos de la última jornada

A Coruña, 27 de septiembre de 2022. Galicia Fórum Gastronómico se despide este martes de Expocoruña, donde durante tres días ha sido un espléndido escaparate de la innovación gastronómica y un lugar de intercambio de conocimiento y productos, reuniendo a los mejores profesionales del sector *foodservice* que han podido descubrir nuevos modelos de negocio y las últimas tendencias gastronómicas, centradas en esta edición en la sostenibilidad y con Asturias como territorio invitado.

Así, el **FórumLab** fue en su última jornada uno de los espacios más concurridos en el que se habló de ese necesario equilibrio entre el crecimiento de la economía, el respeto al medioambiente y el bienestar social, a



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



través de varias ponencias y mesas redondas con Convivium SlowFood Compostela como partner. Entre ellas cabe destacar la que reunió a Isabel Costas, de Cooperativa Tres Fuciños; Alejandro Vázquez, de Puerto de Celeiro; María Veiga, de Bisgato, & Javier Olleros, de Culler de Pau, que desarrollan el Proyecto ASUQUE; Nacho Gómez, de Cafés Siboney; Ana Gadín, de Bodega Atrium Vitis; y Jesús Zapico, de Quescrem, entre otras.

Además, en la última jornada adquirió protagonismo el **Cocktail Bar Fórum**, centrado en el mundo de la coctelería y una de las novedades de esta edición, coordinado por Bordello Parlour, uno de los 45 locales seleccionados por Top Cocktail Bar en España. El exitoso empresario y creador de tendencias Javier de las Muelas, todo un referente en el mundo de la mixología, inició el programa del día con su ponencia, a la que siguieron las de Aurora Almenar & Federico Lombardi, de Paradiso Barcelona; Xabier Gorostiza, Miguel Ángel Gómez, de Aguardientes de Galicia; Carmen María Gayoso, de Leirinas de Uz; Lola Remeseiro, y el reconocido bartender Miguel Arbe.

También el **Beer Craft Market**, la propuesta de Estrella Galicia para divulgar la cultura de cerveza, con desarrollo de catas y talleres y dando voz a cerveceros artesanos de orígenes diversos, tuvo gran éxito. Además, la compañía ha querido poner en valor la hostelería gallega, dando voz a algunos de los representantes del sector en una mesa redonda en el Auditorio que contó con Javi Freijeiro, de Coruña Cociña; Gerson Iglesias, de Ourense Cociña; Bruno Pena, de Cociñeiros Lugo; Raquel Suárez, de Vigo Gastronómico, y Daniel Guzmán, de Grupo Nove, moderada por Pep Palau, director de Programa del GFG, que pusieron encima de la mesa las principales fortalezas e inquietudes del colectivo, así como los retos que afronta en su futuro más inmediato.

Así mismo, estuvieron muy concurridas las ponencias de los chefs con dos estrellas Michelin José Avillez, de Belcanto, y Javier Olleros, de Culler de Pau, que puso el broche de oro a esta edición.

PREMIOS PICADILLO. Pero sin duda, el momento más emocionante ha sido la entrega de los Premios Picadillo en sus diferentes categorías, para 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. Este año los premios **Cocina** recayeron 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.

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 recayó 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



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



han situado a los vinos de Galicia entre los mejores de España y de Europa, el premio ha sido para Esther Freijeira (Adegas 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 otorgaron 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 se entregó un **premio especial** a Fogar de Santiso (Santiago), por la labor desarrollada en pro de la alimentación sostenible.

Por otra parte, la Deputación da Coruña presentó en el marco del Galicia Fórum Gastronómico la campaña A provincia que sabe, de la mano del vicepresidente y diputado de Turismo, Xosé Regueira, con la que el departamento provincial de Turismo promocionará los productos agroalimentarios y la gastronomía de calidad y con parámetros de sostenibilidad.

A dos horas del cierre, por el Galicia Fórum Gastronómico han pasado más de 21.000 personas, superando todas las expectativas tras tres años sin poder celebrar el evento.

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

