

**ASTURIAS, TERRITORIO INVITADO EN EL GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO,  
ACERCARÁ SU COCINA DE PAISAJE DE LA MANO DE SUS CHEFS Y GUISANDERAS**

- **Cocina de Paisaje estará presente en el congreso gastronómico de la región vecina que tendrá lugar en A Coruña los próximos días 25, 26 y 27 de septiembre.**
- **En estos días, el Principado de Asturias contará con 15 actividades entre degustaciones, talleres, masterclass y ponencias.**
- **Participarán los chefs y guisanderas embajadores de Cocina de Paisaje: Sara López e Yvonne Corral (Casa Telva), Mary Fernández (Mesón El Centro), Luis Alberto Martínez Abascal (Casa Fermín), Esther Manzano (Casa Marcial\*\*), Diego Fernández (Regueiro), Jaime Uz (Arbidel\*).**
- **Marcos Morán (Casa Gerardo\*), también representará a Asturias en la ponencia múltiple “Cuatro paisajes, cuatro cocinas atlánticas”.**

**Madrid, 19 de septiembre de 2022.**- Asturias será el territorio invitado en la octava edición del Galicia Fórum Gastronómico, que tendrá lugar en A Coruña los próximos días 25, 26 y 27 de septiembre.

El Principado de Asturias llevará a esta cita su Cocina de Paisaje, coincidiendo con una edición en la que la sostenibilidad será el eje temático central, un valor respaldado y compartido históricamente por la gastronomía asturiana y en torno al que girarán todos los contenidos del congreso.

Cocina de Paisaje tendrá un notable protagonismo en la programación preparada para estos días, contando con presencia en más de 15 actividades, tanto en el Auditorio principal -donde se llevará a cabo la ponencia principal-, como en la zona de talleres y en el área expositiva, en la que contará con un stand propio donde se llevarán a cabo diferentes masterclass y degustaciones.

Asturias acercará su gastronomía a este encuentro de la mano de algunos de sus chefs y embajadores de Cocina de Paisaje, como son Esther Manzano (Casa Marcial \*\*), Jaime Uz (Arbidel\*). Diego Fernández (Regueiro), Luis Alberto Martínez Abascal (Casa Fermín), Mary Fernández (Mesón El Centro), y Sara López e Yvonne Corral (Casa Telva). Al margen de la actividad organizada por el gobierno del Principado de Asturias, el chef Marcos Morán (Casa Gerardo\*) participará también en el programa oficial de la feria defendiendo la gastronomía asturiana.

**MÁS DE 15 ACTIVIDADES PARA CONOCER LA COCINA DE PAISAJE**

**>> Domingo, 25 de septiembre**

El inicio del congreso tendrá lugar el próximo **domingo, 25 de septiembre**. Cocina de Paisaje comenzará este día en su stand con la **‘Sesión de vermú a base de tortos’**, una degustación de la mano de Sara López e Yvonne Corral de Casa Telva (a las 12:00h).

Continuará con la **Masterclass con degustación** que tendrá lugar a las 14:00h en el stand de Cocina de Paisaje bajo el título **‘Guisanderas de Asturias: 25 años recuperando recetas’** con Sara López e Yvonne Corral de Casa Telva y Mary Fernández de Mesón El Centro.

Tras esto, en la zona de talleres los asistentes podrán disfrutar del **Taller y degustación ‘Guisanderas de Asturias: Fabes y verdinas con monte y mar’** a cargo de Mary Fernández de Mesón El Centro, y Sara López e Yvonne Corral de Casa Telva.

Las guisanderas serán igualmente las protagonistas de la primera actividad de la tarde, la **Masterclass con degustación** que tendrá lugar a las 17:30h en el stand de Cocina de Paisaje bajo el título **‘Guisanderas de Asturias: 25 años recuperando recetas’**.

Finalizará el día en el stand a las 19:00h con la **Masterclass y degustación ‘Con Vistas al Cantábrico’** impartida por Mary Fernández de Mesón El Centro.

#### >> **Lunes, 26 de septiembre**

Durante el segundo día de congreso, el stand de Cocina de Paisaje acogerá **dos Masterclass y degustaciones a cargo de Luis Alberto Martínez de Casa Fermín**, una a las 12:00h y otra a las 14:00h.

Por su parte, **Marcos Morán, del Restaurante Casa Gerardo\***, representará a Asturias a las 13:00h en la ponencia del auditorio principal titulada **‘Cuatro paisajes, cuatro cocinas atlánticas’**, donde defenderá su apuesta por las verduras en Casa Gerardo.

**Esther Manzano, de Casa Marcial \*\***, será la encargada de realizar la **Masterclass y degustación** que tendrá lugar en el stand a las 16:00h.

**Diego Fernández, del Restaurante Regueiro** será el chef encargado de la **última Masterclass y degustación** del stand, que tendrá lugar a las 18:00h.

Por último, el cierre de jornada lo hará **Luis Alberto Martínez de Casa Fermín** a las 19:00h en la zona de talleres impartiendo un taller y degustación.

#### >> **Martes 27 de septiembre**

El cierre de congreso tendrá lugar el martes, **día 27**, comenzando el día en el stand a las 10:00h con la **Masterclass y degustación de Esther Manzano**.

A continuación, a las 12:00h, en el auditorio principal, tendrá lugar la **ponencia “Gastronomía con identidad: Asturias, Cocina de Paisaje”** presentado por el crítico gastronómico Carlos Maribona y con la participación de los chefs asturianos Jaime Uz, Diego Fernández y Esther Manzano.

Por último, durante la tarde el stand de Cocina de Paisaje acogerá las **Masterclass y degustaciones de Jaime Uz, del Restaurante Arbidel\***, con dos pases a las 14:30h y 17:30h, así como la **Masterclass y degustación** a cargo de Diego Fernández.

El acceso a todas las actividades será libre y abierto al público con un número limitado de plazas para cada una de ellas.

**Sobre Cocina de Paisaje**

Bajo la denominación 'Asturias, Cocina de Paisaje' se desarrolla todo el plan de posicionamiento gastronómico impulsado por el Gobierno de Asturias que cuenta con diferentes acciones y experiencias con el fin de **reposicionar la gastronomía asturiana y competir a través de la integración del paisaje, los productos y restaurantes, en una misma marca e identidad.**

Con 'Cocina de Paisaje' se quieren **reivindicar los valores del territorio gastronómico, sus productos y talento culinario**, destacando la labor de sus chefs, guisanderas y reposteros y otorgando a su gastronomía una mayor visibilidad a través del saber tradicional, defendiendo el recetario y técnicas de antaño, y respetando el producto y su origen.

**CONTACTO DE COMUNICACIÓN**

Para gestión de entrevistas y reportajes, así como consultas o propuestas:

MATEO&CO

**MATEO** WE  
& CO. COOK  
BRANDS  
mateoandco.es

Saray Alonso – [saraya@mateoandco.es](mailto:saraya@mateoandco.es) - Tel: 634 966 770