

Vuelve la
#gastro
explosión!



NOTA DE PRENSA

LA SALA Y LOS COMEDORES SOSTENIBLES, ENTRE LOS TEMAS ESTRELLA DE LA SEGUNDA JORNADA DE GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

- **La conselleira de Economía en funciones, María Jesús Lorenzana, realizó una visita institucional a la feria, convertida en el mejor escaparate para ensalzar la calidad de los productos gallegos**
- **La agenda del día incluyó sesiones con Héctor López, Lluç Crusellas, Lino Adillón y Javier Olleros y la Final de la Batalla de Sumilleres**
- **Maite Carreira Trigo, de O Ben Me Sabe, de Laxe (A Coruña), fue la ganadora del Campeonato de Tiraje de Cervezas de Estrella Galicia, compañía que presentó en el marco del Fórum su nueva colaboración con Sargadelos**
- **La jornada de clausura del martes incluirá la entrega de los Premios Picadillo, el I Concurso de Empanadas, el Desafío Xchef de Cervezas 1906, el Encuentro de Colectivos de Cocina de Galicia y una sesión a cargo del chef Xosé T. Cannas**

8 de abril de 2024. Galicia Fórum Gastronómico continuó hoy su andadura con nuevas propuestas para los profesionales del sector, en una jornada que invitó a reflexionar sobre distintos temas de actualidad y en la que los productos de la despensa atlántica estuvieron muy presentes.

Precisamente de ellos habló también la conselleira de Economía, María Jesús Lorenzana, para quien el Fórum es “el mejor escaparate para ensalzar la calidad de los productos gallegos” destacando el interés de la Consellería por “poner en valor los productos agroalimentarios gallegos, su excelencia y singularidad”.

La Xunta está presente en esta edición a través de varios espacios, como la de Promoción del Empleo e Igualdad, que está dando a conocer las fórmulas de economía social en este sector; la Consellería del Mar, que cuenta con un aula para realizar catas y dar a conocer la calidad de los productos pesqueros Galicia Calidade, con catas y presentaciones; la Axencia Galega de Calidade Alimentaria, que tiene un mostrador propio y actividades de promoción de los productos gallegos; Galicia Calidade, con catas y presentaciones, y Turismo de Galicia, que apoya este evento por la larga tradición que Galicia tiene como destino de turismo gastronómico.

Vuelve la
#gastro
explosión!



Además, la jornada incluyó también interesantes sesiones en el FórumLab en torno a la sala, con varios modelos que van desde las más clásicas a las más disruptivas; debates sobre “crecer o decrecer” en los negocios de hostelería, y una ponencia sobre los comedores sostenibles, en la que se puso de manifiesto que se puede comer bien desde el punto de vista de la salud, la ética y el gusto.

En cuanto a los chefs participantes hoy, destacan el catalán Lluç Crusellas (Eukarya, Vic) World Chocolate Master 2022, que explicó cómo construir la marca; el reconocido chef Lino Adillón (Volver, Ushuaia) que proviene de Tierra de Fuego (Argentina) y que ofreció todo un espectáculo sobre el escenario, y el chef Javier Olleros, de Culler de Pau, dos estrellas Michelin, sin duda el cocinero gallego con mayor proyección.

Por otra parte, Galicia Fórum Gastronómico fue también escenario esta mañana de la final Norte del Campeonato de Tiraje de Cerveza, que ganó Maite Carreira Trigo, de O Ben Me Sabe, de Laxe, y la presentación del nuevo proyecto en común de Estrella Galicia y Sargadelos, la columna de porcelana Génesis, que ya ha comenzado a instalarse en locales de hostelería de todo el país. Se trata de una pieza producida de forma artesanal en la factoría Sargadelos con todos los mecanismos necesarios para el tiraje perfecto de la cerveza.

CLAUSURA. La jornada de clausura del Galicia Fórum Gastronómico, en la que el queso tendrá mucho protagonismo con espacio propio, el Cheese Fórum, incluye varias citas de interés, entre ellas el certamen Desafío X Chef Galicia de Cervezas 1906, que tendrá lugar a las 11.00 horas en el Auditorio con la participación de Cristian Santiago, de Marea en de Cariño (A Coruña), Samuel Moreno, de O Campanario en Nogueira de Ramuín (Ourense), Adrián Espiño de Bido en A Coruña y Rubén González de El Cafetín en Pontevedra. Además, en el mismo lugar a las 13:45 tendrá lugar la presentación del Manifiesto por la Sostenibilidad firmado por los 5 colectivos de cocineros de Galicia.

Además, se hablará de los Factores de éxito en la creación de marca en las sesiones del FórumLab, se celebrará el I Concurso de Empanadas, y se hará entrega de los Premios Picadillo, que reconocen que reconocen los méritos que han demostrado las personas premiadas a través de su trayectoria profesional desde diferentes disciplinas. Este año los premiados son: Ana Gago de Casa Pardo (A Coruña) en la categoría Cocina; Clara Luís Domínguez “Clarita” del Hostal de la Viuda (A Pobra de Trives, Ourense) en la categoría de Sala; José Luís Mateo de Quinta da Muradella (Monterrei, Ourense) en la categoría de Vino; la Organización de Productores del Puerto de Porto de Celeiro (Viveiro, Lugo) en la categoría de Mar; el colectivo Amas da Terra en la categoría Rural; Airas Moniz de Chantada (Lugo) en la categoría de Artesanía Alimentaria; Ricardo Fernández del CIFP Carlos Oroza (Pontevedra) en la categoría de Formación; y Rogelio Santos, marinero del Porto do Son (Rías Baixas) en la categoría de divulgación.

La clausura correrá a cargo de Xosé T. Cannas (Pepe Vieira, 2 estrellas Michelin), que hablará de La última cocina del mundo.

Vuelve la
#gastro
explosión!

