

Vuelve la  
#gastro  
explosión!



NOTA DE PRENSA

## **CIERRA EL GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO CON ÉXITO DE PÚBLICO Y LA SORPRESA DE QUE REGRESA EN 2025**

- **El evento, que mantiene las cifras de la pasada edición, anunció su vuelta a Expocoruña el próximo año**
- **Visita institucional de los titulares de la Consellería do Mar y de la Consellería de Promoción do Emprego e Igualdade**
- **Adrián Espiño se alzó con el Premio del Desafío Xchef de Cervezas 1906, mientras que Gonzalo Blanco, de restaurante Salitre, y las estudiantes Minerva Lavi y Miguel Lavirgen ganaron el I Concurso de Empanadas**
- **Los 5 colectivos de cocina de Galicia escenificaron su compromiso por la sostenibilidad con la lectura de un manifiesto**
- **La entrega de los Premios Picadillo, uno de los momentos más emotivos del día**
- **La sesión a cargo del chef Xose T. Cannas (Pepe Vieira, 2 estrellas Michelin) puso el broche de oro a esta edición**

**9 de abril de 2024.** Galicia Fórum Gastronómico cerró hoy sus puertas revalidando el éxito de las anteriores convocatorias y con una sorpresa final: el anuncio de que su décima edición se adelantará un año y se celebrará en 2025, tal y como afirmó su directora Ana Trevisani en la despedida de un Fórum que se reafirmó como el evento profesional del sector por excelencia en el noroeste peninsular y que sirvió de marco para la presentación pública del Manifiesto de Sostenibilidad firmado por todos los colectivos de cocineros de Galicia.

Una declaración del compromiso adquirido en torno a la sostenibilidad nutricional, el uso responsable de ingredientes, el bajo impacto ambiental, la responsabilidad social, la sostenibilidad laboral, la apuesta por el futuro del sector, la innovación responsable, la conservación de patrimonio inmaterial, el aprender y compartir conocimiento, el compromiso y la sensibilización, firmado por las asociaciones Cocina Ourense, Cociña Coruña, Vigo Gastronómico, Cociñeiros Lugo y Nove elaborado a partir del apoyo y colaboración de Estrella Galicia, y al que se sumó la Xunta representada por el conselleiro do Mar, Alfonso Villares, y la conselleira de Promoción do Emprego e Igualdade, Elena Rivo, que realizaron una visita institucional.

Vuelve la  
#gastro  
explosión!



La jornada comenzó en el Fórum Lab que incluyó una ponencia del experto en turismo, Iñaki Gaztelumendi y a continuación un interesante debate sobre los factores del éxito en la creación de marca. El público asistente también pudo vivir la gran final del Desafío XChef de Cervezas 1906, cuyo ganador fue Adrián Espiño, jefe de cocina de BIDO (A Coruña). El joven chef de 26 años se alzó con el galardón con la propuesta "Ravioli de carrilleras y rabo de vaca estofados, salsa de oporto y px, queso galmesán" maridada con 1906 Black Coupage.

El segundo puesto fue para Samuel Moreno de O Campanario por su propuesta 'Gilda galega de xouba, pemento de Padrón, algas e olivas embruxo', maridada con 1906 La Milnueve, mientras que el tercero y cuarto fueron a parar a Rubén González de El Cafetín en Pontevedra y Cristian Santiago de Marea (Cariño, A Coruña).

Uno de los espacios que también atrajo numeroso público fue el Cheese Fórum, nuevo esta edición, y en la que no sólo expusieron queseros artesanos de todo el arco atlántico sino que también tuvieron lugar ponencias como la protagonizada por Clara Díez (Formaje).

Este martes también se celebró la primera edición del Concurso de Empanadas, que tuvo una excelente acogida, proclamándose ganadores Gonzalo Blanco, del restaurante Salitre, seguido por Gonzalo Coteló, del restaurante Morriña, mientras que en la categoría Estudiantes los ganadores fueron Minerva Lavi y Miguel Lavirgen, de ESENGRA, seguidos por Moraima Núñez y Lara Fernández, de la Escola Álvaro Cunqueiro.

**HOMENAJES.** Especialmente emotiva fue la entrega de los Premios Picadillo, que reconocen los méritos que demostraron las personas premiadas a través de su trayectoria profesional desde diferentes disciplinas. En esta ocasión los ganadores fueron 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; Airas Moniz de Chantada (Lugo) en la categoría de Artesanía Alimentaria; Ricardo Fernández del CIFP Carlos Oroza (Pontevedra) en la categoría de Formación; Rogelio Santos, marinero del Porto do Son (Rías Baixas) en la categoría de divulgación, y el colectivo Amas da Terra en la categoría Rural, que subieron al escenario acompañadas por la impulsora del proyecto, la chef compostelana Lucía Freitas.

La clausura corrió a cargo de Xosé T. Cannas (Pepe Vieira, 2 estrellas Michelin), que habló de la última cocina del mundo, poniendo el broche de oro a una edición por la que pasaron más de 20.000 personas y que dejó momentos inolvidables, como la Batalla de Sumilleres que ganaron Alberto Ruffoni y Boris Olivás, seguidos por Ismael López y Manuel Méndez, y Fran Fra y Andrés Collazo.

Nati Palomo | Tf 660593122  
[nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com](mailto:nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com)

Ana Iglesias | Tf. 609272346  
[ana@anaiglesiascomunicacion.com](mailto:ana@anaiglesiascomunicacion.com)