

Vuelve la
#gastro
explosión!



NOTA DE PRENSA

TODO A PUNTO PARA LA #GASTROXPLOSIÓN!

- Galicia Fórum Gastronómico abrirá sus puertas este domingo, día 7, a las 10.00 horas, en Expocoruña, que se convertirá durante tres jornadas en punto de encuentro de profesionales y amantes de la gastronomía
- Será una edición basada en la despensa atlántica y sus productos y contará con siete espacios y un atractivo programa de actividades
- El acto de inauguración oficial tendrá lugar el domingo a las 11.30 h. y contará con representación institucional

5 de abril de 2024. Este fin de semana Expocoruña se prepara para convertirse durante tres días en punto de encuentro de profesionales y amantes de la gastronomía, que podrán conocer de primera mano las tendencias del sector. El horario será de 10.00 a 20.00 horas, y contará con 27 estrellas Michelin, siendo la despensa atlántica el eje temático de esta edición.

El **acto de inauguración oficial** tendrá lugar el domingo a las 11.30 h, estando prevista la asistencia de representantes institucionales, que aprovecharán para visitar los stands.

Además de un espacio ferial en el que estarán presentes más de 200 expositores, tanto empresas líderes del sector como pequeños productores y artesanos alimentarios, Galicia Fórum Gastronómico incluirá un área de restauración, **Cook Trends by Cash Record**, donde se podrá degustar una selección de platos elaborados por los distintos colectivos de cocina de Galicia, que representan la vanguardia y el talento gallego (Coruña Cociña, Cociña Ourense, Nove, Vigo Gastronómico y Cociñeiros Lugo), además de las propuestas de El Quiosco de Down Experience, un proyecto muy querido **en la ciudad** que ofrecerá sus ya deseados bocadillos; de Shake the Kitchen, cuya barra tendrá una representación de casi todos los cocteleros y bartenders de Galicia; y Siboney con sus cafés.

Para la parte sólida, los visitantes podrán comprar sus tiquets en la taquilla del Cook Trends para posteriormente adquirir las consumiciones, mientras que para la líquida (cocktails y cafés) el pago será en efectivo.

Durante los tres días se celebrarán **más de 100 actividades** en los diferentes espacios: el Auditorio, el Taller, el FórumLab, el Wine Circus, el Cócktail Bar Fórum, el Cheese Fórum (martes), el Ágora o el Craft Beer Market.

Vuelve la
#gastro
explosión!



Entre las sesiones más esperadas se encuentran la del **Cociñeiro Galego 2024** que tendrá lugar el domingo a las 16.30h o la final de la Batalla de Sumilleres, el lunes a las 19.15h. También se entregarán los premios Picadillo, 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 (Rias Baixas) en la categoría de divulgación.

Las entradas pueden adquirirse a través de la web, al precio de 10 euros para los que quieran acudir el domingo día 7 (entrada de uso exclusivo para esa jornada), y de 20 euros el resto de los días, pudiendo adquirirse un bono especial para los 3 días a 40 euros. Las entradas permiten el acceso al recinto ferial y a todas las actividades, siempre y cuando haya plazas disponibles, ya que el acceso es por orden de llegada. Para los talleres con degustación, Cocktail Bar Forum y Wine Circus se puede realizar también una reserva previa de plaza con un coste de 5 euros (no reembolsable), y que garantiza asiento hasta 10 minutos antes del inicio de la actividad.

Además, Galicia Fórum Gastronómico mostrará su solidaridad con las víctimas de la organización benéfica **World Central Kitchen** del chef José Andrés, muertas el pasado miércoles día 4 mientras realizaban una labor humanitaria transportando alimentos a los más necesitados en el conflicto de Israel y Palestina. Por ello, las pantallas del Fórum se apagarán el domingo a las 12.30h y se hará un minuto de silencio.

NOTA: La solicitud de acreditaciones estará abierta hasta hoy viernes a las 14.00 horas en este enlace: <https://www.galiciaforumgastronomico.com/regprensa>. Todas las personas acreditadas recibirán confirmación.

INAUGURACIÓN INSTITUCIONAL

Hora de llegada y encuentro con los medios acreditados: 11.00h

Lugar: Hall de entrada de Galicia Fórum Gastronómico

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

Nati Palomo | Tf. 660593122

nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com

Ana Iglesias | Tf. 609272346

ana@anaiglesiascomunicacion.com