

Vuelve la  
#gastro  
explosión!



NOTA DE PRENSA

## **ÉXITO DE PÚBLICO Y HOMENAJE A LAS VÍCTIMAS DE WORLD CENTRAL KITCHEN EN EL PRIMER DÍA DEL GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO**

- **El acto de inauguración contó con la presencia de la alcaldesa de A Coruña, Inés Rey, y de los conselleiros José González y Alfonso Villares, entre otras autoridades**
- **La chef Begoña Vázquez de O Regueiro da Cova (Verín, Ourense) se proclamó ganadora del concurso Cociñeiro Galego 2024, patrocinado por Gadis**
- **Hubo un minuto de silencio en recuerdo de los voluntarios de la organización benéfica del chef José Andrés, asesinados mientras realizaban una labor humanitaria**
- **Estrella Galicia y Sargadelos presentan mañana su nuevo proyecto de colaboración conjunta, en una jornada con grandes nombres como el argentino Lino Adillón, el mejor chocolatero del mundo 2022 Lluc Crusellas, o el 2 estrellas Michelin Javier Olleros**

**7 de abril de 2024.** Galicia Fórum Gastronómico volvió a abrir sus puertas al público en Expocoruña, convirtiéndose en el punto de encuentro de los profesionales y amantes de la gastronomía que durante tres días disfrutarán del evento, cuyo eje temático es la despensa atlántica.

El acto inaugural contó con la presencia de la alcaldesa de A Coruña, Inés Rey; los conselleiros José González, de Medio Rural, y Alfonso Villares, do Mar; el vicepresidente de la Deputación da Coruña, Xosé Regueira; la diputada de Turismo de la Deputación de Pontevedra, Nava Castro; el director xeral de la Axencia Galega de Calidade Alimentaria, José Luis Cabarcos; la directora xeral de Galicia Calidade, Ana Méndez; el director de Trade Marketing & RRPP de Hijos de Rivera, Manel Piñón; la directora de Galicia Fórum Gastronómico, Ana Trevisani, y el director del programa, Pep Palau, entre otros.

Todos ellos coincidieron en calificar el Fórum como un espacio “de formación permanente y de networking”, destacando su carácter de “oteador de tendencias, escaparate del talento de nuestros cocineros y escenario de las grandes voces que aportan en el panorama gastronómico actual”, que ha sabido “hacer convivir tanto a las grandes empresas, distribuidores y marcas como Estrella Galicia,

Vuelve la  
#gastro  
explosión!



Repagas, Cash Record, Makro, Gadis y un larguísimo etc. como al pequeño productor, esencia de la inmensamente rica despensa gallega”, tal y como señaló Ana Trevisani, quien afirmó que “en Fórum asumimos la responsabilidad de seguir creciendo, proyectando a nuestros cocineros y trabajando por la mejora continua de la gastronomía gallega”.

Además de aportar valor al sector de la hostelería, Galicia Fórum Gastronómico también es una pieza fundamental para evidenciar el poder de la gastronomía en el ámbito turístico para ayudar a la desestacionalización, al tiempo que da a conocer los productos gallegos que apuestan por la calidad y la singularidad, sin olvidar su ayuda a la promoción y consolidación de Galicia y A Coruña como destino, convirtiendo además a la ciudad herculina estos días como “capital gastronómica” tal y como destacó su alcaldesa, Inés Rey.

La inauguración finalizó con una visita guiada por el recinto ferial, compuesto por más de 200 expositores, interrumpida por un minuto de silencio en recuerdo de las víctimas de la organización benéfica World Central Kitchen del chef José Andrés, asesinadas esta semana 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 tiñeron de negro a las 12.30h en todos los espacios con una frase de Gabriela Mistral: “En la confrontación, el alimento se erige como el puente que conecta corazones y reconstruye esperanzas”, dando paso al momento más emotivo del día.

Una primera jornada que recibió una gran afluencia de visitantes, y que comenzó en el Auditorio con el acto de clausura de la promoción 2022-2023 del Instituto Galego do Viño. El mismo espacio sirvió además para la primera sesión en torno a uno de los principales productos de la despensa atlántica, el cerdo, que desarrolló Diego López “Moli” (La Molinera, Lalín) y a la que siguió la de Ivan Domínguez (Nado, A Coruña), Alejandro, Balseiro (Nito, Viveiro), Sefa y Fran Insua (O Fragón, Fisterra) y Agus Medici (Purosushi, Vigo).

También en el Auditorio y a primera hora de la tarde tuvo lugar uno de los momentos más esperados, la proclamación del Cociñeiro Galego 2024, patrocinado por Gadis. El premio ha sido para Begoña Vázquez (O Regueiro da Cova, Verín, Ourense) que, al igual que los finalistas, Alba Aguiar y Álex Falcón (D’Leria, Carril, Pontevedra), Alberte Gutiérrez (Alberte, Vigo, Pontevedra), Fernando Rodríguez (O Secadeiro, Outes, A Coruña) y Víctor Conus (La Mesa de Conus, Vigo, Pontevedra), realizó un plato en directo.

Vázquez, que procede del rural ourensano, es la primera mujer cocinera que gana este concurso, siendo muy avanzada a su tiempo en la defensa del producto local. Con una cocina fundamentada en productos de la tierra, destaca por ser una “cocina con valores”, característica que sobresale por encima de la propia calidad gastronómica de la propuesta y que apunta a un cambio de tendencia.

Al gran escenario del Fórum se subieron también dos grandes chefs, Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia) y, clausurando la jornada, Lucía Freitas (A Tafona, Santiago de Compostela) y sus Amas da Terra. Se trata de una iniciativa pionera de la chef compostelana que, consciente de la importancia de la labor que desarrollan las mujeres del Mercado de Abastos de su ciudad para su cocina, decidió impulsar una red y poner en valor su papel como proveedoras de productos para los restaurantes.

Vuelve la  
#gastro  
explosión!



Por otra parte, en el taller se han realizado durante toda la jornada sesiones de tema diversos como los alimentos de proximidad en los comedores escolares de Galicia, promovida por AGACAL; la repostería artesanal con Diego Trillo (Pandejuego); la permacultura, a cargo de Moncho Méndez (Millo Orzán, A Coruña); y una última sobre la despensa de la tierra con Ana Señarís y Quique Vázquez (Terreo, A Coruña). Todos ellos han tenido degustación, rasgo diferenciador de este espacio. En el Ágora, el público asistente ha podido disfrutar de actividades sobre las conservas del mar y una cata de quesos y mieles de Galicia.

En cuanto al Aula de Gastronomía Líquida, han tenido lugar los Vinomios, con Pilar Cavero, Rosa Molinero, Carlos Monitilla y Nuno Pires; las primeras Wine Talks, a cargo de Martiño Santos (Vide Vide, Santiago de Compostela), Saleta Fernández (Adegas Sañas, Pantón), José "Sito" Dieste (Castes, Villagarcía de Arousa) y Juan Fernández (Malte, A Coruña); así como las dos semifinales de la Batalla de Sumilleres y una sesión del conocido coctelero Javier Caballero, mientras que en el Cocktail Bar Fórum se celebraron nueve actividades con la participación de los mejores cocteleros bartenders del momento. Todas las actividades registraron un lleno absoluto.

**JORNADA DEL LUNES.** Galicia Fórum Gastronómico continuará mañana su andadura con nuevas actividades, entre ellas las programadas por Estrella Galicia, principal partner del evento, que presentará a las 13.00 horas su nuevo proyecto de colaboración conjunta con Sargadelos, en el Aula de Cultura Cervecera convertido en epicentro de la divulgación de la cerveza durante las jornadas de celebración del Fórum. Justo antes de esta presentación, en torno a las 12.40, se conocerán además los ganadores de la edición Norte del Campeonato Gallego de Tiraje de Cerveza, un certamen que tendrá lugar en ese mismo espacio a lo largo de la mañana.

Además, la jornada incluye la participación de grandes nombres como el argentino Lino Adillón, el mejor chocolatero del mundo 2022 Lluc Crusellas, o el 2 estrellas Michelin Javier Olleros, y ponencias de gran interés centradas en los modelos de salas o los comedores colectivos sostenibles.

Las entradas, con un precio de 20 euros para lunes y martes, pueden adquirirse a través de la web, 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, durante toda la jornada volverá a estar abierta el área de restauración, CookTrends by Cash Record, con representantes de todos los colectivos de cocina.

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

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