

Antón Castro gana el Premio Cociñeiro/a Galego/a con sus fabas de Lourenzá y pescado del día

- **El chef de Casa Gaibor, en el municipio lucense de Guitiriz, se impuso en la final celebrada en Vigo a *Mar Lago y Álex Martínez (Bacelo, Ferrol, A Coruña), Andrés Torreiro (D'Obra, Melide, A Coruña), Marcos S. Area (é restaurante, Marín, Pontevedra), y Antonio Novas (Trasmallo, Pontevedra)***
- ***Alrededor de 200 personas asistieron a la gala en la que se presentó la revista digital interactiva 'OzéanoCocina', nuevo altavoz de la cocina atlántica y de Galicia Fórum Gastronómico***

26 de mayo de 2026. Alrededor de 200 personas se dieron cita esta tarde en el Auditorio Mar de Vigo para asistir a la gala final del Premio Cociñeiro/a Galego/a, que por primera vez en su historia se celebró fuera de Galicia Fórum Gastronómico, y que incluyó la presentación del nuevo canal de comunicación del evento con su revista digital interactiva OzéanoCocina. Una gala en la que se proclamó ganador Antón Castro, del restaurante Casa Gaibor, situado en el municipio lucense de Guitiriz, con su plato Fabas de Lourenzá y pescado del día.

Defensor de una cocina gallega actualizada, donde la tradición rural se revisa con sensibilidad moderna, y cuya fórmula del éxito es “unir producto, memoria y elegancia sin excesos”, tal y como destacó el jurado, el chef compartió escenario en la final con Mar Lago y Álex Martínez, de Bacelo (Ferrol, A Coruña); Andrés Torreiro, de D'Obra, (Melide, A Coruña); Marcos S. Area, de é restaurante (Marín, Pontevedra), y Antonio Novas, *Tonino*, de Trasmallo (Pontevedra).

La gala, conducida por la televisiva Lucía Rodríguez, se convirtió una edición más en una gran fiesta gastronómica en la que los protagonistas fueron el talento emergente, los productos de proximidad y la cocina sostenible, tal y como coincidieron en destacar autoridades y patrocinadores, entre ellos la conselleira do Mar, Marta Villaverde; el director de Agacal, Martín Alemparte; la delegada de la Xunta, Ana Ortiz; el vicepresidente de la Deputación da Coruña, Xosé Regueira, y el director de Trade Marketing de Estrella Galicia, Manel P. Piñón, entre otros.

También Ana Trevisani, directora de Galicia Fórum Gastronómico, y el director de programa, Pep Palau, que repasaron la trayectoria del Fórum al que calificaron como “un gran encuentro profesional de la gastronomía” que demuestra que “la cocina no es solo cocina; es territorio, cultura, economía, y sobre todo futuro”, tal y como señaló Ana



Trevisani, para quien en la actualidad el Fórum se ha convertido “en el gran altavoz del talento gallego” gracias al apoyo de instituciones, empresas y profesionales.

Trevisani habló, además, del punto de inflexión que suponían los 10 años de Galicia Fórum Gastronómico, que había llevado a la dirección a darse cuenta de que “Galicia genera talento todos los días y no podíamos aparecer solo cada dos años. Queremos estar presentes de forma continua, más cerca del sector, más conectados con la actualidad y más vivos que nunca”.

GFG MEDIA Y OZÉANOCOCINA. Por eso, la Gala Cociñeiro/a Galego/a pasa a ser anual, y por eso también nace un nuevo proyecto, GFG Media, un nuevo canal de comunicación “creado para dar continuidad a todo lo que ocurre alrededor de Galicia Fórum Gastronómico y ser altavoz de las cocinas del Atlántico”, explicó Ana Trevisani, adelantando que sus principales soportes son una revista digital interactiva, que se lanzará mañana, y un podcast.

Precisamente la nueva publicación, OzéanoCocina, se convirtió esta tarde en uno de los platos fuertes del evento. “Nace de la necesidad natural de seguir contando nuestra historia gastronómica”, explicó Ana Trevisani, “nace de las personas que creen en proyectos innovadores y de futuro” e invitó a disfrutar de una publicación “que contiene todos los mundos gastronómicos”.

La gala finalizó con un cóctel con propuestas de los colectivos de cocina Vigo Gastronómico, Coruña Cociña, Cocina Ourense y Grupo Nove; el chef estrella Michelin Luis Vieira e Iria Espinosa, degustación de productos de la provincia de A Coruña bajo la marca A paisaxe que sabe; una barra de Estrella Galicia con su cerveza más gourmet, 1906, y un túnel de vino y otro de queso, organizados por la Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal) en el que se pudieron degustar los vinos y quesos ganadores de las catas oficiales de Galicia del año 2025.

El Premio Cociñeiro/a Galego/a contó este año con la colaboración de A Paisaxe que sabe a través de la Deputación da Coruña; la Xunta de Galicia a través de Agacal; Cervezas 1906, Chef Works y Labauh, y el patrocinio de Gadis y Sammic.