



El Premio Cociñeiro Galego se renueva dando el salto a formato anual

- *El certamen, organizado por Galicia Fórum Gastronómico, celebra en mayo en Vigo su nueva edición refozando su papel como escaparate del talento emergente*
- *Los finalistas este año son Mar Lago y Álex Martínez (Bacelo, Ferrol, A Coruña), Antón Castro (Casa Gaibor, Guitiriz, Lugo), Andrés Torreiro (D'Obra, Melide, A Coruña), Marcos S. Area (é restaurante, Marín, Pontevedra), y Antonio Novas (Trasmallo, Pontevedra)*
- *El público podrá votar desde hoy y hasta el próximo 17 de mayo en la web de galiciaforumgastronomico*

9 de abril de 2026. Impulsado por Galicia Fórum Gastronómico desde 2014, el Premio Cociñeiro Galego llega este año con muchas novedades. La primera, su periodicidad, que pasa de bienal a anual, fruto de una decisión que, según la directora del evento, Ana Trevisani, “refuerza su papel como escaparate del talento emergente y como indicador de la evolución de la cocina gallega”, al celebrarse de forma independiente al Fórum Gastronómico, “si bien continuará estando en su programa en las ediciones que coincida con su celebración”.

Además, en esta primera edición independiente del Fórum, el certamen tendrá como escenario la ciudad de Vigo, donde la gala en la que se elegirá al Cociñeiro Galego 2026 tendrá lugar el próximo 26 de mayo.

Lo que no cambiará será su objetivo y su propia dinámica de organización. Así, fiel a su esencia, el galardón busca dar visibilidad a jóvenes cocineros y cocineras de Galicia que desarrollen su labor en restaurantes con menos de tres años de trayectoria, y que aún no hayan recibido reconocimientos de prestigio, y apuesten por el uso de productos de proximidad, una cocina sostenible y la difusión de estos valores.

Tras la selección realizada por un jurado integrado por profesionales del sector, los finalistas de esta edición son Mar Lago y Álex Martínez (Bacelo, Ferrol, A Coruña), Antón Castro (Casa Gaibor, Guitiriz, Lugo), Andrés Torreiro (D'Obra, Melide, A Coruña), Marcos S. Area (é restaurante, Marín, Pontevedra), y Antonio Novas (Trasmallo, Pontevedra).



Los cinco perfiles seleccionados son, en palabras del jurado, “un reflejo del dinamismo que caracteriza a la cocina gallega actual, marcada por el respeto al producto y una estrecha conexión con el territorio”.

Al igual que en anteriores ediciones, el ganador se decidirá mediante un sistema mixto que combina, a partes iguales, el voto del público y la valoración de un jurado profesional. Las votaciones populares se abrirán hoy jueves, día 9, y permanecerán activas hasta el próximo 17 de mayo a través de la web www.galiciaforumgastronomico.com.

El nombre del ganador se dará a conocer el próximo 26 de mayo, en el marco de una gala que se celebrará ese mismo día, a las 19.00 horas, en el Auditorio Mar de Vigo, donde los candidatos tendrán que cocinar en directo un plato que sintetice su propuesta gastronómica.

El Premio Cociñeiro Galego cuenta con la colaboración de A Paisaxe que sabe a través de la Deputación da Coruña y el patrocinio de Gadis y Sammic.

En anteriores ediciones, los ganadores fueron Diego López (La Molinera, Lalín), Gorka Rodríguez (A Pulpeira de Melide, A Coruña), Jorge Gago (A Maceta, Santiago), Alén Tarrío (Pampín, Santiago), Moncho Méndez (Millo, A Coruña), Begoña Vázquez, de O Regueiro da Cova en Verín, y Víctor Basante, de Arrueiro, en Laxe.

FINALISTAS 2026

Marcos S. Area (é restaurante, Marín, Pontevedra)

Marcos se formó en Pontevedra y adquirió experiencia en cocinas de Europa. Al volver levantó É Restaurante sobre los cimientos de la antigua casa familiar de pescadores de sus bisabuelos. Su cocina es “efímera, con producto local y alma gallega” según sus propias palabras. La carta se adapta pues según temporalidad y disponibilidad del producto y su cocina posee una perspectiva contemporánea. La vajilla, creada por artesanos gallegos, convierte el menú en un paseo efímero por Galicia, donde tradición y vanguardia dialogan en la mesa.

Mar Lago y Álex Martínez (Bacelo, Ferrol, A Coruña)

Antes de abrir conjuntamente Bacelo, ubicado en los bajos de un antiguo edificio de piedra, Álex y Mar adquirieron gran experiencia trabajando por cuenta ajena. En su cocina prima el producto local, de proximidad y de temporada, ofreciendo una “cocina tradicional actualizada para compartir”, que les ha hecho merecedores de menciones de prestigio. Su carta fusiona sabores gallegos con otras influencias y siempre ofrecen sugerencias fuera de carta según mercado.



Andrés Torreiro (D’Obra, Melide, A Coruña)

Trabajó con Javi Olleros en Culler de Pau y con Andoni Luis Aduriz en Mugaritz donde adquirió bagaje profesional. Abrió su propio establecimiento en pleno Camino Francés. Su carta se aleja pretendidamente de lo habitual ofreciendo una cocina gallega contemporánea con respecto al producto y al territorio y reinterpretaciones modernas del recetario tradicional. La influencia de sus mentores está patente. Combina sabores gallegos con toques creativos.

Antón Castro (Casa Gaibor, Guitiriz, Lugo)

Lidera desde 2025 el negocio familiar que fundó su bisabuelo en 1950. Se formó en hostelería y trabajó con reconocidos chefs en distintos restaurantes; también adquirió experiencia en el sector de los quesos. Mantuvo la esencia tradicional del local, pero lo convirtió en un espacio más moderno y acogedor. Su carta está formada por platos clásicos gallegos con propuestas actuales centradas en el producto y con especial presencia de ingredientes del mar.

Antonio Novas “Tonivas” (Trasmallo, Pontevedra)

“Tonivas” como es conocido el chef, lidera un restaurante con alma marinera ubicado en el corazón del casco antiguo de Pontevedra. Natural de Cangas y de familia de pescadores, creció con el mar como parte fundamental de su vida. Tras formarse en hostelería y haber trabajado en diferentes restaurantes, abrió Trasmallo donde rinde homenaje a sus antepasados a través de su cocina, reinventando los sabores de la infancia con un toque moderno e innovador. Destacan en su carta los pescados menos valorados, aquellos que cocinaban antiguamente.