

Vuelve la  
#gastro  
explosión!



NOTA DE PRENSA

## **GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO, O GRAN ALTOFALANTE DAS COCIÑAS DO ATLÁNTICO**

### **Incluirá un espazo adicado á gastronomía líquida para mostrar as últimas tendencias en viño e coctelería e unha nova Batalla de Sumilleres**

**Vigo, 19 de marzo de 2024.** A cidade de Vigo foi a cidade elixida esta mañá para a presentación do espazo dedicado ás últimas tendencias da gastronomía líquida no marco do Galicia Fórum Gastronómico, ao que a súa directora, Ana Trevisani, cualificou como “o gran altofalante das cociñas do Atlántico e da despensa galega en concreto” na presentación do que será do 7 ao 9 de abril o “9º Fórum en Galicia, e o segundo baixo a marca Galicia Fórum Gastronómico”, e que presentou nun acto acompañada polos chefs Estrella Michelin Javier Olleros e Pepe Solla.

Considerado como “o evento de gastronomía profesional máis importante do noroeste da península”, Trevisani destacou que “o Fórum segue cumprindo o seu labor de transmisión de coñecemento, de formación, de reflexión sobre o futuro do sector, e de compromiso coas boas prácticas”.

“Foi unha traxectoria longa, de traballo arduo, pero podemos afirmar, sen dúbida, que é innegable o pouso e o legado que Fórum deixou no ámbito gastronómico galego ao longo de todos estes anos”, sinalou na súa presentación, lembrando o seu obxectivo como espazo de networking, “este ano con máis de 200 expositores”, e de “formación permanente”, que soubo “que convivan desde grandes empresas, distribuidores e marcas como Estrella Galicia (principal *partner* desde o principio), Makro, Repagas e un larguísimo etc. ata o pequeno produtor de base, esencia da inmensamente rica despensa galega”.

Trevisani tamén destacou o apoio de numerosas institucións galegas como Turismo de Galicia, a Consellería do Mar, Agacal, Galicia Calidade, Economía Social de Galicia, as Deputacións da Coruña e Pontevedra, ou o Concello da Coruña, cidade na que se vai a celebrar esta edición, entre outras.

Ana Trevisani incidiu en que Fórum é “formación, compromiso de reciclaxe permanente, oteador de tendencias, escaparate do talento dos nosos cociñeiros e escenario das grandes voces que achegan o panorama gastronómico actual”.

Vuelve la  
#gastro  
explosión!



Unha idea que tamén recolleu na súa intervención Xoan Cannas, director do Instituto Galego do Viño (Ingavi) e coordinador das actividades en torno ao mundo do viño que se van a desenvolver no Wine Circus, a área destinada á gastronomía líquida.

Un espazo que terá exposición propia e actividades, e onde se darán cita as propostas máis avanzadas e exclusivas en clave de sustentabilidade do mundo do viño co "ADN de Fórum", explicou Cannas, "é dicir, será formativo e contará con persoas que veñen contar historias para abrir a mente á gastronomía líquida", reunindo "a grandes expertos que contarán o que está a ocorrer a nivel nacional e internacional, e a persoas de Galicia que están a facer cousas moi interesantes e están a irromper fóra, desde o local ao global".

Neste sentido, destacou que algúns deles falarán por primeira vez en público, un trazo que tamén distingue ao Fórum, dixo, "porque é un descubridor de tendencias e personalidades" insistindo en que "van vir persoas moi interesantes para achegar dun modo natural e orgánico o mundo do viño ao público que nos visite".

Ademais, aproveitou para lembrar que o Fórum e o Instituto comparten a súa filosofía de aposta pola formación "como motor de cambio e de motivación para que os profesionais sigan crecendo en ideas e reflexionando", o que se traducirá en relatorios e debates, confirmando tamén a celebración da II Batalla de Sumilleres, que tanto éxito tivo na pasada edición, con máis de cen participantes nun concurso "lúdico, próximo, didáctico e moi divertido", e cuxas inscricións están xa abertas.

Nese mesmo espazo, celebrarase tamén o Cocktail Bar Fórum, destinado á presentación das novidades en coctelería con espazo propio de exposición, e en colaboración con Shake de Kitchen, prestixiosos *bartenders*, expoñerán as últimas novidades, entre eles Javier Caballero.

O acto contou entre os asistentes con Javier Olleros, un dos chefs que participarán nesta edición repleta de grandes nomes e máis de 27 Estrelas Michelin, que lembrou a súa primeira presentación no Fórum cando empezaba a súa andaina profesional e o que supuxo para el. "Deunos visibilidade e a oportunidade de contar o noso proxecto e a nosa forma de entender a gastronomía".

## **EN PROGRAMA.**

A directora de Galicia Fórum Gastronómico aproveitou para repasar o máis destacable desta edición que vira ao redor da despensa atlántica, e que un ano máis conta con múltiples espazos de formación e reflexión como o Auditorio, no que os grandes cociñeiros realizarán demostracións en directo; o Taller, con cociña e degustación en directo; o Ágora, onde se desenvolverá o Fórum Lab para reflexionar sobre o futuro inmediato da gastronomía e onde os expositores realizarán demostracións; o Craft Beer Market, dedicado en exclusiva ás cervexas artesás, e o Wine Circus, que recollerá as actividades de Ingavi e do Cocktail Bar Fórum, e cunha importante novidade, o Cheese Fórum, "un espazo de encontro ao redor da corrente do queixo que está a ter lugar en Galicia, no que se darán cita produtores da despensa atlántica como eixo condutor para mostrar o gran momento de forma que vive o queixo na actualidade".

Vuelve la  
#gastro  
explosión!



Tamén haberá un espazo de restauración, o Cook Trend, no que co apoio de Cash Record “gozaremos das propostas gastronómicas dos 5 colectivos de cociña galegos”, sinalou Trevisani, que lembrou o contido do programa, no que non faltan os concursos Cociñeiro Galego, Concurso de Pulpeiras, Concurso de Empanada Galega, e os Premios Picadillo, así como moitos dos nomes que estarán do 7 ao 9 de abril en ExpoCoruña como Paco Pérez, David Yáñez, Lino Adillón, Diego López ‘Moli’, Sergio Bastard, Luis Alberto Lera, Lucía Freitas ou Xosé Cannas, que poñerá o broche de ouro, entre outros.

O programa virará ao redor da despensa atlántica e os seus produtos, entre eles o porco, que terá gran protagonismo, e con varios relatorios e talleres en torno ao o mar, a biodiversidade, ou o territorio e os seus produtos. Tamén haberá sesións ao redor da sala, debates sobre “crecer ou decrecer” nos negocios de hostalería, e sobre os comedores sostibles, e volverá o Fórum Doce, que acollerá varios talleres, entre eles o do catalán Lluç Crusellas (Eukarya, Vic) World Chocolate Master 2022.

Ana Trevisani finalizou o acto sinalando que “o obxectivo é, un ano máis, que Fórum reforce o destino, o territorio e o produto; exporte o talento dos nosos cociñeiros, achegue formación ao sector a través do noso programa e ofrezca *networking* aos nosos expositores”, emprazando a todos os presentes o 7, 8 e 9 de abril en ExpoCoruña.

Más info e **programa completo** na nosa web **[www.galiciaforumgastronomico.com](http://www.galiciaforumgastronomico.com)**

**Nati Palomo**

[nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com](mailto:nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com)

**Ana Iglesias**

[ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com](mailto:ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com)