



PECHA A MELLOR #GASTROEXPLOSIÓN CON MÁIS DE 23.000 VISITANTES

- Balance moi positivo da organización do Galicia Fórum Gastronómico na clausura da súa décima edición
- O acto de entrega dos Premios Picadillo, presidido polo conselleiro do Mar, converteuse nun dos momentos máis emotivos
- Inés Martínez e John Ferrer, do CIFP Manoel Antonio, e a Empanadería Cantón Grande, de Ortigueira, alzáronse cos premios do Concurso de Empanadas
- Unha xornada marcada polo protagonismo das verduras con Xavier Pellicer e Kanji Kobayashi pechou tres días de actividades

25 de marzo de 2025. Galicia Fórum Gastronómico despediuse esta tarde coa satisfacción de superar as súas expectativas, ao rexistrar unha afluencia de máis de 23.000 visitantes. Unha edición que se converteu na mellor #gastroexplosión, en palabras da súa directora, Ana Trevisani, quen explicou que “este ano celebrabamos a súa décima edición na nosa terra e queríamos que fose moi especial, pese ao esforzo que supoñía facer unha edición extra tan só doce meses despois da anterior, pero puidemos comprobar que mereceu a pena, especialmente polo nivel de programa e relatores que conseguimos ter”, ademais da resposta positiva das empresas e a industria galega do sector Horeca.

“Estamos orgullosos dos grandes nomes internacionais que quixeron viaxar a Galicia e ademais comprometidos co noso proxecto do Fórum”, afirmou Ana Trevisani.

Na mesma liña expresouse Pep Palau, director de programa, quen destacou que “esta foi sen dúbida a edición que presentou un dos mellores programas da historia do Fórum en honra a ese décimo aniversario” engadindo que “á beira dos grandes cociñeiros xa consagrados tivemos a oportunidade de ver en directo a cociña que vén, eses mozos que naceron co Fórum e que hoxe están en auxe”.

A xornada de clausura tivo como protagonista as verduras coas actuacións estelares do xaponés Kanji Kobayashi, quen tivo unha anfitrioa de luxo, a cociñeira Lucía Freitas, e que puxo no Fórum o punto final ao seu percorrido por Galicia, e a sesión de Xavier Pellicer, valedor do Premio ao Mellor Restaurante de Verduras do Mundo en 2018 e 2019 pola We're Smart Green Guide.

Ademais, a xornada contou coa participación de catro grandes da cociña galega Axel Smyth, Iñaki Bretal, Pepe Solla e Javier Olleros, encargado este último da sesión de clausura.

Por outra banda, a axenda do martes tamén incluíu varios recoñecementos, como os do concurso Desafío Xchef by Cervexas 1906, organizado por Estrella Galicia, e cuxa gañadora foi Fátima Olga



Otero, do Paprica de Lugo, coa proposta “Tocino asado, pesto de grelos a coitelo e mollo balsámico de 1906 Black Coupage”.

Ademais, ao longo da mañá desenvolveuse o II Concurso de Empanadas Galicia Fórum Gastronómico, que contou cunha altísima participación que afianza e consolida o concurso, e cuxos gañadores foron Inés Martínez e John Ferrer, do CIFP Manoel Antonio, que se alzaron co primeiro na categoría de Estudantes; o segundo para Moraima Núñez e Héctor Soto, do CIFP Álvaro Cunqueiro; e o terceiro premio foi outorgado ao alumno do CIFP Compostela, Sebastián Castro.

Na categoría profesional proclamouse gañadora a Empanadería Cantón de Ortigueira, en segundo lugar quedou o Club Santo Domingo de Pereiro de Aguiar e en terceiro posto a Panadería Casa Zapateiro de Mesía.

PREMIOS PICADILLO. Un dos actos máis emotivos da xornada foi a entrega dos Premios Picadillo, presidida polo conselleiro do Mar, que foron outorgados a Celestina Martínez, de O Parrulo (Ferrol), na categoría Cociña; na categoría Sala, o premiado foi Berto Domínguez, á fronte do mítico restaurante D’Berto (O Grove); na categoría Viño, o premio foi para Joaquín Álvarez “Quin”, de O Rosal; en canto á categoría Produtor, no caso de Mar, o recoñecemento recaeu en O Peirao – Federación Galega de Redeiras Artesás (Malpica de Bergantiños), mentres que no apartado Rural o premiado foi Jesús Simal Gándara.

Tamén foron distinguidas 8 panaderías históricas de Galicia: Panadería Pallares (Sarria, Lugo, 1876); Panadería Germán (Fisterra, A Coruña, 1870); Panadería Rabizas (Betanzos, A Coruña, s XVII); a centenaria Panadería Paleo (Ribadeo, Lugo); Forno do Calviño (San Cristovo de Cea); Sieira Charlín (Ribeira, A Coruña, 1884); Panadería Central (Buño, Malpica) e Panadería Caneda (A Pobra de Trives, Ourense), co Premio ás Panaderías Históricas de Galicia.

Galicia Fórum Gastronómico pechou a súa décima edición lembrando que volverá en marzo de 2027 e reafirmando, en palabras de Ana Trevisani, o seu compromiso “de mostrar a riqueza do produto, visibilizar o labor dos produtores e das empresas do territorio galego, e o talento dos nosos cociñeiros”, así como de “traer a Galicia empresas e cociñeiros de ámbito internacional”.

“O noso obxectivo é que o Fórum siga sendo o gran escaparate do sector Horeca e un xerador de negocio para as empresas galegas”, sinalou, “e empezaremos a traballar xa en breve para conseguilo”.

Toda a información na web: www.galiciaforumgastronomico.com