



CIERRA LA MEJOR #GASTROEXPLOSIÓN CON MÁS DE 23.000 VISITANTES

- Balance muy positivo de la organización del Galicia Fórum Gastronómico en la clausura de su décima edición
- El acto de entrega de los Premios Picadillo, presidido por el conselleiro do Mar, se convirtió en uno de los momentos más emotivos
- Inés Martínez y John Ferrer, del CIFP Manoel Antonio, y la Empanadería Cantón Grande, de Ortigueira, se alzaron con los premios del Concurso de Empanadas
- Una jornada marcada por el protagonismo de las verduras con Xavier Pellicer y Kanji Kobayashi cerró tres días de actividades

25 de marzo de 2025. Galicia Fórum Gastronómico se despidió esta tarde con la satisfacción de haber superado sus expectativas, al registrar una afluencia de más de 23.000 visitantes. Una edición que se ha convertido en la mejor #gastroexplosión, en palabras de su directora, Ana Trevisani, quien explicó que “este año celebrábamos su décima edición en nuestra tierra y queríamos que fuese muy especial, pese al esfuerzo que suponía hacer una edición extra tan solo doce meses después de la anterior, pero hemos podido comprobar que ha merecido la pena, especialmente por el nivel de programa y ponentes que hemos conseguido tener”, además de la respuesta positiva de las empresas y la industria gallega del sector Horeca.

“Estamos orgullosos de los grandes nombres internacionales que han querido viajar a Galicia y además se han volcado con nuestro proyecto del Fórum”, afirmó Ana Trevisani.

En la misma línea se expresó Pep Palau, director de programa, quien destacó que “esta fue sin duda la edición que ha presentado uno de los mejores programas de la historia del Fórum en honor a ese décimo aniversario” añadiendo que “al lado de los grandes cocineros ya consagrados hemos tenido la oportunidad de ver en directo la cocina que viene, esos jóvenes que nacieron con el Fórum y que hoy están en auge”.

La jornada de clausura ha tenido como protagonista las verduras con las actuaciones estelares del japonés Kanji Kobayashi, quien tuvo una anfitriona de lujo, la cocinera Lucía Freitas, y que puso en el Fórum el punto final a su recorrido por Galicia, y la sesión de Xavier Pellicer, valedor del Premio al Mejor Restaurante de Verduras del Mundo en 2018 y 2019 por la We're Smart Green Guide.

Además, la jornada contó con la participación de cuatro grandes de la cocina gallega Axel Smyth, Iñaki Bretal, Pepe Solla y Javier Olleros, encargado este último de la sesión de clausura.



Por otra parte, la agenda del martes también incluyó varios reconocimientos, como los del concurso Desafío Xchef by Cervezas 1906, organizado por Estrella Galicia, y cuya ganadora fue Fátima Olga Otero, del Paprica de Lugo, con la propuesta "Tocino asado, pesto de grelos a cuchillo y jugo balsámico de 1906 Black Coupage".

Además, a lo largo de la mañana se desarrolló el II Concurso de Empanadas Galicia Fórum Gastronómico, que ha contado con una altísima participación que afianza y consolida el concurso, y cuyos ganadores fueron Inés Martínez y John Ferrer, del CIFP Manoel Antonio, que se alzaron con el primero en la categoría de Estudiantes; el segundo para Moraima Núñez y Héctor Soto, del CIFP Álvaro Cunqueiro; y el tercer premio fue otorgado al alumno del CIFP Compostela, Sebastián Castro.

En la categoría profesional se proclamó ganadora la Empanadería Cantón de Ortigueira, en segundo lugar quedó el Club Santo Domingo de Pereiro de Aguiar y en tercer puesto la Panadería Casa Zapateiro de Mesía.

PREMIOS PICADILLO. Uno de los actos más emotivos de la jornada fue la entrega de los Premios Picadillo, presidida por el conselleiro do Mar, que fueron otorgados a Celestina Martínez, de O Parrulo (Ferrol), en la **categoría Cocina**; en la **categoría Sala**, el premiado ha sido Berto Domínguez, al frente del mítico restaurante D'Berto (O Grove); en la **categoría Vino**, el premio ha sido para Joaquín Álvarez "Quin", de O Rosal; en cuanto a la **categoría Productor**, en el caso de **Mar**, el reconocimiento ha recaído en O Peirao – Federación Galega de Redeiras Artesás (Malpica de Bergantiños), mientras que en el apartado **Rural** el premiado ha sido Jesús Simal Gándara.

También han sido distinguidas 8 panaderías históricas de Galicia: Panadería Pallares (Sarria, Lugo, 1876); Panadería Germán (Fisterra, A Coruña, 1870); Panadería Rabizas (Betanzos, A Coruña, s XVII); la centenaria Panadería Paleo (Ribadeo, Lugo); Forno do Calviño (San Cristovo de Cea); Sieira Charlín (Ribeira, A Coruña, 1884); Panadería Central (Buño, Malpica) y Panadería Caneda (A Pobra de Trives, Ourense), con el **Premio a las Panaderías Históricas de Galicia**.

Galicia Fórum Gastronómico cerró su décima edición recordando que volverá en marzo de 2027 y reafirmando, en palabras de Ana Trevisani, su compromiso "de mostrar la riqueza del producto, visibilizar la labor de los productores y de las empresas del territorio gallego, y el talento de nuestros cocineros", así como de "traer a Galicia empresas y cocineros de ámbito internacional".

"Nuestro objetivo es que el Fórum siga siendo el gran escaparate del sector Horeca y un generador de negocio para las empresas gallegas", señaló, "y empezaremos a trabajar ya en breve para conseguirlo".

Toda la información en la web: www.galiciaforumgastronomico.com
comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

Nati Palomo (660 593122) y Ana Iglesias (609272346)