



GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO SE VISTE DE GALA EN SU X EDICIÓN CON LOS GRANDES NOMBRES DE LA COCINA

- Joan Roca, Elena Arzak, Ricard Camarena, Xavier Pellicer, el japonés Kanji Kobayashi, la boliviana Marsia Taha o la portuguesa Rita Magro, entre los chefs participantes de esta edición junto a los gallegos Javier Olleros, Xosé Cannas, Pepe Solla, Lucía Freitas o Iñaki Bretal.
- El evento reafirma su compromiso con el territorio, el producto y los cocineros
- El Fórum, cuyo tema central es 'Un océano de cocinas', expondrá la riqueza y variedad de cocinas que hay en la gastronomía contemporánea
- Se celebrará del 23 al 25 de marzo en Expocoruña, con Estrella Galicia como principal patrocinador

A Coruña 11 de febrero 2025. Consolidado como el evento imprescindible del noroeste peninsular para los profesionales de la enogastronomía, Galicia Fórum Gastronómico celebra su décima edición reafirmando su compromiso con el territorio, el producto y el talento, pero también con la formación, la reflexión sobre el futuro del sector y la responsabilidad con las buenas prácticas. Así lo afirmó hoy su directora, Ana Trevisani, en la presentación de la próxima edición del evento, que celebrará sus diez años en Galicia del 23 al 25 de marzo, con grandes nombres como los de Joan Roca, Elena Arzak, Marcos Moran, Rita Magro (Mejor Joven Chef 2024 de Portugal por la Guía Michelin), Ricard Camarena, Lucía Freitas, Kanji Kobayashi, Marsia Taha (Mejor Chef de Latinoamérica 2024 por 50 Best Restaurants) o Javier Olleros entre muchos otros.

Una #gastroexplosión muy especial, que volverá a combinar feria y actividades, de las que también hablaron en MEGA y ante numerosos asistentes Pep Palau, director de programa, la chef Lucía Freitas, y Pedro López, del área de Trade Marketing de Estrella Galicia, principal patrocinador del evento, quien destacó el papel de la empresa con un gran dinamizador de actividad en el evento, con iniciativas como el desafío X Chef de 1906 o el Campeonato de Tiraje de Cerveza. Una vez más, la compañía pone el foco en "la generación de impacto positivo" con proyectos como "las cervecerías circulares que dan apoyo a la hostelería en este ámbito" o "el programa Imperfectxs de Cervezas 1906 con chefs como Carlos Casillas".



Ana Trevisani adelantó que el Fórum volverá a llevar a Expocoruña “espacios pensados para inspirar y emocionar”, y “grandes chefs y expertos que nos harán viajar a través de sus sabores e historias”, enumerando el auditorio, al que definió como “el gran espectáculo de la gastronomía, y donde los mejores cocineros realizarán demostraciones en directo”; el Taller, auténtica esencia de Fórum “con cocina en vivo y degustaciones”; el Ágora, “un escenario de demostraciones a cargo de nuestros expositores”, y las aulas monográficas, a las que se suma la feria, “el perfecto escaparate de las tendencias y novedades del sector foodservice y una gran plataforma profesional y comercial que contará con más de 200 marcas expositoras”.

Pero también espacios dedicados a la gastronomía líquida, “un sector en constante expansión que un año más cuenta con sus propios espacios”, como el Wine Circus, en colaboración con el Instituto Galego do Viño, donde se celebrará la famosa Batalla de Sumilleres; el Cocktail Bar Forum, en colaboración con Shake the Kitchen; el Craft Beer Market, dedicado en exclusiva al mundo de las cervezas artesanas, y el Coffee Forum, un nuevo espacio en el que será protagonista el café de alta calidad, y en el que se llevarán a cabo ponencias formativas y se presentarán y degustarán cafés de especialidad, además del Cheese Forum, que repite un año más.

Trevisani también habló del “poso y el legado” que dejó el Fórum Gastronómico durante su historia en Galicia y que no sería posible, dijo, “sin quienes creen en el poder de la gastronomía para transformar, sorprender y unir”, agradeciendo el apoyo de todas las empresas e instituciones, entre ellas Xunta de Galicia, Diputación da Coruña, Concello da Coruña y Diputación de Pontevedra, por “su compromiso, por apostar por este proyecto y por hacer que, edición tras edición, sigamos creciendo”.

Por su parte Pep Palau, director de programa, explicó que el tema central será ‘Un océano de cocinas’ “que nos sirve para presentar a cocineras y cocineros de mares y territorios próximos y lejanos, y también para exponer la riqueza y variedad de cocinas presentes en la gastronomía contemporánea”, desgranando un programa que como siempre, “mantiene el doble objetivo de dar a conocer Galicia al mundo, a través de sus productos y de su cocina, y de invitar a Galicia Fórum Gastronómico a prestigiosos chefs de ámbito nacional e internacional”.

Entre ellos, destacó a nivel nacional, a Joan Roca, del Cellar de Can Roca, tres estrellas y mejor restaurante del mundo en dos ocasiones; Elena Arzak, con tres estrellas y al frente del célebre Arzak en San Sebastián; Ricard Camarena, uno de los cocineros más loados por la crítica gastronómica; el chef asturiano y televisivo Marcos Morán; o Xavier Pellicer, al frente del restaurante homónimo considerado el Mejor Restaurante de Cocina Vegetal del Mundo, completando el programa nacional Artur Martínez, Carlos Casillas, Edorta Lamo y Roberto Ruiz

En clave internacional, por su parte, cabe resaltar a Kanji Kobayashi, el chef japonés enamorado de Galicia y sus productos; así como a la boliviana Marsia Taha, laureada como Mejor Cocinera de Latinoamérica en 2024; o la portuguesa Rita Magro, premiada como Mejor Cocinera Joven de Portugal.

En cuanto a Galicia, junto a chefs ya encumbrados y famosos como los estrellados Javier Olleros, Xosé Cannas, Pepe Solla, Lucía Freitas o Iñaki Bretal; los veteranos Beatriz Sotelo, Begoña Vázquez, Dani López, Taky, Martín Vázquez, Iago Pazos, Dolores García o el televisivo Julio Mato. “Junto a ellos, hemos diseñado dos sesiones que bajo el título “la cocina que viene” permitirán poner el foco en algunos de los chefs que empujan con fuerza como son Xosé Magalhaes y Lydia del Olmo, Brais Pichel, Axel Smyth, Eva Guzmán y



Fernando Rodríguez, o Alberto Cruz y María Cambreiro”, además de los coruñeses Chechu Rey, Manuel Triay y Viviana Muñoz, y Nacho Moreira.

Palau también destacó dos sesiones que lucen la etiqueta Fórum Dulce, con demostraciones de Toni Vera, ganador del Mejor Panettone de España 2024, y Alejandro García que mostrará las excelencias de la pastelería japonesa con sus mochis.

Asimismo, repasó los concursos y premios de esta edición, entre ellos el Premio Cociñeiro Galego 2025, que cuenta de nuevo con el apoyo de Gadis, comprometido con el talento novel gallego. Este año los candidatos son: Arón Álvarez, Víctor Basante, Bret Fernández, Nel Parada y Miguel Vázquez, y las votaciones estarán abiertas hasta el 28 de febrero.

El Fórum también acogerá el Campeonato de Tiraje de Cerveza de Estrella Galicia, el Desafío XChef de Estrella Galicia, los Premios Picadillo y la segunda edición del Concurso de Empanadas de Galicia.

La presentación contó también con la participación de la chef Estrella Michelin Lucía Freitas, quien recordó su vinculación con el Fórum Gastronómico, que le dio la oportunidad de “subir por primera vez al escenario y cocinar ante el público”, reconociendo haber “crecido mucho a su lado” y confesando su amor por un evento que “no sólo hace gastronomía de territorio, sino que apuesta por personas que no están visibles y aquí pueden firmar su cocina con nombre propio”.

Toda la información en la web: www.galiciaforumgastronomico.com

Contacto de prensa

comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

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