

Vuelve la  
#gastro  
explosión!



## **CINCO CANDIDATOS OPTAN AL PREMIO COCIÑEIRO GALEGO 2024**

**El ganador del certamen, patrocinado por GADIS, será elegido mediante la votación popular y la de un jurado profesional**

La tarde del domingo 7 de abril se dará a conocer el nombre del Cociñeiro Galego 2024, un galardón que enaltece y reconoce la labor de los cocineros emergentes que ofrecen propuestas culinarias de calidad, utilizan productos de proximidad, hacen una cocina sostenible y difunden estos valores.

Ese día tendrá lugar la sesión en la que los 5 candidatos cocinarán en directo un plato que los identifica y que resume su cocina y su filosofía. Los finalistas son: Alba Aguiar y Álex Falcón (D'Leria, Carril, Pontevedra), Alberte Gutiérrez (Alberte, Vigo, Pontevedra), Begoña Vázquez (O Regueiro da Cova, Verín, Ourense), Fernando Rodríguez (O Secadeiro, Outes, A Coruña), y Víctor Conus (La Mesa de Conus, Vigo, Pontevedra).

Los candidatos, preseleccionados por un jurado formado por un acreditado grupo de profesionales (periodistas, cocineros, gastrónomos...) con una amplia trayectoria en el sector, destacan por ofrecer en sus establecimientos unas propuestas culinarias arraigadas a la tierra y a su entorno y por haber apostado por la sostenibilidad.

Las votaciones se realizarán a través de la web [www.galiciaforumgastronomico.com/cocinerogallego](http://www.galiciaforumgastronomico.com/cocinerogallego) y el período de votación comienza hoy lunes 26 de febrero y finalizará el 31 de marzo. El ganador o ganadora del concurso se elegirá sumando las votaciones del público, a través de la web, y el voto del jurado profesional, en porcentajes paritarios del 50 y 50%

Entre las personas que emitan su voto a través de la web se sorteará una comida para dos personas en cada uno de los restaurantes nominados. La entrega de premios tendrá lugar a las 14.30h en el Auditorio de Galicia Fórum Gastronómico.

En las anteriores ediciones los premiados fueron Diego López (La Molinera, Lalín) en 2014; Gorka Rodríguez (A Pulpeira de Melide, A Coruña) en 2015; Jorge Gago (A Maceta, Santiago) en 2017; Alén Tarrío (Pampín, Santiago) en 2019 y Moncho Méndez (Millo, A Coruña) en 2022.

El premio Cociñeiro Galego 2024 es posible gracias al patrocinio de GADIS. Esta línea de colaboración posiciona a GADIS dentro de un sector en auge mediante el apoyo a los jóvenes valores

Vuelve la  
#gastro  
explosión!



emergentes, pero también a los productos gallegos de proximidad y a la gastronomía sostenible, valores que entroncan con las líneas de comunicación del patrocinador. Además, el galardón cuenta con la colaboración de Sammic.

Galicia Fórum Gastronómico tendrá lugar los días 7, 8 y 9 de abril en Expocoruña

## **CANDIDATOS**

### **Alba Aguiar y Álex Falcón (D'Leria. Carril, Pontevedra)**

En una pequeña casa mirando a la ría de Arousa, frente a los bancos marisqueros de Carril, en un marco geográfico de gran belleza, se encuentra la taberna marinera D'Leria, abierta hace dos años y cuya cocina dirigen a dúo Alba Aguiar y Álex Falcón. Trabajan con productos locales, en rigurosa estacionalidad.

### **Víctor Conus (La Mesa de Conus. Vigo, Pontevedra)**

Trabajando desde detrás de una barra, su expresión más personal, a la que se sientan una parte de los comensales, actúa Víctor Conus. Cocinero con alma clásica e influencias diversas, practica alta cocina de producto y temporada, en la que fondos y caldos son el pilar fundamental, con un original menú sorpresa que cambia semanalmente.

### **Begoña Vázquez (O Regueiro da Cova. Verín, Ourense)**

Miembro del colectivo Cociña Ourense así como de Slow Food Compostela, Begoña Vázquez es una cocinera que apuesta, de forma irrenunciable, por los productos de km0, prioritariamente ecológicos y la cocina de la tierra. La estrecha cooperación con productores locales representa un rasgo esencial de su personalidad culinaria.

### **Fernando Rodríguez y Eva M. Guzmán (O Secadeiro. Outes, A Coruña)**

La experiencia adquirida por Fernando Rodríguez en el restaurante Bido (A Coruña), le ha permitido abrir O Secadeiro, junto con su pareja Eva M. Guzmán, en la pequeña aldea de Outes en la ría de Noia. Un formato de negocio de mínima expresión, que ofrece una cocina en base a productos autóctonos, algunos en vías de desaparición.

### **Alberte Gutiérrez (Alberte. Vigo, Pontevedra)**

Elegido por Alberto Chicote como el mejor restaurante de Vigo donde comer marisco (cuyo origen es la lonja de A Guarda), Alberte es el nombre del nuevo espacio abierto por Alberte Gutiérrez en Vigo tras su etapa en Hierba Luisa. Artesanía es el concepto que Alberte reivindica para definir la filosofía de cocina que ofrece en Alberte.