



NOTA DE PRENSA

CINCO CANDIDATOS OPTAN AO PREMIO COCIÑEIRO GALEGO 2024

**O gañador do certame, patrocinado por GADIS, será
elegido mediante a votación popular e a dun xurado
profesional**

A tarde do domingo 7 de abril darase a coñecer o nome do Cociñeiro Galego 2024, un galardón que enaltece e recoñece o labor dos cociñeiros emerxentes que ofrecen propostas culinarias de calidade, utilizan produtos de proximidade, fan unha cociña sustentable e difunden estes valores.

Ese día terá lugar a sesión na que os 5 candidatos cociñarán en directo un prato que os identifica e que resume a súa cociña e a súa filosofía. Os finalistas son: Alba Aguiar e Álex Falcón (D'Heria, Carril, Pontevedra), Alberte Gutiérrez (Alberte, Vigo, Pontevedra), Begoña Vázquez (O Regueiro da Cova, Verín, Ourense), Fernando Rodríguez (O Secadeiro, Outes, A Coruña), e Víctor Conus (La Mesa de Conus, Vigo, Pontevedra).

Os candidatos, preseleccionados por un xurado formado por un acreditado grupo de profesionais (xornalistas, cociñeiros, gastronomos) cunha ampla traxectoria no sector, destacan por ofrecer nos seus establecementos unhas propostas culinarias arraigadas á terra e á súa contorna e por apostar pola sustentabilidade.

As votacións realizaranse a través da web

www.galiciaforumgastronomico.com/cocinerogallego e o período de votación, que xa comezou, finalizará o 31 de marzo. O gañador ou gañadora do concurso elixirase sumando

Vuelve la
#gastro
explosión!



as votacións do público, a través da web, e o voto do xurado profesional, en porcentaxes paritarias do 50 e 50%

Entre as persoas que emitan o seu voto a través da web sortearase unha comida para dúas persoas en cada un dos restaurantes nomeados. A entrega de premios terá lugar ás 14.30h no espazo Auditorio de Galicia Fórum Gastronómico. Nas anteriores edicións os premiados foron 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 e Moncho Méndez (Millo, A Coruña) en 2022.

O premio Cociñeiro Galego 2024 é posible grazas ao patrocinio de GADIS. Esta liña de colaboración sitúa a GADIS dentro dun sector en auxe mediante o apoio aos novos valores emerxentes, pero tamén aos produtos galegos de proximidade e á gastronomía sustentable, valores que entroncan coas liñas de comunicación do patrocinador. Ademais, o galardón conta coa colaboración de Sammic.

Galicia Fórum Gastronómico terá lugar os días 7, 8 e 9 de abril en Expocoruña

CANDIDATOS

Alba Aguiar y Álex Falcón (D'LERIA. Carril, Pontevedra)

Nunha pequena casa mirando á ría de Arousa, fronte aos bancos marisqueiros de Carril, nun marco geográfico de gran beleza, atópase a taberna mariñeira D'LERIA, aberta hai dous anos e cuxa cociña dirixen a dúo Alba Aguiar e Álex Falcón. Traballan con produtos locais, en rigorosa estacionalidade.

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

Traballando desde detrás dunha barra, a súa expresión máis persoal, á que sentan unha parte dos comensais, actúa Víctor Conus. Cociñeiro con alma clásica e influencias diversas, practica alta cociña de produto e tempada, na que fondos e caldos son o alicerce fundamental, cun orixinal menú sorpresa que cambia semanalmente.

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

Membro do colectivo Cociña Ourense así como de Slow Food Compostela, Begoña Vázquez é unha cociñeira que aposta, de forma irrenunciable, polos produtos de km0, prioritariamente ecolóxicos e a cociña da terra. A estreita cooperación con produtores locais representa un trazo esencial da súa personalidade culinaria.

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

A experiencia adquirida por Fernando Rodríguez no restaurante Bido (A Coruña), permitiulle abrir O Secadeiro, xunto coa súa parella Eva M. Guzmán, na pequena aldea de



Outes na ría de Noia. Un formato de negocio de mínima expresión, que ofrece unha cociña en base a produtos autóctonos, algúns en vías de desaparición.

Alberte Gutiérrez (Alberte. Vigo, Pontevedra)

Elixido por Alberto Chicote como o mellor restaurante de Vigo onde comer marisco (cuxo orixe é a lonxa da Guarda), Alberte é o nome do novo espazo aberto por Alberte Gutiérrez en Vigo tras a súa etapa en Herba Luisa. Artesanía é o concepto que Alberte reivindica para definir a filosofía de cociña que ofrece en Alberte.

Nati Palomo

nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com

Ana Iglesias

ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com