



NOTA DE PRENSA

GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO ATRAERÁ PRESTIXIOSOS CHEFS DE TODO O ARCO ATLÁNTICO

Incluirá grandes novidades como o Cheese Fórum e o I Concurso Galego de Empanadas

A Coruña, 5 de marzo de 2024. Galicia Fórum Gastronómico presentou hoxe no Museo MEGA de Estrella Galicia o programa desta edición, desvelando o nome de moitos dos cocineiros que pasarán por Expocoruña do 7 ao 9 de abril, como Ángel León, Paco Pérez, David Yárnoz, Sergio Bastard, Javier Olleros, Xosé T. Cannas ou a brasileira Janaina Torres, considerada a Mellor Chef de América Latina.

No acto exerceu como anfitrión Manel P. Piñón, director de Trade Marketing de Hijos de Rivera, unha das principais compañías patrocinadoras do evento, que exerce un importante rol como impulsora e dinamizadora do sector da hostalería en Galicia. Neste sentido, Piñón sinalaba que “xa son 9 anos colaborando con Fórum, tratando de sumar, de achegar valor e inspirar novas propostas nun ámbito no que Galicia é un referente en termos de produto e de talento na cociña. A nosa compañía sempre está e estará á beira de iniciativas que posicionen Galicia ao máis alto nivel na gastronomía e estamos moi orgullosos de contribuír a que este evento siga crescendo e visibilizando proxectos de valor para o sector”.

Pola súa banda, Ana Trevisani, directora de Galicia Fórum Gastronómico, agradeceu en primeiro lugar ás administracións públicas, aos patrocinadores e aos colaboradores o seu apoio incondicional, que contribuíu sen dúbida a converter o Fórum no punto de encontro imprescindible da gastronomía no noroeste peninsular. Un Fórum que chega á súa 8ª edición en Galicia e que “segue cumprindo o seu labor de transmisión de coñecemento, de formación e de reflexión sobre o futuro do sector e o compromiso coas boas prácticas”.

A continuación, detallou os grandes espazos nos que se desenvolverán as actividades: o Auditorio, destinado a “ofrecer o espectáculo da gastronomía en directo”; o taller, “auténtica esencia Fórum con sesións de cociña con degustación, no que aprender e tamén probar cada unha das elaboracións dos chefs”; o FórumLab, o espazo de reflexión “onde se cociñan as ideas” e no que teñen lugar mesas redondas e debates de temas de actualidade no sector; o espazo de gastronomía líquida no que terá outra vez lugar o Wine Circus e o Cóctel Bar Fórum, cuxo programa se presentará en breve; o Ágora,

Vuelve la
#gastro
explosión!



que é o lugar no que os expositores poden presentar e promocionar os seus produtos; o Cook Trends, o espazo de restauración para os visitantes; e o Craft Beer Market, ese espazo dedicado en exclusiva ás cervexas artesás que situará tamén a aula de Cultura Cervexeira na que mestres do mundo da cervexa propoñen formación e catas.

Como gran novidade, este ano preséntase o Cheese Fórum, un lugar de *networking* e aprendizaxe no que se darán cita produtores do arco atlántico e no que poderán presentar os seus queixos e tamén as súas ideas e proxectos. Ademais, contará cunha aula do queixo na que se realizarán diversas actividades.

Ana Trevisani tamén destacou que na Feira do Fórum, o gran escaparate para todas as empresas, estarán presentes máis de 200 expositores.

Pola súa banda, Pep Palau, responsable do programa de actividades lembrou que o eixo temático deste ano é a despensa atlántica e os seus produtos, adquirindo especial protagonismo o porco, con sesións e talleres con Diego López “Moli” ou a brasileira Janaina Torres, entre outros. Tamén adquirirá un papel relevante o Mar, con dous grandes chefs con Estrelas como Ángel León (A Poniente ***+V) ou Paco Pérez (Miramar ** e Enoteca **), e a biodiversidade, moi presente en diversas sesións como a de Moncho Méndez (Millo Orzán) ou a do recoñecido chef Lino Adillón (Volver) que provén de Terra de Lume (Arxentina).

E, na mesma liña, neste caso o territorio e os seus produtos, serán eixos de relatorios no Auditorio como as de David Yáñez (O Muíño de Urdániz **+V), Sergio Bastard (O Casarón do Xudeu *+ V) ou Luís Alberto Lera (Lera*+V), os galegos Javier Olleros (Culler de Pau** +V) e Lucía Freitas (A Tafona *) e de varios talleres, entre eles o de Miguel González (Miguel González *).

O Galicia Fórum Gastronómico tamén abordará temas como a sala, con sesións específicas como as que levarán a cabo prestixiosos responsables de sala e de cociña, respectivamente, e volverá o Fórum Doce, que acollerá varios talleres, entre eles o do catalán Lluç Crusellas (Eukarya, Vic) World Chocolate Master 2022.

Pola súa banda, o FórumLab, que tan boa acollida tivo a pasada edición, centrarase en dous grandes temas candentes: o primeiro deles será “crecer ou decrecer” nos negocios de hostalería, e o dos comedores colectivos, neste caso os comedores sostibles.

Ademais, tamén terán lugar as entregas dos premios Cociñeiro Galego 2024, os premios Picadillo, o Concurso de Pulpeiras, e este ano como gran novidade, o I Concurso de empanada galega, e como broche de ouro, Xosé T. Cannas (Pepe Vieira ** +V) será o encargado de facer a sesión de clausura do Fórum.

Ana Trevisani finalizou o acto engadindo que “o obxectivo é, un ano máis, que Fórum refuerze o destino, o territorio, o produto, exporte o talento dos nosos cociñeiros, achegue formación ao sector a través do noso programa e ofrezca *networking* aos nosos expositores”, emprazando a todos os presentes o 7, 8 e 9 de abril en ExpoCoruña.

Vuelve la
#gastro
explosión!



GRANDES CHEFS, GRANDES TEMAS

Más ao detalle, o director do programa, Pep Palau, falou da despensa atlántica e os seus produtos como eixo atlántico deste ano, no que terá especial protagonismo: o porco. Para mostrar a súa excelencia, farase un percorrido polos diversos territorios atlánticos, cada un dos cales posúe unha raza autóctona diferente. Así, están programadas unha sesión no Auditorio de Diego López "Moli", sobre o cocido de Lalín; e os talleres da ourensá Begoña Vázquez sobre o porco celta; do asturiano Pedro Martino sobre o Gochu Asturcelta; dos portugueses Joao Rodrigues e Francisco Alves sobre o porco *alentejano*; ou do vasco Joxi Jáuregui, sobre a raza Euskal Txerri. Ademais, a brasileira Janaina Torres, considerada a Mellor Chef de América Latina segundo The World's 50 Best, que está á fronte o restaurante temático A Casa do Porco en Sao Paulo, mostrará e cociñará en directo pratos que elabora no seu restaurante.

Como non podía ser doutra maneira, o Mar adquire un papel importante no programa. Catro cociñas e cociñeiros do Atlántico mostrarán as súas propostas no escenario do Auditorio: Alejandro Balseiro (Nito, Viveiro. A Mariña); Sefa Insua e Fran Insua (O Fragón, Fisterra. Costa da Morte); Agus Medici (Purosushi, Vigo) e Iván Domínguez (Nado, A Coruña); mentres que Lydia do Olmo e Xose Magalhaes (Ceibe, Ourense *) farán o propio cun taller sobre as conservas de pesca de rías no Ágora. Así mesmo, dous grandes chefs con Estrela como Ángel León (A Poniente, Porto de Santa María ***+V) ou Paco Pérez (Miramar, Llançà ** e Enoteca, Barcelona **) tratarán o tema do mar desde as súas diferentes perspectivas e contornas.

A biodiversidade seguirá presente en diversas sesións como a de Moncho Méndez (Millo Orzán, A Coruña. Coruña Cociña) ou a do recoñecido chef Lino Adillón (Volver, Ushuaia) que provén de Terra de Lume (Arxentina).

E, na mesma liña, neste caso o territorio e os seus produtos, serán eixos de relatorios no Auditorio como as de David Yáñez (El Molino de Urdániz **+*V), Sergio Bastard (La Casona del Judío *+ *V), Javier Rivero y Gorka Rico (Ama, Tolosa), Julen Bergantiños (Islares Restaurant, Bilbao), Luís Alberto Lera (Lera**+*V), os galegos Javier Olleros (Culler de Pau** +*V) e Lucía Freitas (A Tafona *) e de talleres como o de Ana Señarís e Quique Vázquez (Terreo, A Coruña, Coruña Cociña), Héctor López (Hotel España, Lugo) ou Miguel González (Miguel González, Ourense *).

Outro gran tema de actualidade e de gran interese para o sector é o da sala, que tamén contará con sesións específicas como as que levarán a cabo prestixiosos responsables de sala e de cociña respectivamente: Gabriel Vázquez con Pepe Solla (Casa Solla, Poio 27), Abel Valverde con Diego Murciego (Desde 1911, Madrid *), Israel Ramírez con Pablo Laya (Saddle, Madrid *) e Esther Merino con Diego Pardo (Donostia).

O responsable de programa do evento adiantou tamén que este ano volverá o Fórum Doce, que acollerá os talleres do catalán Lluç Crusellas (Eukarya, Vic) World Chocolate Master 2022; o galego Diego Trillo (Pandejuevo, Cee) ou o heladero rioxano Fernando Sáenz (Grate Dellasera, Logroño).

Vuelve la
#gastro
explosión!



Pola súa banda, o FórumLab, que tan boa acollida tivo a pasada edición, centrarase en dous grandes temas candentes: o primeiro deles será “crecer ou decrecer” nos negocios de hostalería, que contará cunha conferencia maxistral do doutor en socioloxía Iñaki Martínez de Albéniz, e as mesas redondas nas que participarán, Lucía Cidón (Leira Montesqueiro, Cantón23 e Pazo de Xaz), Iago Pazos (Grupo Abastos), Tita Iglesias e Javier Montero (Javier Montero, A Mariña), Julia Pérez e Michael Polloni (Michael's, Sansenxo); o segundo dos temas, que tamén xera preocupación e debate, é o dos comedores colectivos, neste caso os comedores sostibles, no que participarán Rocío García-Carregal (SlowFoodCompostela), José Luís Cabarcos (Director AGACAL), Manuela Oviedo (Xerente de Costa Sostible) Libia Estévez (Cociñeira, CEIP A Paz, Vigo), Juanjo López (Residencia de maiores Campolongo, Pontevedra), Juan Carlos Ferreras (Director CFEA Sergude, Boqueixo) ou Xose Santiso (Grupo Fogar do Santiso).

Más info na nosa web www.galiciaforumgastronomico.com

Nati Palomo

nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com

Ana Iglesias

ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com