

Vuelve la
#gastro
explosión!



NOTA DE PRENSA

GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO ATRAERÁ PRESTIGIOSOS CHEFS DE TODO EL ARCO ATLÁNTICO

Incluirá grandes novedades como el Cheese Fórum y el I Concurso Gallego de Empanadas

A Coruña, 5 de marzo de 2024. Galicia Fórum Gastronómico ha presentado hoy en el Museo MEGA de Estrella Galicia el programa de esta edición, desvelando el nombre de muchos de los cocineros que pasarán por Expocoruña del 7 al 9 de abril, como Ángel León, Paco Pérez, David Yáñez, Sergio Bastard, Javier Olleros, Xosé T. Cannas o la brasileña Janaina Torres, considerada la Mejor Chef de América Latina.

En el acto ejerció como anfitrión Manel P. Piñón, director de Trade Marketing de Hijos de Rivera, una de las principales compañías patrocinadoras del evento, que ejerce un importante rol como impulsora y dinamizadora del sector de la hostelería en Galicia. En este sentido, Piñón señalaba que “ya son 9 años colaborando con Fórum, tratando de sumar, de aportar valor e inspirar nuevas propuestas en un ámbito en el que Galicia es un referente en términos de producto y de talento en la cocina. Nuestra compañía siempre está y estará al lado de iniciativas que posicionen Galicia al más alto nivel en la gastronomía y estamos muy orgullosos de contribuir a que este evento siga creciendo y visibilizando proyectos de valor para el sector”.

Por su parte, Ana Trevisani, directora de Galicia Fórum Gastronómico, ha agradecido en primer lugar a las administraciones públicas, a los patrocinadores y a los colaboradores su apoyo incondicional, que ha contribuido sin duda a convertir el Fórum en el punto de encuentro imprescindible de la gastronomía en el noroeste peninsular. Un Fórum que llega a su 8ª edición en Galicia y que “sigue cumpliendo su cometido de transmisión de conocimiento, de formación y de reflexión sobre el futuro del sector y el compromiso con las buenas prácticas”.

A continuación, ha detallado los grandes espacios en los que se desarrollarán las actividades: el Auditorio, destinado a “ofrecer el espectáculo de la gastronomía en directo”; el taller, “auténtica esencia Fórum con sesiones de cocina con degustación, en el que aprender y también probar cada una de las elaboraciones de los chefs”; el FórumLab, el espacio de reflexión “donde se cocinan las ideas” y en el que tienen lugar mesas redondas y debates de temas de rabiosa actualidad en el sector; el espacio de gastronomía líquida en el que tendrá otra vez lugar el Wine Circus y el Cóctel Bar Fórum, cuyo programa se presentará en breve; el Ágora, que es el lugar en el que los expositores pueden presentar y promocionar sus productos; el Cook Trends, el espacio de restauración para los visitantes; y el Craft Beer Market, ese espacio dedicado en exclusiva a las cervezas artesanas que ubicará también el Aula de Cultura Cervecera en la que maestros del mundo de la cerveza proponen formación y catas.

Vuelve la
#gastro
explosión!



Como gran novedad, este año se presenta el Cheese Fórum, un lugar de networking y aprendizaje en el que se darán cita productores del arco atlántico y en el que podrán presentar sus quesos y también sus ideas y proyectos. Además, contará con un aula del queso en la que se realizarán diversas actividades.

Ana Trevisani también ha destacado que en la Feria del Fórum, el gran escaparate para todas las empresas, estarán presentes más de 200 expositores.

Por su parte, Pep Palau, responsable del programa de actividades ha recordado que el eje temático de este año es la despensa atlántica y sus productos, adquiriendo especial protagonismo el cerdo, con sesiones y talleres con Diego López "Moli" o la brasileña Janaina Torres, entre otros. También adquirirá un papel relevante el Mar, con dos grandes chefs con Estrellas como Ángel León (A Poniente ***+*V) o Paco Pérez (Miramar ** y Enoteca **), y la biodiversidad, muy presente en diversas sesiones como la de Moncho Méndez (Millo Orzán) o la del reconocido chef Lino Adillón (Volver) que proviene de Tierra de Fuego (Argentina).

Y, en la misma línea, en este caso el territorio y sus productos, serán ejes de ponencias en el Auditorio como las de David Yáñez (El Molino de Urdániz **+*V), Sergio Bastard (La Casona del Judío ** +*V) o Luís Alberto Lera (Lera**+*V), los gallegos Javier Olleros (Culler de Pau** +*V) y Lucía Freitas (A Tafona *) y de varios talleres, entre ellos el de Miguel González (Miguel González *).

El Galicia Fórum Gastronómico también abordará temas como la sala, con sesiones específicas como las que llevarán a cabo prestigiosos responsables de sala y de cocina, respectivamente, y volverá el Fórum Dulce, que acogerá varios talleres, entre ellos el del catalán Lluç Crusellas (Eukarya, Vic) World Chocolate Master 2022.

Por su parte, el FórumLab, que tan buena acogida tuvo la pasada edición, se centrará en dos grandes temas candentes: el primero de ellos será "crecer o decrecer" en los negocios de hostelería, y el de los comedores colectivos, en este caso los comedores sostenibles.

Además, también tendrán lugar las entregas de los premios Cociñeiro Galego 2024, los premios Picadillos, el Concurso de Pulpeiras, y este año como gran novedad, el I Concurso de empanada gallega, y como broche de oro, Xosé T. Cannas (Pepe Vieira ** +*V) será el encargado de hacer la sesión de clausura del Fórum.

Ana Trevisani finalizó el acto añadiendo que "el objetivo es, un año más, que Fórum refuerze el destino, el territorio, el producto, exporte el talento de nuestros cocineros, aporte formación al sector a través de nuestro programa y ofrezca networking a nuestros expositores", emplazando a todos los presentes el 7, 8 y 9 de abril en ExpoCoruña.

GRANDES CHEFS, GRANDES TEMAS

Más al detalle, el director del programa, Pep Palau, habló de la despensa atlántica y sus productos como eje atlántico de este año, en el que tendrá especial protagonismo: el cerdo. Para mostrar su excelencia, se hará un recorrido por los diversos territorios atlánticos, cada uno de los cuales posee

Vuelve la
#gastro
explosión!



una raza autóctona diferente. Así, están programadas una sesión en el Auditorio de Diego López "Moli", sobre el cocido de Lalín; y los talleres de la ourensana Begoña Vázquez sobre el porco celta; del asturiano Pedro Martino sobre el Gochu Asturcelta; de los portugueses Joao Rodrigues y Francico Alves sobre el cerdo alentejano; o del vasco Joxi Jáuregui, sobre la raza Euskal Txerri. Además, la brasileña Janaina Torres, considerada la Mejor Chef de América Latina según The World's 50 Best, que está al frente el restaurante temático A Casa do Porco en Sao Paulo, mostrará y cocinará en directo platos que elabora en su restaurante.

Como no podía ser de otra manera, el Mar adquiere un papel importante en el programa. Cuatro cocinas y cocineros del Atlántico mostrarán sus propuestas en el escenario del Auditorio: Alejandro Balseiro (Nito, Viveiro. A Mariña); Sefa Insua y Fran Insua (O Fragón, Fisterra. Costa da Morte); Agus Medici (Purosushi, Vigo) e Iván Domínguez (Nado, A Coruña); mientras que Lydia del Olmo y Xose Magalhaes (Ceibe, Ourense *) harán lo propio con un taller sobre las conservas de pesca de rías en el Ágora. Asimismo, dos grandes chefs estrellados como Ángel León (A Poniente, Puerto de Santa María ***+*V) o Paco Pérez (Miramar, Llançà ** y Enoteca, Barcelona **) tratarán el tema del mar desde sus diferentes perspectivas y entornos.

La biodiversidad seguirá presente en diversas sesiones como la de Moncho Méndez (Millo Orzán, A Coruña. Coruña Cociña) o la del reconocido chef Lino Adillón (Volver, Ushuaia) que proviene de Tierra de Fuego (Argentina).

Y, en la misma línea, en este caso el territorio y sus productos, serán ejes de ponencias en el Auditorio como las de David Yáñez (El Molino de Urdániz, Urdániz **+*V), Sergio Bastard (La Casona del Judío, Santander *+ *V), Javier Rivero y Gorka Rico (Ama, Tolosa), Julen Bergantiños (Islares Restaurant, Bilbao), Luís Alberto Lera (Lera, Castroverde de Campos**+*V), los gallegos Javier Olleros (Culler de Pau, O Grove ** +*V) y Lucía Freitas (A Tafona, Santiago de Compostela *) y de talleres como el de Ana Señaris y Quique Vázquez (Terreo, A Coruña. Coruña Cociña), Héctor López (Hotel España, Lugo) o Miguel González (Miguel González, Ourense *).

Otro gran tema de actualidad y de gran interés para el sector es el de la sala, que también contará con sesiones específicas como las que llevarán a cabo prestigiosos responsables de sala y de cocina 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 *) y Esther Merino con Diego Pardo (Donostia).

El responsable de programa del evento ha adelantado también que este año volverá el Fórum Dulce, que acogerá los talleres del catalán Lluç Crusellas (Eukarya, Vic) World Chocolate Master 2022; el gallego Diego Trillo (Pandejuevo, Cee) o el heladero riojano Fernando Sáenz (Grate Dellasera, Logroño).

Por su parte, el FórumLab, que tan buena acogida tuvo la pasada edición, se centrará en dos grandes temas candentes: el primero de ellos será "crecer o decrecer" en los negocios de hostelería, que contará con una conferencia magistral del doctor en sociología Iñaki Martínez de Albéniz, y las mesas redondas en las que participarán, Lucía Cidón (Finca Montesqueiro, Cantón23 y Pazo de Xaz), Iago Pazos (Grupo Abastos), Tita Iglesias y Javier Montero (Javier Montero, A Mariña), Julia Pérez y Michael

Vuelve la
#gastro
explosión!



Polloni (Michael's, Sansenxo); el segundo de los temas, que también genera preocupación y debate, es el de los comedores colectivos, en este caso los comedores sostenibles, en el que participarán Rocío García-Carregal (SlowFoodCompostela), José Luís Cabarcos (Director AGACAL), Manuela Oviedo (Gerente de Costa Sostible) Libia Estévez (Cocinera, CEIP La Paz, Vigo), Juanjo López (Residencia de mayores Campolongo, Pontevedra), Juan Carlos Ferreras (Director CFEA Sergude, Boqueixo) o Xose Santiso (Grupo Fogar do Santiso).

Más info en nuestra web www.galiciaforumgastronomico.com