



OS MELLORES SUMILLERES, COCTELEROS, BARISTAS E MESTRES CERVEXEIROS DANSE CITA NA X EDICIÓN DE GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

- **O enólogo Raúl Pérez, Marta Cortizas, Tomás Ucha, Dirk Nieceport e Ramón Coalla, entre os nomes do Wine Circus, que volverá incluír o seu xa tradicional ‘Batalla de Sumilleres’ para o que xa están abertas as inscricións**
- **Expertos en cócteles e destilados como François Monti, Esther Merino, Alberto Díaz Noval, Enrique Pena e Víctor Camargo formarán parte da axenda do Cocktail Bar Fórum**
- **Karen Quiroga, campiona nacional de Lattle Art; Ignacio González, de Siboney, e o barista Óscar de Toro ‘estrean’ o novo Coffee Fórum**

Vigo, 25 de febreiro 2025. O espazo dedicado ás últimas tendencias da gastronomía líquida sumará este ano unha nova novidade en Galicia Fórum Gastronómico, o Coffee Fórum, e potenciará os xa existentes dedicados ao viño, a coctelería e a cervexa. Así o puxeron de manifesto na súa presentación en Vigo a directora do Fórum, Ana Trevisani; o director de programa, Pep Palau, e o director do Instituto Galego do Viño, Xoan Cannas, quen estivo acompañado pola deputada de Turismo da Deputación de Pontevedra, Nava Castro.

Coa cita xa marcada no calendario para a celebración do seu X aniversario en Galicia, prevista para os días 23, 24 e 25 de marzo en Expocoruña, o Fórum encherase este ano de grandes nomes e un centenar de actividades no que será a “maior e máis sorprendente #gastroexplosión”, tal e como coincidiron en destacar Ana Trevisani e Pep Palau, que repasaron o máis significativo dun programa cuxo eixo central será ‘Un océano de cociñas’, e que contará con recoñecidos chefs, ademais de mostrar as novidades máis interesantes do sector ‘foodservice’ e unha gran plataforma profesional e comercial con máis de 200 marcas expositoras no seu espazo dedicado á feira.



Un fórum comprometido con “o territorio, o produto e o talento” e con “espazos pensados para inspirar e emocionar”, eixo tamén do programa dedicado á gastronomía líquida e que se presentou hoxe en exclusiva no Palacio de la Oliva de Vigo.

Precisamente del falou Xoan Cannas, director do Instituto Galego do Viño (Ingavi) e coordinador das actividades en torno ao mundo do viño que se van a desenvolver no Wine Circus, con nomes como os do viticultor Raúl Pérez, referente no sector do viño e considerado un dos mellores enólogos do mundo; Marta Cortizas, sumiller de El Celler de Can Roca; Tomás Ucha, nova fichaxe de Diverxo de Dabiz Muñoz; Ramón Coalla ou os portugueses Luis Cerdeira, Dirk Nieveport e Antonio Macanita, entre outros. Aos seus relatorios sumarase a xa tradicional Batalla de Sumilleres, para a que continúa aberta a inscrición.

Ademais e do mesmo xeito que nas últimas edicións, o Galicia Fórum Gastronómico volverá contar con toda a actividade do Cocktail Bar Forum, en colaboración con Shake the Kitchen, que traerá a grandes nomes da coctelería como François Monti, recoñecido a nivel mundial como unha dos máximos expertos en cócteles e destilados; Esther Merino, que tras pasar polos mellores restaurantes de Copenhague, atópase desenvolvendo bebidas xunto ao cociñeiro de investigación Diego Prado, ademais de liderar a asesoría de Lodo, instalada baixo o restaurante Barro (Ávila), do chef Carlos Casillas; Patxi Troitiño, bartender en Akelarre *** Donosti ou Manu Iturregi Legarreta, de Euskadi, un gran experto en whisky; e Adrian Sehob e Víctor Camargo, da famosa coctelería madrileña Salmon Guru, entre outros, así como coñecidos mestres destiladores como Pepe Albela ou Enrique Pena, fundador de Vanagandr Gin, a mellor xenebra do mundo.

Tamén volverá ter un gran protagonismo o Craft Beer Market, dedicado en exclusiva ao mundo das cervexas artesás, que chegará da man de Estrella Galicia, principal patrocinador do Fórum, que poñerá en marcha un ano máis unha completa axenda de actividades propias, entre elas o seu Campionato de Tiraxe de Cervexa, o Desafío XChef de 1906 ou unha sesión de cervexarías circulares.

A gastronomía líquida suma este ano ademais unha novidade, o Coffee Forum, no que será protagonista o café de alta calidade, e no que levarán a cabo relatorios formativos e presentaranse e degustarán cafés de especialidade. Contará coa participación de Karen Quiroga, 1º Latte art Campioa Nacional Sca 2017, 3º Aeropress Spain 2019 e 1º Latte Campioa Nacional Fórum 202; Ignacio González, de Siboney, ou o *barista* profesional e profesor Óscar de Toro, entre outros.

PROGRAMA. Pep Palau, director de programa, lembrou que o programa “mantén o dobre obxectivo de dar a coñecer Galicia ao mundo, a través dos seus produtos e da súa cociña, e de convidar a Galicia Fórum Gastronómico a prestixiosos chefs de ámbito nacional e internacional”, destacando entre eles a Joan Roca, de El Celler de Can Roca, tres estrelas e mellor restaurante do mundo en dúas ocasións; Elena Arzak, Ricard Camarena, Marcos Morán; Xavier Pellicer, Artur



Martínez, Carlos Casillas, Edorta Lambo, Roberto Ruiz, o xaponés Kanji Kobayashi, a boliviana Marsia Taha ou a portuguesa Rita Magro, entre outros.

Ademais, Palau destacou a presenza de chefs galegos xa encumbrados e famosos como os estrelados Javier Olleros, Xosé Cannas, Pepe Solla, Lucía Freitas ou Iñaki Bretal; os veteranos Beatriz Sotelo, Begoña Vázquez, Dani López, Taky, Martín Vázquez, Iago Pazos, Dolores García ou o televisivo Julio Mato, sen esquecer a algúns dos chefs que empuxan con forza como son Xosé Magalhaes, Lydia do Olmo, Brais Pichel, Axel Smyth, Eva Guzmán Fernando Rodríguez, Alberto Cruz, María Cambreiro, Chechu Rey, Manuel Triay, Viviana Muñoz e Nacho Moreira.

Palau tamén destacou dúas sesións que locen a etiqueta Fórum Doce, con demostracións de Toni Vera, gañador do Mellor Panettone de España 2024, e Alejandro García que mostrará as excelencias da pastelería xaponesa coas súas mochas, ademais de lembrar os Premios Picadilli, o Concurso de Empanadas de Galicia e o Premio Cociñeiro Galego 2025, patrocinado por Gadis e cuxas votacións estarán abertas ata o 28 de febreiro, sendo os candidatos Arón Álvarez, Víctor Basante, Bret Fernández, Nel Parada e Miguel Vázquez.

Pola súa banda, a directora de Galicia Fórum Gastronómico Ana Trevisani, que aproveitou a súa intervención para repasar os principais espazos desta edición, nos que haberá desde cociña en vivo a aulas monográficas, agradeceu o apoio de todas as empresas e institucións, entre elas Xunta de Galicia, Deputación da Coruña, Concello da Coruña e Deputación de Pontevedra, polo “seu compromiso, por apostar por este proxecto e por facer que, edición tras edición, sigamos crescendo”.

Finalmente, Nava Castro, deputada de Turismo da Deputación de Pontevedra, lembrou que “somos unha Comunidade recoñecida pola nosa despensa e a nosa cociña” e sinalou ao Galicia Fórum Gastronómico como “unha gran oportunidade para seguir posicionándonos” e para que “os nosos chefs da provincia demostren o que saben facer e non pasen desapercibidos. Somos referentes e queremos seguir avanzando”, invitando tamén a visitar o expositor da Deputación de Pontevedra – Rías Baixas.

Toda a información na web: www.galiciaforumgastronomico.com

Contacto de prensa

comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

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