



CUENTA ATRÁS PARA LA DÉCIMA #GASTROXPLOSIÓN

- Galicia Fórum Gastronómico abrirá sus puertas este domingo, día 23, en Expocoruña, donde celebrará su X aniversario con un programa de tres días con más de cien actividades en torno a 'Un océano de cocinas'
- El acto de inauguración oficial, presidido por el presidente de la Xunta, Alfonso Rueda, tendrá lugar a las 11.30 horas en el escenario del Auditorio
- Joan Roca será el encargado de clausurar la primera jornada de una edición que también contará con Elena Arzak, Marcos Morán, Ricard Camarena, Rita Magro, Marsia Taha, Kanji Kobayashi y Javier Olleros, entre otros

20 de marzo de 2025. Coincidiendo con su décimo aniversario en la Comunidad Autónoma, Galicia Fórum Gastronómico regresa este fin de semana a Expocoruña para celebrar su edición más especial. Será desde el domingo 23 al 25, con más de cien actividades y algunos de los cocineros y cocineras más prestigiosos del panorama actual. Una nueva #gastroexplosión que durante tres días convertirá el recinto expositivo en punto de encuentro de profesionales y amantes de la gastronomía para conocer de primera mano las tendencias del sector.

Galicia Fórum Gastronómico abrirá sus puertas todos los días a las 10.00 horas con las primeras actividades, estando prevista la inauguración oficial el domingo, a las 11.30 h, con un acto presidido por el presidente de la Xunta, Alfonso Rueda, quien junto a autoridades y representantes institucionales aprovecharán también para visitar los distintos stands.

Galicia Fórum Gastronómico girará este año en torno al eje temático 'Un océano de cocinas', poniendo el énfasis no sólo en la gastronomía de territorios con mar, sino también en la pluralidad tanto de sus productos como de sus cocinas. Asimismo, tendrán cabida temas de rabiosa actualidad vinculados a la misma temática como lo son la economía azul o la alimentación saludable, y contará con chefs como Joan Roca, Elena Arzak, Marcos Morán, Rita Magro, Ricard Camarena, Marsia Taha, Kanji Kobayashi o Javier Olleros, entre muchos otros.

Además y al igual que años anteriores, mostrará las novedades más interesantes del sector *foodservice* y una gran plataforma profesional y comercial con más de 200 marcas expositoras en su espacio dedicado a la feria, con la presencia, tanto de empresas líderes del sector como pequeños productores y artesanos alimentarios.



Las actividades se repartirán entre el Auditorio, con ponencias en directo de cocineros y cocineras; Taller, con sesiones de cocina con degustación; Ágora, destinado a expositores para hacer sus presentaciones de producto; Wine Circus, dedicado a la gastronomía líquida; Cócktail Bar Fórum, en el que se presentarán las novedades de coctelería; Crafts Beer Market, dedicado en exclusiva a las cervezas artesanas; Coffee Fórum, dedicado al café de especialidad con ponencias formativas y degustación de cafés, y Artisan Market, un espacio concebido al estilo de un mercado tradicional reservado a pequeños productores gallegos, que presentan los mejores productos del medio rural, el mar y la artesanía alimentaria, además del Cook Trends, el espacio de restauración para los visitantes, en el que se podrá degustar una selección de platos que representan la vanguardia y el talento gallego de la mano de Coruña Cociña, Ourense Cociña, Artesa da Moza Crecha, Chichalovers, Down Experience, Bico de Xeadó y Shake the Kitchen.

Entre las sesiones más esperadas se encuentran la del Cociñeiro Galego 2025, que tendrá lugar el domingo a las 12.00 h; la Batalla de Sumilleres, el Concurso de Empanadas, el Desafío XChef de Cervezas 1906, el Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia y la entrega de los premios Picadillo, uno de los momentos más emotivos del Fórum, que reconocen los méritos que han demostrado las personas premiadas a través de su trayectoria profesional en diferentes disciplinas.

Las entradas pueden adquirirse a través de la web.

COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD. Galicia Fórum Gastronómico dará un paso más en su apuesta por la sostenibilidad y la innovación en los materiales para la creación de sus espacios. Así, en colaboración con la compañía gallega Birdmind, que transforma residuos agrícolas en materiales ecológicos para la construcción y el interiorismo, presentará una serie de propuestas innovadoras que darán servicio a asistentes, expositores y medios de comunicación.

La firma ha fabricado con su material 100% circular a base de cascarilla de arroz, el stand de bienvenida del Fórum y varias mesas expositoras, mientras que su propio stand se habilitará como set de entrevistas a disposición de los medios acreditados, proporcionando un entorno ideal para conversar con chefs, ponentes y expertos del sector.

Toda la información en la web: www.galiciaforumgastronomico.com

Contacto de prensa

comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

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