



GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO BRILLA CON 45 ESTRELAS MICHELIN E MOITO TALENTO EMERXENTE

- **A xornada a inaugural contou coa visita do presidente da Xunta, Alfonso Rueda, que valorou “o seu recoñecemento a “a excelencia, o talento e a vontade de seguir crescendo”**
- **Víctor Basante proclamouse Cociñeiro Galego 2025 co seu prato Pescada, manteiga de chourizo e pil pil da súa cabeza**
- **Joan Roca puxo o broche de ouro a unha primeira xornada que tamén contou coa portuguesa Rita Magro, o asturiano Marcos Morán e o sumiller Tomás Ucha, entre outros moitos**
- **Elena Arzak abre a axenda do luns, que incluírá tamén os relatorios de Marsia Taha e Ricard Camarena, e a final do IX Campionato de Galicia de Tiraje de Cervexas Estrela Galicia e da Batalla de Sumilleres**

23 de marzo de 2025. Galicia Fórum Gastronómico brilla máis que nunca na súa décima edición, grazas a 45 estrelas Michelin e grandes doses de talento emerxente que durante tres días protagonizarán máis de cen actividades en Expocoruña, punto de encontro de profesionais e amantes da gastronomía, que poderán coñecer de primeira man as tendencias do sector e gozar das propostas dun Fórum que, tal e como lembrou o presidente da Xunta, Alfonso Rueda, confírmase “como unha cita imprescindible para o sector, tanto en Galicia como en toda España, onde se recoñece a excelencia, o talento e a vontade de seguir crescendo”.

Rueda, que visitou os distintos espazos e casetas do recinto feiral, lembrou que “a gastronomía en Galicia é un ben cultural pero tamén un pilar da nosa economía. Unha ampla cadea de valor fundamental da que viven moitas familias e unha representación perfecta do que significa a marca Galicia Calidade”.

Nesa mesma liña manifestáronse tamén as distintas autoridades que participaron no acto de inauguración, no que a alcaldesa da Coruña, Inés Rey, apuntou o valor de formación que achega o Fórum, para “aprender e valorar” tanto o traballo de produtores como de cociñeiros “que levan os produtos ao prato”, mentres que o conselleiro do Mar, Alfonso Villares, fixo fincapé na importancia da



gastronomía galega e no valor do Fórum que combina “produto de todos os sectores, patrimonio cultural, formación e talento”.

Unha idea que tamén destacaron o presidente da Deputación da Coruña, Valentín González Formoso, quen ademais sinalou a importancia de combinar “innovación no sector e ao mesmo tempo, respecto pola tradición”, e Manel Piñón, director de Trade Marketing de Hijos de Rivera, un dos principais patrocinadores do Fórum nas súas 10 edicións, que non dubido en definilo como “un foro de inspiración para conectar a produtores, cociñeiros e profesionais do sector horeca”.

Pola súa banda, a directora do Galicia Fórum Gastronómico, Ana Trevisani, destacou a súa aposta pola innovación, o produto local e a creatividade dos nosos profesionais”, o seu compromiso por “a transmisión de coñecemento, de formación, de reflexión sobre o futuro do sector e a responsabilidade coas boas prácticas”, e a consolidación dun vínculo “baseado na paixón, a excelencia e o compromiso coa gastronomía”.

TALENTO EMERXENTE. Precisamente e para dar conta do gran talento emerxente que hai, o Fórum puxo en marcha en colaboración con Gadis unha nova edición do Premio Cociñeiro Galego 2025 que gañou Víctor Basante, de Arrueiro, en Laxe, co seu prato Pescada, manteiga de chourizo e pil pil da súa cabeza, imponéndose a Arón Álvarez, de Os Maristas; Bret Fernández, de Prebe; Nel Parada, de Nordestada, e Miguel Vázquez, de Atípico, e que constituíu un dos momentos máis emocionantes da xornada, na que non faltou unha mostra da cociña que vén na Coruña con nomes como os de Nacho Moreira, Chechu Rey ou Manuel Triay.

Ademais de sumilleres como Tomás Ucha, de DiverXo, ou Marta Cortizas, de El Celler de Can Roca, a axenda encheuse de interesantes propostas como os xa consagrados chefs Marcos Morán, o cociñeiro que máis veces participou nos Fórum, ou a portuguesa Rita Magro, que gañou recentemente a súa primeira estrela Michelin.

O broche de ouro da xornada correu a cargo de Joan Roca, cociñeiro do mellor restaurante do mundo, El Celler de Can Roca, que subiu ao escenario de Galicia Fórum Gastronómico para falar da cociña do mar cunha impecable posta en escena.

O Fórum continuará hoxe a súa andaina con novas citas como as que protagonizarán Elena Arzak, Marsia Taha, mellor cociñeira de Latinoamérica, ou Ricard Camarena, entre outros moitos.

Ademais, Estrella Galicia celebrará hoxe o Campionato Galego de Tiraje de Cervexa, que reunirá a 20 hostaleiros das catro provincias nunha competición que valorará o nivel de destreza destes aspirantes, e a presentación do seu proxecto de Cervexarías Circulares e da proposta de divulgación Imprefectxs, que incide no potencial xerador de impacto positivo dentro do mundo a gastronomía cun relatorio do chef Carlos Casillas.

Contacto de prensa comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

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