



## UNA #GASTROEXPLOSIÓN CON INNOVACIÓN, PRODUCTO LOCAL Y CREATIVIDAD

- Elena Arzak, única mujer con 3 estrellas Michelin; Marsia Taha, mejor cocinera latinoamericana, y Ricard Camarena, entre otros, brillan en la segunda jornada del Galicia Fórum Gastronómico
- Sonia Falcón, de Cambados, se alzó con el título de Mejor Tiradora de Cerveza de Galicia, seguida por Xavier Parada, de Santiago
- Los Premios Picadillo, el II Concurso de Empanadas, y el Desafío Xchef Galicia de Cervezas 1906, entre las actividades del martes
- La jornada de clausura contará con el japonés Kanji Kobayashi, Lucía Freitas, Xavier Pellicer y Javier Olleros, entre otros

**24 de marzo de 2025.** Elena Arzak, del restaurante Arzak y única mujer cocinera con tres estrellas Michelin, fue la encargada de inaugurar la segunda jornada del Galicia Fórum Gastronómico. La reconocida chef, que representa el movimiento de la nueva cocina vasca y el relevo generacional, abrió las actividades del Auditorio por el que también pasó Marsia Taha, de Arami, nombrada Mejor Cocinera de Latinoamérica, con una sesión sobre la despensa Amazónica.

Otros de los que se subieron al escenario este lunes fueron representantes de interesantes conceptos, como la gastronomía de impacto positivo, entre ellos Iago Pazos y Carlos Casillas, en una jornada que también dio cabida a la cocina que viene, con representantes de restaurantes que empiezan a tener reconocimiento y que dieron sus primeros pasos en el Fórum, como los de Terra, Ceibe, O Secadeiro y Landúa, y que comparten un modelo de valores de cocina y negocio basado en el producto de proximidad y la sostenibilidad.

Y precisamente de *Cocinar con valores* habló el valenciano Ricard Camarena, encargado de clausurar la segunda jornada, en la que también estuvieron grandes nombres de la cocina gallega como Xosé Cannas, Manuel Costiña e Iria Espinosa, que compartieron sesión con la sumiller de El Celler de Can Roca, Marta Cortizas, para hablar de formación.

Por otra parte, la agenda del lunes incluyó también el Campeonato Estrella Galicia de Tiraje de Cerveza, con el objetivo de encontrar al mayor experto en el servicio de cerveza de la comunidad, y



que fue Sonia Falcón, de la Cervecería Krazzy Kray de Cambados, seguida por Xavier Álvarez Parada, del restaurante Simpar de Santiago.

Los otros tres finalistas entre los 20 aspirantes fueron Nicolas Kenneth Couston de Twin Fin en A Coruña, Francisco José García de Parrillada Caminito de Lugo y Fernando Daniel Ribas da Costa de Auriga en Ourense.

Asimismo, el recinto de Expocoruña se llenó durante todo el día de visitantes que pudieron disfrutar de numerosas propuestas en torno al mundo del vino, la coctelería y los cafés, entre las que no faltó la Gran Final de la Batalla de Sumilleres.

**JORNADA DE CLAUSURA.** La décima edición de Galicia Fórum Gastronómico llegará mañana martes a su fin con una nueva agenda de actividades como las ponencias de Xavier Pellicer, del mejor restaurante del mundo de verduras en 2018; el japonés Kanji Kobayashi, que actuará con Lucía Freitas como anfitriona, o representantes de la cocina gallega como Iñaki Bretal, Pepe Solla y Javier Olleros, encargado además de la sesión de clausura.

Por otra parte, la jornada del martes también acogerá la final del certamen Desafío X Chef Galicia de Cervezas 1906 para reconocer el esfuerzo de los cocineros por introducir buenas prácticas en sus establecimientos, formando parte así de una comunidad que actúa en favor de alcanzar un impacto positivo y consciente en la sociedad, y cuyos finalistas gallegos son Manuel Triay de la Taberna Triay en A Coruña, Adrián Pérez de Sinxelo en Ferrol, José Ramón Mago de O Lagar da Estrella en A Coruña y Fátima Olga Otero de Paprica en Lugo.

Además, se llevará a cabo el II Concurso de Empanadas, que ha contado con una altísima participación que lo afianza y consolida dentro de las actividades del Fórum, y la entrega de los Premios Picadillo, uno de los momentos más emotivos.

Toda la información en la web: [www.galiciaforumgastronomico.com](http://www.galiciaforumgastronomico.com)

#### Contacto de prensa

[comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal](mailto:comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal)

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