



UNHA #GASTROEXPLOSIÓN CON INNOVACIÓN, PRODUTO LOCAL E CREATIVIDADE

- Elena Arzak, única muller con 3 estrelas Michelin; Marsia Taha, mellor cociñeira latinoamericana, e Ricard Camarena, entre outros, brillan na segunda xornada do Galicia Fórum Gastronómico
- Sonia Falcón, de Cambados, alzouse co título de Mellor Tiradora de Cervexa de Galicia, seguida por Xavier Álvarez Parada, de Santiago
- Os Premios Picadillo, o II Concurso de Empanadas, e o Desafío Xchef Galicia de Cervezas 1906, entre as actividades do martes
- A xornada de clausura contará co xaponés Kanji Kobayashi, Lucía Freitas, Xavier Pellicer e Javier Olleros, entre outros

24 de marzo de 2025. Elena Arzak, do restaurante Arzak e única muller cociñeira con tres estrelas Michelin, foi a encargada de inaugurar a segunda xornada do Galicia Fórum Gastronómico. A recoñecida chef, que representa o movemento da nova cociña vasca e o relevo xeracional, abriu as actividades do Auditorio polo que tamén pasou Marsia Taha, de Arami, nomeada Mellor Cociñeira de Latinoamérica, cunha sesión sobre a despensa Amazónica.

Outros dos que se subiron ao escenario este luns foron representantes de interesantes conceptos, como a gastronomía de impacto positivo, entre eles Iago Pazos e Carlos Casillas, nunha xornada que tamén deu cabida á cociña que vén, con representantes de restaurantes que empezan a ter recoñecemento e que deron os seus primeiros pasos no Fórum, como os de Terra, Ceibe, O Secadeiro e Landúa, e que comparten un modelo de valores de cociña e negocio baseado no produto de proximidade e a sustentabilidade.

E precisamente de *Cociñar con valores* falou o valenciano Ricard Camarena, encargado de clausurar a segunda xornada, na que tamén estiveron grandes nomes da cociña galega como Xosé Cannas, Manuel Costiña e Iria Espinosa, que compartiron sesión coa sumiller de El Celler de Can Roca, Marta Cortizas, para falar de formación.

Por outra banda, a axenda do luns incluíu tamén o Campionato Estrella Galicia de TiraXe de Cervexa, co obxectivo de atopar ao maior experto no servizo de cervexa da comunidade, e que foi Sonia Falcón, da Cervecería Krazzy Kray de Cambados, seguida por Xavier Álvarez Parada, do restaurante Simpar de Santiago.



Os outros tres finalistas entre os 20 aspirantes foron Nicolas Kenneth Couston de Twin Fin na Coruña, Francisco José García de Asador Caminito de Lugo e Fernando Daniel Ribas da Costa de Auriga en Ourense.

Asímismo, o recinto de Expocoruña encheuse durante todo o día de visitantes que puideron gozar de numerosas propostas en torno ao mundo do viño, a coctelería e os cafés, entre as que non faltou a Gran Final da Batalla de Sumilleres.

XORNADA DE CLAUSURA. A décima edición de Galicia Fórum Gastronómico chegará mañá martes ao seu fin cunha nova axenda de actividades como os relatorios de Xavier Pellicer, do mellor restaurante do mundo de verduras en 2018; o xaponés Kanji Kobayashi, que actuará con Lucía Freitas como anfitriona, ou representantes da cociña galega como Iñaki Bretal, Pepe Solla e Javier Olleros, encargado ademais da sesión de clausura.

Por outra banda, a xornada do martes tamén acollerá a final do certame Desafío X Chef Galicia de Cervexas 1906 para recoñecer o esforzo dos cociñeiros por introducir boas prácticas nos seus establecementos, formando parte así dunha comunidade que actúa en favor de alcanzar un impacto positivo e consciente na sociedade, e cuxos finalistas galegos son Manuel Triay da Taberna Triay na Coruña, Adrián Pérez de Sinxelo en Ferrol, José Ramón Meigo de O Lagar da Estrela na Coruña e Fátima Olga Otero de Paprica en Lugo.

Ademais, levará a cabo o II Concurso de Empanadas, que contou cunha altísima participación que o afianza e consolida dentro das actividades do Fórum, e a entrega dos Premios Picadillo, un dos momentos máis emotivos.

Toda a información na web: www.galiciaforumgastronomico.com

Contacto de prensa

comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

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