

Talento emergente y producto de proximidad en la gran final del Premio Cociñeiro/a Galego/a

- ***Los chefs Mar Lago y Álex Martínez (Bacelo, Ferrol, A Coruña), Antón Castro (Casa Gaibor, Guitiriz, Lugo), Andrés Torreiro (D'Obra, Melide, A Coruña), Marcos S. Area (é restaurante, Marín, Pontevedra), y Antonio Novas (Trasmallo, Pontevedra) cocinarán en vivo sus platos más representativos***
- ***El Auditorio Mar de Vigo acoge el martes 26 de mayo la gala final, en la que habrá degustación de productos y la presentación de un nuevo proyecto editorial ligado a Galicia Fórum Gastronómico***

22 de mayo de 2026. Cinco semanas después de dar a conocer a los finalistas de este año, el Premio Cociñeiro/a Galego/a llega a su fin con la celebración de una gala en la que se podrá conocer quién se alza con el preciado título. Será el próximo martes, 26 de mayo, a las 19.00 horas, en el Auditorio Mar de Vigo, donde los cocineros prepararán ante el público un plato representativo de sus cocinas.

Así, Mar Lago y Álex Martínez, de Bacelo (Ferrol, A Coruña), elaborarán *Flores de calabacín rellenas de queixo de zoca y espinacas, calabacín encurtido y emulsión de aceituna negra*; Antón Castro, de Casa Gaibor (Guitiriz, Lugo), su *Faba de Lourenzá e peixe do día*; Andrés Torreiro, de D'Obra, (Melide, A Coruña), una *Merluza, grelo y manteca*; Marcos S. Area, de é restaurante (Marín, Pontevedra), un plato bautizado como *Triada Atlántica*, y finalmente Antonio Novas, de Trasmallo (Pontevedra), una *Maragota en salazón, guiso afumado, ervillas e memoria mariñeira*.

Tras el cocinado tendrá lugar la entrega del premio, que al igual que en anteriores ediciones, se decidirá mediante un sistema mixto que combina, a partes iguales, el voto del público y la valoración de un jurado profesional.

La gala estará conducida por la televisiva Lucía Rodríguez, y contará con la participación de los colectivos de cocina Vigo Gastronómico, Coruña Cociña, Cocina Ourense y Grupo Nove, que darán cuenta de su buen hacer en los fogones, al igual que el chef estrella Michelin Luis Vieira junto con Iria Espinosa. Además, también habrá degustación de productos de la provincia de A Coruña bajo la marca A paisaxe que sabe, y una barra de Estrella Galicia con su cerveza más gourmet, 1906.

Por su parte, la Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal) se sumará a la cita con un túnel del vino y un túnel de quesos, ampliando la experiencia alrededor del producto y



de la diversidad gastronómica de Galicia. En ellos se podrán degustar los vinos y quesos ganadores de las catas oficiales de Galicia del año 2025.

Será la primera vez que el Premio Cociñeiro/a Galego/a se celebre fuera de Galicia Fórum Gastronómico desde su nacimiento en 2014. Precisamente de ello hablará su directora, Ana Trevisani, que dará a conocer algunas novedades en torno al evento gastronómico, así como un proyecto editorial que se lanzará el mismo día.

El certamen, cuyo objetivo es “premiar la labor de restaurantes con menos de tres años de trayectoria, que apuesten por el uso de productos de proximidad, una cocina sostenible y la difusión de estos valores”, tal y como recuerdan desde la organización, cuenta con la colaboración de A Paisaxe que sabe a través de la Deputación da Coruña; la Xunta de Galicia a través de Agacal; Cervezas 1906, Chef Works y Labauh, y el patrocinio de Gadis y Sammic.

FINALISTAS 2026

Mar Lago y Álex Martínez (Bacelo, Ferrol, A Coruña)

Su cocina se centra en el producto gallego de proximidad y temporada, reinterpretando recetas tradicionales para compartir y combinando sabores locales con influencias actuales y sugerencias según mercado.

Antón Castro (Casa Gaibor, Guitiriz, Lugo)

Su propuesta combina clásicos gallegos con elaboraciones actuales centradas en el producto, especialmente ingredientes del mar.

Andrés Torreiro (D'Obra, Melide, A Coruña)

Desarrolla una cocina gallega contemporánea y creativa, muy vinculada al territorio, donde reinterpreta el recetario tradicional con técnicas modernas y una marcada influencia de sus maestros.

Marcos S. Area (é restaurante, Marín, Pontevedra)

Apuesta por una cocina gallega contemporánea, basada en producto local y de temporada, con una experiencia cuidada que une tradición, artesanía y vanguardia.

Antonio Novas 'Tonivas' (Trasmallo, Pontevedra)

Su cocina rinde homenaje a los sabores de la infancia y a la tradición pesquera gallega, reinterpretando recetas populares con creatividad y dando protagonismo a pescados humildes y poco valorados.