



gastro

XPLOSIÓN

LAS COCINAS DE ULTRAMAR

4 a 6 de abril de 2027. ExpoCoruña

www.galiciaforumgastronomico.com

gastroEXPLOSIÓN



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

LA GASTRONOMÍA VUELVE A EXPLOTAR EN GALICIA

Galicia Fórum Gastronómico 2027 regresa consolidándose como el gran punto de encuentro profesional del noroeste peninsular, donde convergen innovación, negocio, conocimiento y pasión por el producto.

Durante tres jornadas, A Coruña reunirá a cocineros, productores, distribuidores, empresas alimentarias, sumilleres, compradores y profesionales de la restauración para compartir experiencias, descubrir tendencias y generar nuevas oportunidades.

La #Gastroexplosión que se vivirá durante el Fórum será la expresión de todo ese talento y situará una vez más a Galicia en el centro de la conversación gastronómica.

El tema central de esta edición será "Las Cocinas de Ultramar", con el objetivo de poner énfasis en esa primera gran globalización que constituyó ultramar. Vistas desde Galicia, las cocinas de ultramar suponen un viaje, una despensa, unos saberes, unos sabores y un relato de ida y vuelta; son diáspora y adaptación, representando un hito fundamental en la interpretación contemporánea de la cocina gallega. Las cocinas de ultramar son un claro reflejo de raíces comunes e identidades diversas.

Un evento imprescindible para quienes buscan inspiración y las claves que marcarán el futuro del sector.



CUÁNDO Y DÓNDE

Galicia Fórum Gastronómico regresa a A Coruña para celebrar una nueva edición que volverá a reunir a los principales protagonistas de la gastronomía, la alimentación y el canal Horeca, en la gran cita profesional del norte de España y Portugal.

4 a 6 de abril de 2027.
ExpoCoruña



gastro **EXPLOSIÓN**



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

LA FERIA

La Feria de Galicia Fórum Gastronómico es un espacio concebido para impulsar la visibilidad, el crecimiento y la proyección comercial de las empresas del sector alimentario y gastronómico.

La zona expositiva constituye el gran escaparate comercial del evento y reúne a empresas líderes, productores, distribuidores, marcas emergentes y proyectos innovadores vinculados al sector *foodservice* y Horeca.

Como plataforma de tendencias e innovación, permite a las empresas presentar sus productos más novedosos mediante la exposición comercial, demostraciones, degustaciones y actividades que acercan las últimas propuestas al sector profesional.

Durante tres días, el recinto ferial se transforma en

un lugar de generación de negocio, promoción y *networking* en el que los expositores pueden presentar sus novedades, conseguir contactos de valor, fortalecer relaciones comerciales y aumentar la visibilidad de sus marcas ante un público altamente cualificado.

MISIÓN COMERCIAL & NETWORKING

Una iniciativa diseñada para favorecer el encuentro entre empresas expositoras y potenciales compradores, distribuidores, importadores y prescriptores nacionales e internacionales. A través de una agenda de reuniones previamente programadas, la Misión Comercial facilita el establecimiento de alianzas directas, estratégicas y la apertura de nuevos mercados para los productos y empresas participantes.

gastroEXPLOSIÓN



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

gastroEXPLOSIÓN



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO





gastro **EXPLOSIÓN**



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO



Espacios y actividades

EL AUDITORIO

Un océano de talento y conocimiento sobre el escenario principal del Fórum, donde los cocineros y cocineras más relevantes del momento compartirán, técnicas, tendencias y experiencias a través de sesiones en directo.



@galiciaforumgastronomico



EL TALLER

Sesiones prácticas con demostraciones culinarias y degustaciones que permiten una interacción directa entre ponentes y asistentes.

Espacios y actividades

EL ÁGORA

Un espacio dinámico donde convergen conocimiento e innovación. Acoge debates y encuentros sobre los principales desafíos del sector gastronómico, junto con presentaciones de productos, lanzamientos, demostraciones y actividades impulsadas por las empresas expositoras.

WINE CIRCUS

Dedicado a la gastronomía líquida, los vinos y las personas que los elaboran son los auténticos protagonistas. Un punto de encuentro para descubrir, degustar y conocer la riqueza vitivinícola del territorio Atlántico, que además incorpora un mercado especializado y un aula de actividades con catas, presentaciones y experiencias formativas.



COCKTAIL BAR FÓRUM

El espacio de la coctelería en Fórum, en el que la creatividad, la innovación y las mejores marcas de destilados y bebidas se dan cita a través de exhibiciones, degustaciones y actividades que muestran las tendencias más actuales del sector.



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

Espacios y actividades

CHEESE FÓRUM

Un espacio de conocimiento y *networking* que reúne a productores queseros del arco atlántico para compartir sus elaboraciones, proyectos e iniciativas. Un lugar donde tradición, innovación y cultura quesera convergen a través de presentaciones, degustaciones y actividades especializadas. Además, cuenta con el *Aula del Queso*, concebida para la formación, las catas y la divulgación.

COFFEE FÓRUM

Uno de los espacios más innovadores de Galicia Fórum Gastronómico, dedicado íntegramente al café de especialidad. Coffee



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

Fórum reúne a profesionales, tostadores, baristas y amantes del café; dispone de una programación que combina formación, divulgación y degustación.

Espacios y actividades

MERCADO KM. 0

Un mercado inspirado en la tradición de las plazas y ferias de proximidad, reservado a pequeños productores gallegos que representan la excelencia del territorio. Un escaparate para descubrir y adquirir una selección de productos procedentes del medio rural, el mar y la artesanía alimentaria, poniendo en valor la autenticidad, la sostenibilidad y el saber hacer de Galicia.



CRAFT BEER MARKET

Dedicado a la cerveza artesana, donde productores y marcas especializadas presentan sus elaboraciones y novedades. Además, alberga el Aula de Cultura Cervecera, con un amplio programa de catas, presentaciones y actividades divulgativas dirigidas a profesionales y público aficionado.



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

Espacios y actividades

COOK TRENDS

La gran área gastronómica del evento, donde los visitantes pueden disfrutar de una cuidada selección de propuestas culinarias elaboradas a partir de productos de máxima calidad. Un espacio que visibiliza la riqueza de los productos gallegos y el talento de los colectivos de cocina gallegos, ofreciendo una experiencia gastronómica diversa, contemporánea y accesible.



Premios y concursos

PREMIO COCIÑEIRA/O GALEGA/O 2027

El Premio Cociñeira/o Galega/o reconoce el talento emergente de la cocina gallega y distingue a aquellos jóvenes profesionales comprometidos con el producto de proximidad, la sostenibilidad y la colaboración con productores locales. El ganador o ganadora será elegido mediante la suma de las votaciones del público y la valoración de un jurado profesional.



CONCURSO DE EMPANADAS

Una competición dedicada a uno de los grandes iconos de la gastronomía gallega. El certamen reconoce las mejores elaboraciones, valorando la calidad del producto, la técnica y la capacidad de reinterpretar una receta profundamente arraigada en nuestra tradición culinaria.

Premios y concursos

PREMIOS PICADILLO

Galardones que distinguen la trayectoria y contribución de profesionales, productores y divulgadores que han ayudado a consolidar la cultura gastronómica gallega dentro y fuera de nuestro territorio.



CONCURSO DE TORTILLA DE PATATAS ¡NOVEDAD!

Una competición que quiere rendir homenaje a uno de los grandes clásicos de la cocina popular. El Concurso de Tortilla de Patatas reconoce las mejores elaboraciones, valorando la calidad del producto, la técnica de ejecución y la capacidad de reinterpretar una receta tan sencilla como universal. Un encuentro que celebra la tradición gastronómica y el talento de los profesionales participantes.

Premios y concursos

BATALLA DE SUMILLERES

Organizada por el Instituto Galego do Viño (INGAVI) dentro de la programación de Wine Circus, enfrenta a parejas de sumilleres en una competición que pone a prueba sus conocimientos, habilidades sensoriales y capacidad de análisis a través de distintas pruebas de cata. Un espectáculo que combina formación, emoción y divulgación, y que permite visibilizar la importancia de la sumillería en la promoción y valorización de la cultura del vino.



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

gastroXPLOSIÓN

En nuestro ADN

ACENTO GALLEGO

Galicia Fórum Gastronómico mantiene un firme compromiso con Galicia, dando protagonismo a sus productores, empresas, cocineros y proyectos gastronómicos como reflejo de una identidad culinaria única y reconocida internacionalmente.

EXPANSIÓN E INTERNACIONALIZACIÓN

El Fórum impulsa la apertura de nuevos mercados y favorece el intercambio comercial entre empresas, compradores y profesionales procedentes de diferentes territorios nacionales e internacionales.

INNOVACIÓN Y TENDENCIAS

Es el lugar donde nacen las conversaciones que marcarán el futuro del sector. Un escaparate privilegiado para descubrir productos, tecnologías, servicios y conceptos innovadores.

NEGOCIO

La generación de oportunidades comerciales forma parte del ADN del evento. Galicia Fórum Gastronómico conecta oferta y demanda para favorecer acuerdos, impulsar ventas y crear relaciones duraderas.

NETWORKING

El Fórum reúne a algunos de los profesionales más influyentes del panorama gastronómico, convirtiéndose en un espacio privilegiado para establecer contactos y crear nuevas ocasiones de colaboración.



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

gastroXPLOSIÓN

El GFG 2025 en cifras

La magnitud de un océano de oportunidades

La #Gastroexplosión vivida en 2025 se tradujo en una edición de récord que volvió a situar a Galicia Fórum Gastronómico en el centro de la actividad gastronómica profesional. La respuesta del sector, la participación de empresas y profesionales, y la repercusión alcanzada dentro y fuera de Galicia reflejan la fuerza de un evento que no deja de crecer. Los números hablan por sí solos.

26.000

VISITANTES*

el más visitado

200

EXPOSITORES

+600 marcas representadas

135

RELATORES

de máximo nivel + 40* Michelin

764

NOTICIAS

la mejor repercusión

15.000

ASISTENTES

a las actividades programadas

6.484.541€

DE VALOR

en 1.117.452.295 impactos

(*) Incremento de un 30% con respecto a la anterior edición.

¿POR QUÉ PARTICIPAR?

referencia!

Porque es uno de los eventos gastronómicos profesionales de **referencia**.

conecta!

Porque **conecta** a las empresas con compradores y profesionales cualificados.

genera!

Porque **genera** oportunidades reales de negocio.

especializado!

Porque permite presentar productos y servicios ante un **público especializado**.

tendencias!

Porque ofrece **acceso a tendencias**, innovación y conocimiento de alto nivel.

visibilidad!

Porque proporciona una extraordinaria **visibilidad mediática** y sectorial.

futuro!

Porque reúne a quienes están definiendo el presente y el futuro de la gastronomía.

océano!

Porque formarás parte de un **océano de cocinas, ideas y profesionales**.

¿CÓMO PARTICIPAR?



COMO EXPOSITOR

La mejor plataforma para presentar productos, forjar contactos comerciales y reforzar el posicionamiento de marca ante miles de profesionales.



COMO VISITANTE

Una ocasión única para descubrir tendencias, conocer nuevos proveedores y acceder a un amplio programa de actividades profesionales.



COMO PATROCINADOR

Diferentes modalidades de patrocinio permiten aumentar la notoriedad de marca, aportar visibilidad, establecer relaciones estratégicas y asociarse a uno de los eventos gastronómicos más relevantes del sector.



COMO HOSTED BUYER EN LA MISIÓN COMERCIAL

Accede a una agenda personalizada de reuniones con empresas expositoras y productores, descubre productos innovadores y crea nuevas oportunidades de compra, distribución y colaboración en un entorno profesional altamente cualificado.

La comunidad que mantiene vivo el fórum todo el año

Galicia Fórum Gastronómico trasciende los límites del evento presencial para convertirse en una plataforma de comunicación y difusión de contenidos gastronómicos activa los 365 días del año.

A través de GFG Media, el Fórum amplía su capacidad de conexión entre profesionales, empresas, productores y consumidores, creando comunidad, compartiendo conocimiento y dando visibilidad a las iniciativas que impulsan la gastronomía contemporánea.

GFG Media nace con el objetivo de informar, inspirar y conectar a toda la comunidad gastronómica, convirtiéndose en un escaparate permanente para las marcas, los productos, los territorios y las personas que forman parte del ecosistema del Fórum.

OZÉANO COCINA

Como publicación de referencia de GFG Media, OzéanoCocina ofrece una mirada actual y rigurosa sobre la gastronomía, el producto, el vino, la innovación, la sostenibilidad y las tendencias que están transformando el sector.

La revista interactiva reúne entrevistas, reportajes, historias de productores, proyectos inspiradores y contenidos especializados que reflejan la riqueza de ese gran Océano de Cocinas que da identidad al Fórum.

A través de sus diferentes formatos y canales de distribución, OzéanoCocina contribuye a amplificar la visibilidad de empresas, profesionales e iniciativas vinculadas a Galicia Fórum Gastronómico, fortaleciendo la conexión entre el evento y su comunidad durante todo el año.

La próxima edición de Galicia Fórum Gastronómico contará con un número especial de OzéanoCocina, una oportunidad única para que expositores y patrocinadores ganen visibilidad y se conviertan en protagonistas de una publicación que llegará a profesionales, prescriptores y amantes de la gastronomía.



Haz clic
y suscríbete
GRATIS

gastroXPLOSIÓN

LAS COCINAS DE ULTRAMAR



C/República de El Salvador 8, 3º | 15701 Santiago de Compostela (A Coruña) | www.galiciaforumgastronomico.com

Información general

info@galiciaforumgastronomico.com
981 56 91 94 - 660 19 28 27

Comercial

patricia.iglesias@galiciaforumgastronomico.com
lorena.suarez@galiciaforumgastronomico.com
981 93 53 45 - 662 12 63 98

Producción

produccion@galiciaforumgastronomico.com
981 93 53 46 - 680 82 00 38

Secretaría técnica

severine.mortelier@galiciaforumgastronomico.com
981 56 91 96 - 661 12 63 05

Coordinación general

paz.vazquez@galiciaforumgastronomico.com
981 93 53 03 - 662 12 64 04

Comunicación

comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal
nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com
ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.gal
609 27 23 46 - 660 59 31 22

Administración

administracion@galiciaforumgastronomico.com
981 59 23 33 - 660 19 19 26

Dirección

ana.trevisani@galiciaforumgastronomico.com

Galicia Fórum Gastronómico:



Revista OzéanoCocina:

