

DOMINGO 25

10:30 a 11:00  *Batalla de sumilleres, fase clasificatoria 1* **WINE CIRCUS**


11:30 a 14:00  **GADIS** **Premio Cocinero Gallego 2022**
Alberto Cruz & María Cambeiro (Landua) - Toño Lorenzo (A Faragulla) - Xosé Magalhaes & Lydia del Olmo (Ceibe) - Martín Mantilla (Berso) - Moncho Méndez (Millo)
Presenta Pablo Portabales **AUDITORIO**

11:30 a 12:30 **Ternera Gallega Suprema, sostenibilidad del campo a la mesa.** Alberto Lareo (Nós) & Luís Vázquez (Actividad patrocinada por IGP Ternera Gallega)
TALLER

11:30 a 12:30  **Vinomios**
Las claves para ser una referencia mundial en enoturismo. Beatriz Machado, Bodega Nieveport (Portugal) & Paula Fraga (INGAVI)
La ciencia en el universo del vino. Ferran Centelles & Rubén López (Bullipedia)
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web) **WINECIRCUS**

12:00 a 12:45 **Conservando lo mejor del mar: cata de conservas de Galicia**
Roberto Alonso, Secretario General ANFACO-CECOPECA (Actividad patrocinada por la Consellería do Mar)
ÁGORA

13:00 a 14:00 **Mariñas Coruñesas e Terras de Mandeo: bocados de la biosfera.** Lolo Mosteiro & Paula Martínez (Artesa da Moza Crecha) & Diego López (Mariñas Coruñesas e Terras de Mandeo) & Miguel Roig (Os Biorbardos Cultura de Leira)
Presenta Anna Mayer **TALLER**

13:00 a 14:00  **Wine Talks**
Ética y estética. Bernardo Estévez, Chans e Lus (Ribeiro)
La tierra que dejamos. Evaristo Rodríguez, Adegas Moure (Ribeira Sacra)
La historia como valor del terroir. Antonio Amill, Boas Vides (Ribeiro)
Los vinos del más allá. Laura Lorenzo, Daterra Viticultores (Ribeira Sacra)
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web) **WINECIRCUS**


13:15 a 14:00 **Cata de Vinos premiados en Las Catas de Galicia 2022.** Estefanía Rodríguez, sumiller & David Seijas, sumiller y enólogo (Actividad patrocinada por la Consellería do Medio Rural)
ÁGORA


16:00 a 17:00 **Asturias es cocina de paisaje**
La tradición de las guisanderas. Sara López Corral (Casa Telva) & Mary Fernández (Mesón El Centro)
Presenta Eufrasio Sánchez **TALLER**

16:30 a 17:30 **Cocina coruñesa sostenible**
Estacionalidad en el mar y despojos marinos en la cocina. Javi Freijeiro & Moncho Bargo (Pracer) con Rogelio Santos Queiruga (pescador)
La proximidad del productor, como reto. Adrián Felípez (La Taberna de Miga)
Como cocinar la gallina de cría. Kike Vázquez & Ana Señarís (Terreo)
Presenta Jorge Guitián **AUDITORIO**

16:30 a 17:00  *Batalla de sumilleres, fase clasificatoria 2* **WINECIRCUS**

17:30 a 18:30 **Cocineras del Camino**
Bego Vázquez (Regueiro da Cova) - María Varela (A Parada das Bestas) - Mar Orosa (El Oviedo) - Chus Castro (Bitadorna)
Presenta Loreto Silvano


17:30 a 18:30  **Patrimonio gastronómico, baluarte de la sostenibilidad**
José Luís Vaz (Verín Biocop) - Carla Castro (Lemar Elaboraciones Artesanas) - Sofía Godoy (Aboamigalla) - Mónica Valvar (Seitura Ecolóxica) - Miguel Mosteiro (GastroLab Arousa)
Presenta Leonor Lorenzo (Convivium SlowFood Compostela) **TALLER**

17:30 a 18:30  **Cata vertical: 25 años de añadas históricas en Adegas Algueira**
Fernando González & Pablo González
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web) **WINECIRCUS**

17:45 a 19:45  **ABRIL**  **VIII Concurso de Pulpeiras- Galicia Fórum Gastronómico**
Presenta Pablo Portabales **ÁGORA**

18:30 a 19:15 **Relato de un mercado.** Lucía Freitas (A Tafona 1*) con: Mari Carmen Aldrey & Margarita Vales (pescaderas, madre e hija) - Pilar Álvarez & Marisa Irene Montaos (huerta, madre e hija) - Cruz Barreiro (mariscadora) - Elena Monteagudo (huerta, 50 años en el mercado, paisana) - Manuel Blanco (periodista gráfico)
Presenta Loreto Silvano **AUDITORIO**

19:00 a 20:00 **Pura cocina atlántica.** Iván Domínguez (Nado)
Presenta Anna Mayer **TALLER**

19:00 a 20:00  **La biodiversidad: el eslabón perdido del concepto global del terroir.** François Chartier
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web) **WINECIRCUS**

19.15 a 20.00 **Modernidad, tradición y producto.** Jordi Cruz (ABaC 3*)
Presenta Pep Palau **AUDITORIO**


LUNES 26

10:30 a 11:15 **¿Qué es un restaurante sostenible? Indicadores y prácticas.** Conferencia de Sergio Gil (Fundación Restaurantes Sostenibles)
FÓRUMLAB

10:30 a 11:00  *Batalla de sumilleres, fase clasificatoria 3* **WINECIRCUS**

11:30 a 12:15 **La gestión en el centro.** Conferencia de David Rubert Boher (Persapia)
FÓRUMLAB

11:30 a 12:30 **Cocina de caserío, tradición y cultura.** Julen Baz (Garena 1*)
Presenta Anna Mayer **TALLER**

11:30 a 12.30  **Vinomios**
El servicio del vino en el mejor restaurante del mundo. Audrey Doré & Marta Cortizas, sumilleres (El Celler de Can Roca)
(R)evolución en la sumillería. Tomás Ucha (Berria Wine Bar) & Ismael López (Casa Solla)
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web) **WINECIRCUS**

12:00 a 14:00 **Cuatro paisajes, cuatro cocinas atlánticas**
En la montaña alavesa. Edorta Lamo (Arrea!)
El menú de los caminos. Yolanda León & Juanjo Pérez (Cocinando 1*)
Comer verduras en Casa Gerardo. Marcos Morán (Casa Gerardo 1*)
El lujo de la inmediatez, cocina de pueblo. Ignacio & Carlos Echapresto (Venta Moncalvillo 1*)
Presenta Jorge Guitián **AUDITORIO**

12:30 a 14:30 **Modelos de restauración sostenible**
Erich Eichstetter (LABe, Basque Culinary Center) - Xosé Santiso (Fogar do Santiso) - Senén M. Barral (Inditex) - Lucía & Carlos Zamora (De Luz & Cia)
Presenta y modera Sergio Gil (Fundación Restaurantes Sostenibles) **FÓRUMLAB**

13:00 a 14:00 **Del mar al plato.** Iñaki Bretal (O Eirado da Leña, 1*) (Actividad patrocinada por Pesca de Rías- Consellería do Mar).
Presenta Anna Mayer **TALLER**

13:00 a 14:00 **Wine Talks**
Hosting, el arte de recibir. Manuel Otero (Bido)
Locales singulares, vinos conceptuales. Mariña Fernández (Abastos 2.0)
Emprender: vuelta a los orígenes. Eduardo Camilla (Laguíña Lleux-dit)



Los grand cru de la Ribeira Sacra. Xoan Cannas (INGAVI)
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web) **WINECIRCUS**

16:00 a 17:00 **Cocina del mar mirando a Japón.** Hugo Muñoz (Ugo Chan)

16:00 a 18:15 **El impacto positivo en la cocina. Imperfectxs**
A fuerza de talento. Vicky Sevilla (Arrels 1*)
Cocina colaborativa. Pepe Solla (Casa Solla 1*)
Desperdicio cero. Diego Guerrero (Dstage 2*)
Diálogo Imperfectxs: Ángel León (A Poniente 3* 1*verde) Vicky Sevilla (Arrels 1*) - Pepe Solla (Casa Solla 1*) - Diego Guerrero (Dstage 2*)
Presenta Noa García **AUDITORIO**

16:30 a 17:00  **Batalla de sumilleres, la Gran Final** **WINECIRCUS**

16:30 a 17:15 **Cata de quesos de Galicia.** Adrián Pellejo (Formaje, Madrid)
Presenta Marcos González (Axencia Galega da Calidade Alimentaria) (Actividad patrocinada por Consellería do Medio Rural) **ÁGORA**

17:30 a 18:30 **Aceite de oliva en la cocina de raíces.** Daniel Guzmán (Nova 1*)
Presenta Rubén Gutiérrez
(Actividad patrocinada por Aceites Abril) **TALLER**



17:45 a 18:30 **Xuntos. Saborea Galicia**
Lucía Freitas, A Tafona (*) - Pepe Solla, Casa Solla (*) - Xosé Portas, Discarlux - Xesús Mazaira, Airas Moniz - Jesús Lorenzo, Los Peperetes - Guillermo Hermo, Pago de Rubianes & Pazo la Cuesta
Presenta Alberto Granados **ÁGORA**

18:15 a 19:15 **10 años del Instituto Galego do Viño** **AUDITORIO**

19:00 a 20:00 **Asturias es Cocina de Paisaje.** Luis Alberto Martínez Abascal (Casa Fermín)
Presenta Carlos Maribona **TALLER**



19:15 a 20:00 Josep Roca (El Celler de Can Roca 3*)
Presenta Xoán Cannas **AUDITORIO**

MARTES 27

10:30 a 11:45 **Dieta atlántica, la más sostenible.** Conferencia de Xavier Castro (Catedrático de Historia Contemporánea de la USC).
Mesa Redonda con Matilde Felpeo, divulgadora y experta en cocina tradicional - Beatriz Sotelo, cocinera y profesora CIFP Paseo das Pontes - Iván Domínguez, cocinero (Nado, A Coruña)
Presenta y modera Rocío García, Convivium SlowFood Compostela **FÓRUMLAB**

11:00 a 11:45 **¿Cómo crear una marca: ¿efímera o perdurable?.**
Javier de la Muelas (Dry Martini, 20 ciudades en todo el mundo)
AUDITORIO

11:30 a 12:30 **Temporalidad radical, proveedores locales.**
Pedro Aguilera (Mesón Andaluz).
Presenta Pepe Ferrer **TALLER**

12:00 a 12:40 **Cocelería sostenible. R-evolution: reciclar, reutilizar, reducir.**
Aurora Almenar & Federico Lombardi (Paradiso, Barcelona)
(Actividad patrocinada Martin Miller) **COCKTAIL BAR FÓRUM**
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web)




12:00 a 13:15 **Alimentos, agricultura y pesca sostenibles.**
Isabel Costas (Cooperativa Tres Fuciños) - Alejandro Vázquez (Puerto de Celeiro) - María Veiga (Bisqato) & Javier Olleros (Culler de Pau) (Proyecto ASUQUE) - Nacho Gómez (Cafés Siboney) - Ana Gadín (Bodega Atrium Vitis) - Jesús Zapico (Quescrem)
Presenta y modera Rocío García Convivium SlowFood Compostela **FÓRUMLAB**

12:00 a 13:45



Asturias es Cocina de Paisaje
Jaime Uz (Arbidel 1*) - Diego Fernández (Regueiro) - Esther Manzano (Casa Marcial 2*)
Presenta Carlos Maribona **AUDITORIO**

13:00 a 13:45  **Un brindis "Á Galega".** Xabier Gorostiza
(Actividad patrocinada por Petroni) **COCKTAIL BAR FÓRUM**
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web)

13:00 a 14:00 **Vacuno Mayor gallego de calidad.**
Héctor López (España) & Luís Vázquez (IGP Vaca Gallega/ Buey Gallego). (Actividad patrocinada por Consellería do Medio Rural)
Presenta Jorge Guitián **TALLER**

13:30 a 14:30 **El restaurante sostenible, utopía o realidad.**
Martina Vicente (La Alacena Roja) - Miguel González (Miguel González *) - Lucía Freitas (A Tafona *) - Suso Mazaira (Airas Moniz) - Philippe Regol (Observación Gastronómica) - Sergio Gil (Presidente Fundación Restaurantes Sostenibles)
Presenta y modera Rocío García Convivium SlowFood Compostela **FÓRUMLAB**

16:30 a 17:15 **Creatividad de mínima intervención.**
José Avillez (Belcanto 2*)
Presenta Duarte Calvao **AUDITORIO**

17:00 a 17:45  **Valores patrimoniales y clasificación de los destilados.**
Miguel Ángel Gómez (Aguardientes de Galicia).
(Actividad patrocinada por Marie Brizard)
COCKTAIL BAR FÓRUM
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web)

17:15 a 18:00  **Premios Picadillo 2022**
Presenta Pep Palau **AUDITORIO**

17:30 a 18:30 **Productos singulares de Galicia en la alta pastelería.**
César Romero & Santiago Martínez.
(Actividad patrocinada por Quescrem) **TALLER**

18:00 a 18:40  **De la tierra a la copa.**
Carmen García Gatoso (Leirinas de Uz) & Miguel Arbe (Bordello, A Coruña).
COCKTAIL BAR FÓRUM
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web)

18:00 a 19:00 **Diálogo de colectivos de cocina de Galicia.**
Javier Freijeiro (Coruña Cociña) - Gerson Iglesias (Ourense Cociña) - Bruno Pena (Cociñeiros Lugo) - Raquel Suárez Ogando (Vigo Gastronómico) - Daniel Guzmán (Grupo Nove)
Presenta Pep Palau **AUDITORIO**

19:00 a 19:40  **Nuevos momentos de consumo de los combinados.**
Lolo Remeseiro. (Actividad patrocinada por Royal Bliss)
COCKTAIL BAR FÓRUM
Precio: 5 € (reserva de plaza en la web)

19:00 a 19:45 **Cómo crear un ecosistema propio.**
Javier Olleros (Culler de Pau, 2* 1*verde)
Presenta Jorge Guitián **AUDITORIO**

