

# DOMINGO 10

11:00 - 14:00	 <b>Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico</b> <b>Victor Fernández</b> (Morro Fino, Vigo), <b>Adrián Fuentes</b> (Abisal, Vigo), <b>Carlos González</b> (Merenzao, Sober), <b>Gerson Iglesias</b> (Adega das Caldas, Ourense), <b>Alén Tarrío</b> (Pampín, Santiago) Presenta <b>Pablo Portabales</b> AUDITORIO
11:00 - 11:45	 <b>Comedores escolares gallegos: Cocinas y cocineros trabajando el producto de temporada, de proximidad y ecológico</b> // Comedores escolares gallegos: Cociñas e cocineiros traballando o produto de tempada, de proximidade e ecolóxico. EIM A Caracola (Coruña) Presenta <b>Jorge Guitián</b> ÁGORA
11:00 - 11:45	<b>BrewDog</b> Craft Beer for the people con <b>Nico Degl'innocenti</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
11:15 - 12:15	 <b>Vasco Coelho</b> (Euskalduna Studio, Porto, Portugal) Sabores eclécticos // <b>Sabores eclécticos</b> Presenta <b>Belén Parra</b> TALLER
11:30 - 13:00	 <b>Wine talks</b> Marketing del Vino // <b>Marketing do Viño</b> , <b>Xosé L. Reza</b> (Clúster Com. Gráfica de Galicia) Concepto Terroir. Suelo y vino // <b>Concepto Terroir</b> . <b>Chan e viño</b> , <b>Manuel Moldes</b> (Bodegas Fulcro) Vino y Cine // <b>Viño e Cine</b> , <b>Mario Barrio</b> (Profesor y formador INGAVI) Arte, emoción y vino // <b>Arte, emoción e viño</b> , <b>Kike Ortega</b> (Artista y pintor) Conceptualidad y autenticidad // <b>Conceptualidade e autenticidade</b> <b>Laura Lorenzo</b> (DaTerra Viticultores) AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO
12:00 - 12:45	 <b>Descubre las mejores ostras del Atlántico</b> // <b>Descubre as mellores ostras do Atlántico</b> <b>Marcos Rabina</b> (Pescados Rabina, A Coruña) Presenta <b>Jorge Guitián</b> ÁGORA
12:00 - 12:45	 <b>Hijos de Rivera</b> Taller de cata: Cervezas Familia 1906 // <b>Obradoiro de cata: Cervezas Familia 1906</b> <b>Guillem Laporta</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
13:00 - 14:00	 <b>Borja Marrero</b> (Tejeda, Gran Canaria) El restaurante autosuficiente // <b>Restaurante autosuficiente</b> Presenta <b>Javier Suárez</b> TALLER
13:00 - 13:45	 <b>Hijos de Rivera</b> Las cervezas de Fábricas de Cervezas // <b>As cervexas de Fábricas de Cervezas</b> <b>Xavier Cubillo</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
13:15 - 14:00	 <b>Viaje atlántico por la sostenibilidad y la eficiencia: de la lencería a Humboldt</b> // <b>Viaxe atlántica pola sustentabilidade e á eficiencia: da lenzaria a Humboldt</b> <b>Miguel Arbe &amp; Pablo Gómez</b> . Bordello Lencería (A Coruña) Presenta <b>Jorge Guitián</b> ÁGORA
13:30 - 14:00	 <b>Conversas: Gerardo Méndez</b> (Bodegas Do Ferreiro) vs <b>Manuel Méndez</b> (Bodegas Do Ferreiro) Relevo Generacional // <b>Substitución xeracional</b> AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO
14:00 - 14:45	 <b>Hijos de Rivera</b> Taller de maridaje // <b>Obradoiro de maridaxe</b> <b>Xavier Cubillo</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
16:00 - 17:00	 <b>Lucila Canero</b> (Hotel Almanac, Restaurante Línea, Barcelona). Callebaut Postres de restaurante 100% pasteleros // <b>Sobremesas de restaurante 100% pasteiros</b> Presenta <b>Carlos Maribona</b> TALLER
16:00 - 17:00	 <b>Concello de Melide</b> . Repostería de Melide, o valor do artesan. <b>Alberto Rodríguez</b> . Repostería de Melide, el valor de lo artesano. Presenta <b>Ramon Varela</b> ÁGORA
16:00 - 16:45	 <b>Carlow Brewing Company: O'Hara's</b> Taller de cata: Estilos de la Escuela Irlandesa // <b>Obradoiro de cata: Estilos da Escola Irlandesa</b> <b>Guillem Laporta</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
16:15 - 18:15	<b>Adrián Felipez</b> (Miga), <b>Alma García</b> (Grecia Bar), <b>Chisco Jiménez</b> (Culuca), <b>Pablo Pizarro</b> (Bocanegra) La cocina tradicional de Ana Gago interpretada por <b>Coruña Cociña</b> // <b>A cociña tradicional de Ana Gago interpretada por Coruña Cociña</b> Presenta <b>Pablo Portabales</b> AUDITORIO
17:00 - 18:00	 <b>Cata a ciegas con Carlos Amoedo Prada</b> (Sumiller y copropietario Colmado 14); <b>Miguel Ángel Barreiro Mosquera</b> (Sumiller y propietario Madialeva); <b>Alfredo Devesa Seoane</b> (Sumiller y propietario Sonnenuhr); <b>Pablo Vázquez Pérez</b> (Sumiller Hotel OCA Manzaneda); <b>Esther Daporta Castro</b> (Sumiller Yayo Daporta) AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO
17:00 - 17:45	<b>Cervexa Nós</b> Cervexa Nós & Cata <b>Raúl Méndez Rodríguez</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
17:15 - 17:45	 <b>Sierra Mágina</b> Cata y Cocina con AOVE Sierra Mágina // <b>Cata e cociña con AOVE Sierra Mágina</b> . <b>Anna Mayer</b> Presenta <b>Jorge Guitián</b> ÁGORA

17:30 - 18:30	 <b>Iván Domínguez</b> (Nado, A Coruña, Grupo Nove) La cocina viva de raíz atlántica // <b>A cociña viva de raíz atlántica</b> Presenta <b>Belén Parra</b> TALLER
18:00 - 18:45	<b>Catalan Brevery</b> Catalan Brewery, a craft beer story <b>Joan Saperas</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
18:15 - 18:30	 <b>Premios InnoFórum</b> Presenta <b>Pep Palau</b> AUDITORIO
18:30 - 19:30	<b>Luis Veira &amp; Iria Espinosa</b> (Árbore da Veira, A Coruña) La cocina de autor aplicada al catering y a los banquetes // <b>A cociña de autor aplicada ao catering e aos banquetes</b> Presenta <b>Carlos Maribona</b> AUDITORIO
19:00 - 20:00	 <b>VII Concurso de Pulpeiras/os</b> Presenta <b>Jorge Guitián</b> ÁGORA
19:00 - 20:00	 <b>Juanjo López</b> (La Tasquita de Enfrente, Madrid) & <b>Nandu Jubany</b> (Can Jubany, Calldetenes; Finca Montesqueiro, Oleiros) Pescado y carne, platos de sangre // <b>Peixe e carne, pratos de sangue</b> Presenta <b>Belén Parra</b> TALLER
19:00 - 19:30	 <b>Conversas: Laura Lorenzo</b> (DaTerra Viticultores) vs <b>Esther Daporta</b> (Yayo Daporta) La misma pasión con diferente decorado // <b>A mesma paixón con distinto decorado</b> AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO




# LUNES // LUNS 11

11:00 - 12:00	<b>Leo Espinosa</b> (Leo, Bogotá, Colombia) La biodiversidad colombiana a través de la cocina // <b>A biodiversidade colombiana a través da cociña</b> Presenta <b>Sole Felloza</b> AUDITORIO
11:00 - 11:45	 <b>Panes y dulces gallegos ancestrales</b> // <b>Pans e doces galegos ancestrais</b> Pan da Moa, Panadería Hermanos Diéguez, Pan do Tres. Presenta <b>Jorge Guitián</b> ÁGORA
11:00 - 11:45	<b>Catalan Brevery</b> Catalan Brewery, a craft beer story <b>Joan Saperas</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
11:15 - 12:15	 <b>Syro Bakker</b> (Pure C, Cadzand-Bad, Países Bajos) Naturaleza y mar // <b>Natureza e mar</b> Presenta <b>Belén Parra</b> TALLER
11:30 - 13:00	 <b>Wine talks</b> Claves de éxito del negocio de hostelería // <b>Claves de éxito do negocio da hostalería</b> , <b>Pablo García Fortes</b> (Coach e consultor) La búsqueda de la inspiración // <b>A procura da inspiración</b> , <b>Ismael López Tubío</b> (Sumiller Casa Solía) La Gran Manzana // <b>A Gran Mazá</b> , <b>Elisabet Castro</b> (Sumiller Mesón do Campo) Construyendo Valdeorras // <b>Construíndo Valdeorras</b> , <b>Rafael Palacios</b> (Bodega Rafael Palacios) 1989-2019: 30 años innovando en la sala // <b>1989-2019: 30 anos innovando na sala</b> <b>Xoán Cannas</b> (Director Instituto Galego do Viño) AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO
12:00 - 13:00	<b>Cociña Ourense</b> 3 cocineros, 3 vinos y 3 productos ourensanos // <b>3 cociñeiros, 3 viños e 3 produtos ourensáns</b> ÁGORA
12:00 - 12:45	<b>Galician Brew</b> Galician Brew, mucho más que cerveza // <b>Galician Brew, moito máis ca cervexa</b> <b>Isabel Vieitez</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
12:15 - 14:15	<b>Cocineras del Atlántico</b> // <b>Cociñeiras do Atlántico</b> 12.15 - 12.45 <b>Marlene Vieira</b> (Panorámico, Lisboa) El sabor del saber portugués // <b>O sabor do saber portugués</b> 12.45 - 13.15 <b>Aizpea Oihaneder</b> (Xarma, Donostia) Nueva cocina donostiarra // <b>Nova cociña donostiarra</b> 13.15 - 13.45 <b>Beatriz Sotelo</b> (Grupo Nove) Volver al origen // <b>Volver á orixe</b> 13.45 - 14.15 <b>Lucía Freitas</b> (A Tafona, Santiago) De casa de comidas a estrella Michelin // <b>De casa de comidas a estrela Michelin</b> Presenta <b>Sole Felloza</b> AUDITORIO
13:00 - 14:00	 <b>Daniel Guzmán &amp; Julio Sotomayor</b> (Nova, Ourense) con <b>Santiago Pérez</b> (Finca Los Cuervos, Teo, A Coruña) Los vegetales que vienen // <b>Os vexetais que están a vir</b> Presenta <b>Manuel Gago</b> TALLER
13:00 - 13:45	<b>Menduiña</b> Menduiña, proyecto sostenible y elaboración tradicional de cerveza artesana // <b>Menduiña, proxecto sustentable e elaboración tradicional de cervexa artesá</b> <b>Alberte Fernández</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
13:15 - 14:15	 <b>Diputación de Cáceres</b> Cata comentada C.R.D.O.P. Torta del Casar <b>Javier Muñoz Pérez</b> ÁGORA

# LUNES // LUNS 11

13:30 - 14:00		<b>Conversas: Miguel Anxo Besada</b> (Taberna A Curva) vs <b>Dominique Roujou</b> (Terroir en Botella) Desde un prisma diferente, sumiller-enólogo // <b>Dende un prisma diferente, sumiller-enólogo</b> AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO
14:00 - 14:45		<b>Carlow Brewing Company: O'Hara's</b> . Taller de cata: Estilos de la Escuela Irlandesa // <b>Obradoiro de cata: Estilos da Escola Irlandesa</b> <b>Guillem Laporta</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
16:00 - 17:00		<b>Albert Raurich &amp; Takeshi Somekawa</b> (Dos Palillos, Barcelona) El neo-sushi // <b>O neo-sushi</b> Presenta <b>Belén Parra</b> AUDITORIO
16:00 - 17:00		<b>Mercado de la Cosecha</b> Huertos urbanos culinarios // <b>Hortos urbanos culinarios</b> ÁGORA
16:00 - 17:00		<b>Álvaro Garrido</b> (Mina, Bilbao) La quinta esencia del producto // <b>A cerna do produto</b> Presenta <b>Carlos Maribona</b> TALLER
16:00 - 16:45		<b>Hijos de Rivera</b> . Taller de cata: Cervezas Familia 1906 // <b>Obradoiro de cata: Cervexas Familia 1906</b> <b>Guillem Laporta</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
17:00 - 18:00		<b>Cata a ciegas con Jaime Álvarez Vidal</b> (Sumiller y copropietario Colmado 14); <b>Marcos Eire Fernández</b> (Sumiller El Secreto); <b>Nicolás Legido</b> (Sumiller Silabario); <b>Daniel Carballeira Garrido</b> (Sumiller O Camiño do Inglés); <b>Elisabet Castro Vázquez</b> (Sumiller Mesón do Campo) AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO
17:00 - 17:45		<b>Patrocinada por Hijos de Rivera. Alberto Benavides</b> Las IPAs: origen, evolución y cata // <b>As IPAs: orixe, evolución e cata</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
17:10 - 17:40		<b>Presentación del colectivo Cociña Ourense</b> // <b>Presentación do colectivo Cociña Ourense</b> AUDITORIO
17:30 - 18:30		<b>Jhonatan Ovalle</b> (Cabo Busto, Luarca). Callebaut Pastelería fresca – perfecta unión de tradición y modernidad // <b>Pastelería fresca – perfecta unión de tradición e modernidade</b> Presenta <b>Anna Mayer</b> TALLER
17:30 - 18:30		<b>Aceites Abril</b> Cata y maridaje de AOVE monovarietales de Aceites Abril // <b>Cata e maridaxe de AOVE monovarietais de Aceites Abril. Kike Piñeiro &amp; Eloy Cancela</b> ÁGORA
17:50 - 18:30		<b>Diálogo. Mujeres en gastronomía</b> // <b>Diálogo. Mulleres na gastronomía</b> <b>Leo Espinosa</b> (cocinera), <b>Lucía Freitas</b> (cocinera), <b>Laura Lorenzo</b> (viticultora), <b>Lucía Cidón</b> (hotelera), <b>Moder Rosa Rivas</b> (periodista). AUDITORIO
18:00 - 18:45		<b>Cervezas Nasa</b> Innovación, Pasión, Conocimiento // <b>Innovación, Paixón, Coñecemento</b> <b>Lois Alfaya</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
18:40 - 18:55		<b>Premios Picadillo</b> Presenta <b>Pep Palau</b> AUDITORIO
19:00 - 20:00		<b>Javier Olleros &amp; equipo</b> (Culler de Pau, O Grove, Pontevedra) Diez años de Culler de Pau // <b>Dez anos de Culler de Pau</b> Presenta <b>Pep Palau</b> AUDITORIO
19:00 - 20:00		<b>Kobe Desramaults</b> (Chambre Séparée, Gante, Bélgica) La cocina al desnudo // <b>A cociña espida</b> Presenta <b>Belén Parra</b> TALLER
19:00 - 20:00		<b>Le Cordon Bleu</b> ¿Aroma o sabor?, la olla a presión en la alta cocina // <b>Aroma ou sabor? a pota a presión na alta cociña. Carlos Collado</b> ÁGORA
19:00 - 19:30		<b>Conversas: Marta Fernández</b> (O Balado) vs <b>Alejandro Bastida</b> (Samaná Coruña) Rural-Urbano // <b>Agro-Urbano</b> AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO

# MARTES 12

11:00 - 13:00		<b>Cristo Hernández</b> (Gyotaku, Puerto de la Cruz, Tenerife); <b>Arabisén Quintero</b> (Casa Juan, La Restinga, El Hierro); <b>Juan Carlos Curpa</b> (El Jardín de Sal, La Palma); <b>Germán Blanco</b> (La Cascada, Puerto del Carmen, Lanzarote); <b>Borja Marrero</b> (Tejeda, Gran Canaria) Vanguardia de territorio en la nueva cocina canaria // <b>Vanguardia de territorio na nova cociña canaria.</b> Presenta <b>Javier Suárez</b> AUDITORIO
11:00 - 11:45		<b>Queseros artesanos gallegos</b> // <b>Queixeiros artesáns gallegos</b> Queixería Aíras Moniz (Chantada, Lugo), Bisqato (Guitiriz, Lugo) Presenta <b>Jorge Guitián</b> ÁGORA
11:00 - 11:45		<b>Hijos de Rivera</b> . Taller de cata: Cuatro cervezas negras // <b>Obradoiro de cata: Catro cervexas negras</b> <b>Guillem Laporta</b> AULA DE CULTURA CERVECERA

11:15 - 12:15		<b>Julio Blanco</b> (Pomme Sucre, Gilón). Callebaut Más de 15 años de Alta Pastelería moderna – desde Gijón para el Mundo // <b>Máis de 15 anos de Alta Pastelería moderna – desde Xixón para o Mundo</b> Presenta <b>Anna Mayer</b> TALLER
11:30 - 13:00		<b>Wine talks</b> La puesta en valor. Pequeños detalles // <b>A posta en valor. Pequenos detalles, Ismael Álvarez</b> (Sumiller Nerua) Espumosos gallegos, proyección // <b>Escumosos galegos, proxección. Laura Montero</b> (Enóloga Terroir en Botella) Recuperación varietal y puesta en valor // <b>Recuperación de variedades e posta en valor. José Luis Bouzón</b> (Adega Casa Beade) De cero a Cien. Origen y Autenticidad // <b>De cero a cen. Orix e autenticidade, Diego Diéguez</b> (Cume do Avia) // <b>Destilando innovación. Pepe Albelá</b> (Maestro destilador en Galicia Original Drinks) AULA WINE CIRCUS FORUM VINO
12:00 - 12:45		<b>Alimentos del Camino: Primera comunidad Slow Food de productores de España</b> // <b>Alimentos do Camiño: Primeira comunidade Slow Food de produtores de España</b> Presenta <b>Jorge Guitián</b> ÁGORA
12:00 - 12:45		<b>Catalan Brevery</b> . Catalan Brewery, a craft beer story. <b>Joan Saperas</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
13:00 - 14:00		<b>Paulo Airaud</b> (Amelia, Donostia) Cocina nómada, productos olvidados, valores sostenible // <b>Cociña nómada, produtos esquecidos, valores sostibles</b> Presenta <b>Anna Mayer</b> TALLER
13:00 - 14:00		<b>Consellería do Medio Rural. CRIXP Carne de Vacún de Galicia. Javier Rodríguez "Taky" &amp; Hector López.</b> <b>Vaca Galega / Boi Galego Indicación Xeográfica Protexida</b> Presenta <b>Luis Vázquez</b> ÁGORA
13:00 - 13:45		<b>Hijos de Rivera</b> . Taller de cata: Cervezas Familia 1906 // <b>Obradoiro de cata: Cervexas Familia 1906</b> <b>Guillem Laporta</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
13:15 - 14:15		<b>Paco Méndez</b> (Hoja Santa by Albert Adrià, Barcelona) Redescubrir la cocina mexicana // <b>Redescubrimos a cociña mexicana</b> Presenta <b>Belén Parra</b> AUDITORIO
13:30 - 14:00		<b>Conversas: Pepe Solla</b> (Casa Solla) vs <b>Xoán Cannas</b> (Instituto Galego do Viño). Cocina-Sala // <b>Cociña-Sala</b> AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO
14:00 - 14:45		<b>BrewDog</b> Craft Beer for the people. <b>Nico Degl'innocenti</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
16:00 - 16:45		<b>Juan Moll</b> (Grupo Robuchon) El poder de la sonrisa // <b>O poder do sorriso</b> AUDITORIO
16:00 - 17:00		<b>Alberto Lareo</b> (Manso, Santiago) & <b>Dani López</b> (O Camiño do Inglés, Ferrol) La tierra y el mar en la nueva cocina gallega // <b>A terra e o mar na nova cociña galega</b> Presenta <b>Belén Parra</b> TALLER
16:00 - 17:00		<b>Pimentón de la Vera</b> Taller D.O.P. Pimentón de la Vera ÁGORA
16:00 - 17:00		<b>Cata a ciegas con Marcos Docasal Pereira</b> (Sumiller y Area Manager Casal de Armán); <b>Aroa Rojo Álvarez</b> (Sumiller y propietaria Manuel Rojo); <b>Antón Fernández Noguerol</b> (Sumiller y formadorINGAVI); <b>Yolanda Díez Trabanca</b> (Sumiller y propietaria Living Vigo); <b>Ismael López Tubío</b> (Sumiller Casa Solla) AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO
16:00 - 16:45		<b>Cervexa Nós</b> Cervexa Nós & Cata <b>Raúl Méndez Rodríguez</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
17:00 - 18:00		<b>Wine Circus - Fórum Vino</b> <b>Ismael López &amp; Pepe Solla</b> (Casa Solla Pontevedra); <b>Pedro Ferreira &amp; Pedro Lemos</b> (Restaurante Pedro Lemos, Oporto); <b>Ismael Álvarez &amp; Stefania Giordano &amp; Joseán Alija</b> (Restaurante Nerua, Bilbao); <b>Audrey Doré</b> (Celler de Can Roca, Girona) AUDITORIO
17:00 - 17:45		<b>Patrocinada por Hijos de Rivera. Alberto Benavides</b> Cervezas experimentales: de la innovación a tradición // <b>Cervexas experimentais: da innovación á tradición</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
17:30 - 18:30		<b>Juanlu Fernández</b> (LÚ, Jerez de la Frontera) Técnicas clásicas, alma andalusa // <b>Técnicas clásicas, alma andaluza</b> Presenta <b>Belén Parra</b> TALLER
17:30 - 18:30		<b>Deputación da Coruña</b> La cocina del mar de la Ría de Muros y Noia // <b>A cociña do mar da Ría de Muros e Noia</b> <b>Pepe Senande</b> (Restaurante La Muradana) ÁGORA
18:00 - 18:45		<b>Hijos de Rivera. Óscar de Toro</b> Taller de servicio de cerveza // <b>Obradoiro de servizo de cervexa</b> AULA DE CULTURA CERVECERA
18:15 - 19:00		<b>Diálogo</b> . Cuando la sala se come la cocina // <b>Cando a sala se come a cociña</b> <b>Juan Moll</b> (grupo Robuchon), <b>Pepe Solla</b> (Casa Solla), <b>Marián Martínez</b> (Cenador de Amós). Modera <b>Xoán Cannas</b> . AUDITORIO
18:30 - 19:00		<b>Conversas: Fernando González</b> (Bodegas Algueira) vs <b>Fabio González</b> (Bodegas Algueira) Relevo generacional // <b>Substitución xeracional</b> AULA WINE CIRCUS FÓRUM VINO
19:00 - 20:00		<b>Pepe Solla</b> (Casa Solla, Poio, Pontevedra) La cocina se traslada a la sala // <b>A cociña trasládase a sala</b> Presenta <b>Pep Palau</b> AUDITORIO
19:00 - 20:00		<b>Deputación da Coruña</b> Tradición. <b>Fernando Agrasar</b> ÁGORA

# PLANO // EXPOSITORES

10	CAMPOCAPELA	196-199	HORNOS DE BRASA HBE	545-548	C.R.D.O. RIBEIRO
12	AZAFRANES BERNARDINO	210-215	CAFÉS CANDELAS	545-548	CASAL DE ARMÁN (D.O. RIBEIRO)
15	ACEITE SUPREMO	220-225	CONSELLERÍA DO MAR	545-548	BODEGAS CUNQUEIRO (D.O. RIBEIRO)
18	CAVIAR SHOP	220-225	CURRIMAR CONSERVAS TRADICIONAIS	545-548	ARCO DA VELLA A ADEGA DE ELADIO (D.O. RIBEIRO)
19	SETAS SILVESTRES, GRELOS DE LUGO "CASTELO"	220-225	SABOR A MAR	549	LOLA
30	SANSUTEX ALIMENTACIÓN, BERGONDO (A CORUÑA)	220-225	PULPONOR S. COOP. GALEGA (PULPONOR)	550	TOKYO - YA
32-33	GALEGA 100%	220-225	PECADOS DEL MAR	552	O'HARA'S
35	CAFÉ ARUBA	220-225	CONSERVAS RAMÓN FRANCO	553	MENDUIÑA CERVEXA GALEGA ARTESÁ
40	FORQUETA GOURMET WORKWEAR	220-225	LEMAR ELABORACIONES ARTESANAS	554	1906
41	CAP D' URDET	220-225	CONSERVAS SOTAVENTO	560-562	INFOR SERVER- STRONGPOINT
46	CUCHILLOS HOCHO - TAMAHAGANE	230-235	EL CORTE INGLÉS	563	BREDWDOG
48	AIRAS MONIZ	240-245	MONTECELIO	564	CERVEXA NÓS
60	CASA ZOLLE	250	BONILLA A LA VISTA	565	GALICIAN BREW
62	FRIGORÍFICA GOURMET (FRIGOALSA)	251	FROITOMAR	566	CATALAN BREWERY
70	QUEIXOS BRIGANTIA	254	TENTACIÓN-ES DE CÁCERES	572-575	CURRAS Y SALGADO, SL
71	CASA NAVEIRA 1914	257	LAGO	580-582	CAN BECH - GBECH
72	SELECCIÓN JUAN HINOJAL	260-262	BESSER VACUUM	585-587	GIRBAU
80	BURGANAS	263	HABELAS HAILAS	588-590	DISCARLUX
87	LE CORDON BLEU MADRID	264	CONSORCIO DE TURISMO Y CONGRESOS DE A CORUÑA	665	CERVEXA NASA
90	SARGADELOS	266	SAMMIC		
110-133	CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL	267-269	1:100- MEIKO CLEAN SOLUTIONS- SOBERANA ESPAÑA		
110-133	A FACTORÍA ECOLÓXICA- THE BIO FACTORY	270-272	WELBILT		
110-133	BODEGAS TORRES AUGUSTI	273	CAFÉS TOSCAF		
110-133	CASA CASTELAO	275	REVO		
110-133	BORBORIÑO XEADOS	276-278	GRANJA CAMPOMAYOR		
110-133	CAZAPITAS	279	CAFÉ SABORA		
110-133	QUEIXERÍA DONA COBIÑA	310-325	CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL		
110-133	TERRA DE BARONCELI	310-325	TÚNEL DO VIÑO		
110-133	MIELES GONZÁLEZ CARBALLAL	310-325	C.R.D.O. VALDEORRAS		
110-133	GRANXA LOURÁN	310-325	C.R.D.O. RIBEIRO		
110-133	KALEKÓI	310-325	C.R.D.O. RÍAS BAIXAS		
110-133	LA CENTRAL HELADERA	310-325	C.R.D.O. RIBEIRA SACRA		
110-133	O CASAL	310-325	C.R.D.O. MONTERREI		
110-133	CASA DA AVOA	330-335	ESTRELLA GALICIA		
110-133	QUEIXO DO CEBREIRO CASTELO	340-344	MAKRO		
110-133	QUINTA DA PEZA	345-349	DEPUTACIÓN A CORUÑA		
110-133	A PEMENTEIRA	350-358	DEPUTACIÓN PONTEVEDRA		
110-133	QUEINAGA	360-364	CAFÉS SIBONEY		
110-133	CARABUÑAS "SABUGUEIRO GOURMET"	366-368	IKEA		
110-133	VERMÚ ST. PETRONI	369	MYCHEF BY DISTFORM		
110-133	VINOS ANTONIO MONTER	370	UNOX		
110-133	GRANDES PAGOS GALLEGOS	371-373	PRATOS ROTOS		
110-133	CROKETAS D'	374-376	SOSA INGREDIENTS, SL		
110-133	BODEGAS GALLEGAS	379	PORTO- MUIÑOS LAS VERDURAS DEL MAR		
110-133	EMBUTIDOS HÉRCULES	410-425	ECONOMÍA SOCIAL DE GALICIA		
140-145	BURGOS ALIMENTA	410-425	3 FUCIÑOS, S. Coop. Galega		
140-145	MORCILLAS HERMANOS GONZÁLEZ	410-425	AMARELANTE, S. Coop. Galega		
140-145	BODEGAS MARTÍN BERDUGO	410-425	BODEGA COOPERATIVA JESÚS NAZARENO, S. Coop. Galega		
140-145	BODEGAS SIERRA	410-425	BODEGAS EIDOSELA, S. Coop. Galega		
140-145	MORCILLAS DE CARDEÑA	410-425	COMO CABRAS, S. Coop. Galega		
140-145	QUESOS LA CASONA DE LOS PISONES	410-425	CONDADO PARADANTA, S. Coop. Galega		
140-145	BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA	410-425	CONSERVAS ANACO, SL, EIL		
140-145	QUESOS ILLUJOR ORCAJO GARCÍA	410-425	COOPERATIVA AGRARIA PROVINCIAL, S. Coop. Galega (Bico de Xeado)		
140-145	REPOSTERÍA ARTESANA DIVINA PASTORA	410-425	FRESHCUT, SL (GALIFRESH) CEE		
146	AGUAKMCERO	410-425	PRODUCTORES DEL CAMPO DE CAPELA, S. Coop. Galega		
150	FESTA DO MELINDRE	410-425	RAYADOS, S. Coop. Galega		
151-152	HEGAR	410-425	TERRAS DA MARIÑA, S. Coop. Galega		
153	PRODUCTOS DEL BIERZO	410-425	VÉLARO, S. Coop. Galega		
154	DAIRYLAC	410-425	VERÍN BIOCOOP, S. Coop. Galega		
155-156	EXCLUSIVAS VILLARES	410-425	CEE ANDAINA PRO SAUDE MENTAL EMPREGO, SLU		
157	D.O.P SIERRA MÁGINA	430-434	DOURO TÁMEGA SOUSA - TERRITÓRIO ÚNICO		
158	GURES	433	COTELGA		
159	ALACENA- PRODUCTOS DELICATESSEN	435	GALEO		
160-165	CONCELLO DE LALÍN	436	CALLEBAUT		
160-165	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES "SABOR LALÍN"	437	JAMONES GONZÁLEZ		
160-165	EMBUTIDOS EMDEZA	440-442	GRUPO ROIG		
160-165	LEITE O ALLE	444-446	EQUIP ' HOTEL		
160-165	LICORES POUZA	447-449	GRESILVA, LDA		
160-165	PANADERÍA O GAITEIRO	450-452	MIGAN		
160-165	PANADERÍA O PAN DE VANE	456	CUCHILLERÍA LAS BURGAS		
166-169	FM INDUSTRIAL	457	SIMEGA- SILLAS Y MESAS		
170-173	BACALAO EL BARQUERO, SA	460-462	FRIGICOLL		
174-175	WINTERHALTER	463-465	ACEITES ABRIL		
176	ROBOT COUPE	467	ENBOCCA- CROIPAN		
177	MASET	468-469	FAGOR INDUSTRIAL		
178-185	ALIMENTOS DE PALENCIA	470-475	CASALNOVA		
178-185	CERVEZAS DE TORQUEMADA	475-479	NOVAS Y MAR		
178-185	SELECTOS DE CASTILLA	510	BRAGARD		
178-185	AMO CONSERVAS	515-516	POSADA MARRON GLACÉ		
178-185	CASCAJARES	530	INNOVATEC GALICIA		
178-185	HNOS. CABALLERO ROJO	532	ABANCA SEMANA VERDE		
178-185	PASTAS UKO	546	CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA PARA ESPAÑA		
178-185	QUESOS CREGO	546	PERLE DE ITALIA		
178-185	DELICATESSEN MAVIMAR	540-541	RESERVA DE BIOSFERA MARIÑAS CORUÑESAS E TERRAS DO MANDEO		
186-191	MARNOVA DISTRIBUCIONES & NEGRINI	542	AS CAMPOSEIRAS		
195	RESTART	544	PALADARQUESO		

## WINE CIRCUS FÓRUM VINO

WC1	ALBAMAR
WC2	GRANXA PEGULLAL, SA
WC3	OS CIPRESES, RABELAS, SA
WC4	CUME DO AVIA
WC5	ADEGA POMBAL A LANZADA
WC6	BODEGAS LAGAR DE PINTOS, SL
WC7	RIBEIRAS DE ARMEA

## COOK TRENDS

CT1	CAFÉS SIBONEY
CT2	BICO DE XEADO
CT3	LACONLOVER
CT4	A PULPONETA
CT5	HERMES JOURNEY
CT6	FOODTRUCK DE LA PICCOLA
CT7	MEDRAR - TIERRA
CT8	SUSHIMAKERS
CT9	GALETRUCK
CT10	SHOWCOOKING, GASTRONOMÍA Y EVENTOS
CT11	JOSMAGA
CT12	JOSMAGA/BARRA

## MERCADO DE LA COSECHA

MC1	MERCADO DE LA COSECHA
MC2	NAICIÑA
MC3	GRANXA ARQUEIXAL
MC4	CORTES DE MUAR
MC5	KALEKÓI
MC6	CARABUÑAS "SABUGUEIRO GOURMET"
MC7	SIDRAS MAELOCO
MC8	PONTE DA BOGA
MC9	GALLETAS DAVEIGA
MC10	ORBALLO
MC11	ECOCelta
MC12	AMORODO
MC13	GALO CELTA

# LO TIENE TODO

MÁS FERIA  
MÁS ESPECTACULO

Años  
**FÓRUM**  
 GASTRONÓMICO  
 es  
 A Coruña



**10-12 MARZO 2019**  
**EXPOCoruña**



€ Inscripciones en [www.forumcoruna.com](http://www.forumcoruna.com) y en la entrada del recinto

Oficinas

Actividades de los expositores

Premios y concursos

\*Para las actividades de **Oficios** y **Wine Circus Fórum Vino** será necesario recoger un tiquet para reservar plaza en la actividad. Sé darán para el mismo día en el mostrador de actividades ubicado en el hall.

[www.forumcoruna.com](http://www.forumcoruna.com)

**THE FOODSERVICE  
 MEETING POINT**



[www.forumcoruna.com](http://www.forumcoruna.com)

#forumcoruna19

10-12 MARZO 2019

EXPOCoruña



# 20 Años

## FÓRUM GASTRONÓMICO

### es

# A Coruña

# Gracias / Graças a todos!

PATROCINAN



**CABREIROÁ**



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**FAGOR**



FAGOR INDUSTRIAL

COLABORAN



DIPUTACIÓN DE CÁCERES  
ÁREA DE DESARROLLO Y TURISMO SOSTENIBLE



**pujadas**  
A VOLLEBAUT COMPANY  
PROFESSIONAL COOKWARE



CORUÑA  
PRÓXIMA



**A CORUÑA**  
SEMPRE ABERTA

**CEGA** **LEDDS**  
Audiovisuales LED Display Solutions

TERRITORIO INVITADO

Gobierno de Canarias

**VOLCANIC**  
Experience

CANARY LOCAL PRODUCT

PATROCINADORES TÉCNICOS

**makro**



**GADIS**

**BRAGARD**  
Be your best

**Josmaga**

*Momentos*  
**tawi**

**Arrojo**

**SARGADELOS**

**ICC**

**sammic**  
www.sammic.com

**KitchenAid**



**CENP**

THE FOODSERVICE  
MEETING POINT