



26/02/2019

Ágora, compromiso social con el territorio

En la línea de continuidad con los valores que lo caracterizan, el Fórum Gastronómico A Coruña que se celebrará del 10 al 12 de marzo en ExpoCoruña, seguirá desarrollando acciones encaminadas a propagar modelos de cocina sostenible vinculados a productores locales.

El Ágora será una vez más el espacio donde los artesanos gallegos de la alimentación que practican oficios transmitirán su saber.

El domingo conoceremos el **proyecto Ecocomedores** y su funcionamiento en la Escola Infantil Municipal A Caracola (A Coruña) que adquiere verdura de temporada, de proximidad y ecológica a pequeños productores y han llevado a cabo mejoras en sus menús. También se descubrirán las mejores ostras del Atlántico con **Marcos Rabina** (Pescados Rabina, A Coruña) y la innovadora coctelería de Bordello Lencería con **Miguel Arbe** y **Pablo Gómez**.

El lunes los protagonistas serán **Pan da Moa**, **Panadería Hermanos Diéguez** y **Pan do Tres** con panes y dulces gallegos ancestrales y, además, se presentará el colectivo **Cociña Ourense** en una sesión con tres cocineros, tres vinos y tres productos ourensanos.

El martes será el turno de los queseros artesanos gallegos con una sesión con **Queixería Airas Moniz** (Chantada, Lugo) y **Bisqato** (Guitiriz, Lugo) y otra centrada en la **Comunidad Slow Food Alimentos del Camino**, recién creada, que aglutina a productores artesanos radicados en las inmediaciones de los diferentes caminos de Santiago con la intención de promover una producción agroalimentaria de calidad.

El Ágora también será el espacio donde las empresas presentes en la feria presentarán sus productos y servicios. Dispondrán de ese espacio empresas e instituciones como el Concello

de Melide, Sierra Mágina, Diputación de Cáceres, el Mercado de la Cosecha, Aceites Abril, Le Cordon Bleu, la Consellería do Medio Rural, Pimentón de la Vera o la Deputación da Coruña.

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 será una vez más una cita obligada para los profesionales de la gastronomía y también para el público gourmet y cuenta con el apoyo de Estrella Galicia como patrocinador principal además de Cabreiroá, Callebaut o Fagor Industrial, las colaboraciones de Pimentón de la Vera, Diputación de Cáceres, Aceites Abril, Cega Audiovisuales, Pujadas o el Concello da Coruña, y el soporte técnico de Makro, Instituto Galego do Viño, Gadis, Bragard, Josmaga, Tawi, ICC, Sargadelos, Sammic, KitchenAid o Audi Arrojo, entre otros. Además Canarias es Territorio invitado y cuenta con el apoyo del Gobierno de Canarias.

Nacido en 1999, el Fórum Gastronómico celebra este 2019 sus 20 años de vida. Actualmente cuenta con tres sedes, Girona, Barcelona y A Coruña.

Más información: www.forumcoruna.com

Para más información:

Nati Palomo
Responsable de Comunicación
T. 660 59 31 22