



26/02/2019

Ágora, compromiso social co territorio

Na liña de continuidade cos valores que o caracterizan, o Fórum Gastronómico A Coruña que se celebrará do 10 ao 12 de marzo en ExpoCoruña, seguirá desenvolvendo accións encamiñadas a propagar modelos de cociña sustentable vinculados a produtores locais.

O Ágora será, unha vez máis, o espazo onde os artesáns galegos da alimentación que practican oficios transmitirán o seu saber.

O domingo imos coñecer o **proxecto Ecocomedores** e o seu funcionamento na Escola Infantil Municipal A Caracola (A Coruña) que adquire verdura de tempada, de proximidade e ecolóxica a pequenos produtores e levaron a cabo melloras nos seus menús. Tamén se descubrirán as mellores ostras do Atlántico con **Marcos Rabina** (Pescados Rabina, A Coruña) e a innovadora coctelaría de Bordello Lencería con **Miguel Arbe** y **Pablo Gómez**.

O luns os protagonistas serán **Pan da Moa**, **Panadería Hermanos Diéguez** e **Pan do Tres** con pans e doces galgos de sempre e, ademais, vaise presentar o colectivo **Cociña Ourense** nunha sesión con tres cociñeiros, tres viños e tres produtos ourensáns..

O martes será a quenda dos queixeiros artesáns galegos cunha sesión con **Queixería Airas Moniz** (Chantada, Lugo) e **Bisqato** (Guitiriz, Lugo) e outra centrada na **Comunidad Slow Food Alimentos del Camino**, creada hai pouco, que xunta produtores artesáns radicados nas inmediacións dos diferentes camiños de Santiago coa intención de promoveren unha produción agro alimentaria de calidade.

O Ágora tamén vai ser o espazo onde as empresas presentes na feira presentarán os seus produtos e servizos. Disporán dese espazo empresas e institucións como o Concello de

Melide, Sierra Mágica, Diputación de Cáceres, o Mercado da Colleita, Aceites Abril, Le Cordon Bleu, a Consellería do Medio Rural, Pimentón de la Vera ou a Deputación da Coruña.

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 será unha vez máis unha cita obrigada para os profesionais da gastronomía e tamén para o público gourmet e conta co apoio de Estrella Galicia como patrocinador principal ademais de Cabreiroá, Callebaut ou Fagor Industrial, as colaboracións de Pimentón de la Vera, Diputación de Cáceres, Aceites Abril, Cega Audiovisuales, Pujadas ou o Concello da Coruña, e o soporte técnico de Makro, Instituto Galego do Viño, Gadis, Bragard, Josmaga, Tawi, ICC, Sargadelos, Sammic, KitchenAid ou Audi Arrojo, entre outros. Ademais Canarias é o Territorio convidado e conta co apoio do Gobierno de Canarias.

Nado no 1999, o Fórum Gastronómico celebra este 2019 os seus 20 anos de vida. Actualmente conta con tres sedes, Girona, Barcelona e A Coruña.

Máis información: www.forumcoruna.com

Para máis información:

Nati Palomo
Responsable de Comunicación
T. 660 59 31 22