



19/02/2019

Cook Trends, la zona de restauración del Fórum Gastronómico A Coruña 2019

Se ubicarán en la galería de cristal de ExpoCoruña del 10 al 12 de marzo

El Fórum Gastronómico A Coruña 2019, que se celebrará del 10 al 12 de marzo en ExpoCoruña, contará con un gran espacio de restauración formado por un total de 12 food trucks. Los visitantes del Fórum podrán degustar distintas opciones con una oferta gastronómica para todos los gustos.

Un año más, la oferta de restauración reunirá los ingredientes principales del Fórum: gastronomía con valores. En el espacio **Cook Trends** ofrecerán sus mejores productos un grupo de food trucks rigurosamente seleccionados. El objetivo es que el visitante que acude al Fórum encuentre en las distintas propuestas de comida sobre ruedas variedad y calidad, y poder comer o degustar según sus apetencias.

Los participantes serán: Café Siboney con los cafés más selectos; Bico de Xeadro, con helados y gofres artesanos; Laconlover con la cocina del Lacón de Galicia; Pulponeta con el mejor pulpo; Hermes Journey con bocadillos de autor; De La Piccola con pizzas artesanas en horno de leña; Medrar Tierra con cocina vegana y vegetariana; Sushimakers con japonesa y nikkei con pescado de Galicia; Galetruck con hamburguesas de ternera ecológica de Galicia; Showcooking con productos locales; Josmaga con arroces y tortillas y una barra de Estrella Galicia.

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, Fagor, Callebaut o

Pujadas, y el soporte técnico de Makro, Abril, Josmaga, Instituto Galego do Viño, Tawi, Bragard ICC, Gadis, Sargadelos, Sammic, KitchenAid o Audi Arrojo, entre otros.

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