



10/03/2019

Arranca Fórum Gastronómico A Coruña 2019

Alén Tarrío se ha llevado el premio Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico

Gran primera jornada de la cita imprescindible de la gastronomía en A Coruña

La cuarta edición del Fórum Gastronómico A Coruña ha abierto sus puertas este domingo. Hasta el martes día 12, público profesional y gourmet tienen cita en ExpoCoruña. La primera jornada ha contado con una gran afluencia de público que ha llenado el espacio ferial y las aulas de actividades. Los directores de Fórum Gastronómico A Coruña 2019, Pep Palau y Jaume von Arend, han hecho un **recorrido inaugural** por el recinto ferial de ExpoCoruña, acompañados de Xulio Ferreiro, Alcalde de A Coruña y José González Vázquez, Conselleiro do Medio Rural, entre otras autoridades.

Domingo de premios

Este domingo ha estado protagonizado por los premios. Por la mañana, el Auditorio a vivido en directo la proclamación del Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico, galardón que ha recaído en **Alén Tarrío** (Pampín, Santiago). Los finalistas han sido **Carlos González** (Merenzao, Sober, Lugo); **Gerson Iglesias** (Adega das Caldas, Ourense); **Adrián Fuentes** (Abisal, Vigo) y **Víctor Fernández** (Morro Fino, Vigo). Todos ellos fueron seleccionados por un comité de expertos y el ganador ha sido el resultado del voto profesional y el voto popular que se ha llevado a cabo con el apoyo de Gadis.

También se han entregado los **Premios InnoFórum** que premian la innovación en la gastronomía destacando el producto más innovador, el packaging más creativo y el sabor más original. Los ganadores han sido LEMAR elaboraciones artesanas por sus escamas de congrio seco en la categoría de producto, por la revisión y adaptación de un producto tradicional; Gures (Corcubián brebaxes e espirituosos) en la de packaging, por su imagen, logotipo y botella con referencias a la Costa da Morte; y Sansutex Alimentación por su whisky Sir John Moore en la categoría de sabor, por ofrecer un sabor sorprendente, gallego y vinculado a A Coruña. Los productos candidatos estarán expuestos en el recinto durante los días del Fórum.

Y no ha faltado el tradicional **Concursos de Pulpeiras/os**, que ya llega a la séptima edición, y que premia la habilidad de los profesionales en la elaboración y servicio del Polbo á Feira (en el momento del envío de esta nota todavía no se sabe el ganador del mismo).

Las actividades

Por el Auditorio también han pasado el colectivo **Coruña Cociña** con **Adrián Felípez** (Miga), **Alma García** (Greca Bar), **Chisco Jiménez** (Culuca) y **Pablo Pizarro** (Bocanegra) quienes han ofrecido una reinterpretación de la cocina tradicional de Ana Gago, a quien han hecho un sentido homenaje; además de **Luís Veira** e **Iria Espinosa** (Árbore da Veira).

Los talleres de esa primera jornada han estado protagonizados por el portugués **Vasco Coelho** (Euskalduna Studio), el canario **Borja Marrero** (Texeda) o el gallego **Iván Domínguez** (Nado). Por su parte, **Lucila Canero** (Restaurante Linea, Hotel Almanac) ha dado la nota dulce con un taller centrado pastelería menos dulce y más ligera. Y **Nandu Jubany** (Can Jubany) y **Juanjo López** (La

Tasquita de Enfrente) han cerrado las actividades del taller con platos de sangre elaborando una lamprea a la bordelesa, en escabeche, frita y mousse y liebre a la Royale.

El Ágora es una vez más el espacio donde los artesanos gallegos de la alimentación que practican oficios transmiten su saber. Este domingo hemos conocido el **proyecto Ecomedores**, las mejores ostras del Atlántico con **Marcos Rabina** (Pescados Rabina) y la innovadora coctelería de Bordello Lencería con **Miguel Arbe** y **Pablo Gómez**. Por la tarde ha sido el turno de los expositores. Por su parte el Concello de Melide ha presentado su repostería con Alberto Rodríguez y Sierra Mágina ha ofrecido una cata con AOVE Sierra Mágina, con Anna Mayer.

Wine Circus Fórum Vino

Es espacio dedicado al vino se ha estrenado con las Wine talks de **Xosé L. Reza** (Clúster Com. Gráfica de Galicia); **Manuel Moldes** (Bodegas Fulcro); **Mario Barrio** (Profesor y formador INGAVI); **Kike Ortega** (Artista y pintor); y **Laura Lorenzo** (DaTerra Viticultores). Las conversas han ido a cargo de **Gerardo Méndez** (Bodegas Do Ferreiro) y **Manuel Méndez** (Bodegas Do Ferreiro) y de **Laura Lorenzo** (DaTerra Viticultores) y **Esther Daporta** (Yayo Daporta). Finalmente, **Carlos Amoedo Prada** (Sumiller y copropietario Colmado 14); **Miguel Ángel Barreiro Mosquera** (Sumiller y propietario Madialeva); **Alfredo Devesa Seoane** (Sumiller y propietario Sonnenuhr); **Pablo Vázquez Pérez** (Sumiller Hotel OCA Manzaneda) y **Esther Daporta Castro** (Sumiller Yayo Daporta) han realizado una cata a ciegas.

Craft Beer Fórum

El Craft Beer Forum, además de una zona de degustación también cuenta con un intenso programa de actividades. Esta primera jornada ha habido catas de BrewDog, Cervezas Familia 1906. Carlow Brewing Company: O'Hara, Cerveza Nos o Catalan Brewery.

Cook Trends, espacio de restauración

En el espacio Cook Trends se ha llenado a la hora de comer y ha ofrecido sus mejores productos a través un grupo de food trucks rigurosamente seleccionados.

Y mañana más...

El Auditorio del Fórum tendrá por la mañana un claro acento femenino con **Leonor Espinosa** (Leo), las gallegas **Beatriz Sotelo** y **Lucía Freitas** (A Tafona), la portuguesa **Marlene Vieira** (Panoramico/Time Out Market) y la donostiarra **Aizpea Oihaneder** (Xarma Cook). Por la tarde será el turno de **Albert Raurich** y **Takeshi Somekawa** (Dos Palillos), la presentación del colectivo **Cociña Ourense** y la sesión de cierre con **Javier Ollerros** (Culler de Pau). También será el escenario de un diálogo sobre el papel de la mujer en la gastronomía moderado por la periodista **Rosa Rivas** con **Leonor Espinosa** (Leo), **Lucía Freitas** (A Tafona), **Laura Lorenzo** (Daterra viticultores) y **Lucía Cidón** (Finca Montesqueiro) y de la entrega de los Premios Picadillo. En esta edición reconocerá al **Grupo Nove** en categoría de Cocina; **Alberto García García** (fundador del Mesón de Alberto) en Sala; **Alfredo Álvarez** (Fundador de la Asociación Galega de Sumilleres) en Vino; **Ignacio de Rivera** (Presidente de Hijos de Rivera) en Producto; y la escritora **Araceli Filgueira** en Cultura.

Por los talleres pasarán el holandés **Syrko Bakker** (Pure C), **Daniel Guzmán** y **Julio Sotomayor** (Nova) con **Santiago Pérez** (Finca Los Cuervos), **Álvaro Garrido** (Mina), **Jhonatan Ovalle** (Cabo Busto) y el belga **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée).

El pan será el protagonista del Ágora con **Pan da Moa**, **Panadería Hermanos Diéguez** y **Pan do Tres** además de las sesiones de expositores que irán a cargo del Diputación de Cáceres, el Mercado de la Cosecha, Aceites Abril y Le Cordon Bleu.

El Wine Cirucs Fórum Vino contará con las Wine talks de **Pablo García Fortes** (Coach y consultor); **Ismael López Tubío** (Sumiller Casa Solla); **Elisabet Castro** (Sumiller Mesón do Campo); **Rafael Palacios** (Bodega Rafael Palacios); y **Xoán Cannas** (Director INGAVI). Las conversas serán entre **Miguel Anxo Besada** (Taberna A Curva) y **Dominique Roujou** (Terroir en Botella) en la sesión de mañana y en la de tarde **Marta Fernández** (O Balado) y **Alejandro Bastida** (Samaná Coruña). Y la cata a ciegas irá a cargo de **Jaime Álvarez Vidal** (Sumiller y copropietario Colmado 14); **Marcos Eire Fernández** (Sumiller El Secreto); **Nicolás Legido** (Sumiller Silabario); **Daniel Carballeira Garrido** (Sumiller O Camiño do Inglés) y **Elisabeth Castro Vázquez** (Sumiller Mesón Docampo).

El Aula de Cultura Cervecera seguirá su actividad con Catalan Brewery, Galician Brew, Menduiña, Carlow Brewing Company: O'Hara's, Cervezas Familia 1906 o Cervezas Nasa. Este lunes también

se celebrará en el stand de Hijos de Rivera el **Campeonato Estrella Galicia de Tiraje de Cerveza** que alcanza su séptima edición.

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 es 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