



10/03/2019

## Arrinca o Fórum Gastronómico A Coruña 2019

*Alén Tarrío levouse o premio Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico*

*Gran primeira xornada da cita imprescindible da gastronomía na Coruña*

A cuarta edición do Fórum Gastronómico A Coruña abriu as súas portas este domingo. Ata o martes día 12, público profesional e gourmet teñen una cita en ExpoCoruña. A primeira xornada contou cunha grande afluencia de público que encheu o espazo feiral e máis as aulas de actividades. Os directores de Fórum Gastronómico A Coruña 2019, Pep Palau e Jaume von Arend, realizaron un percorrido **inaugural** polo recinto feiral de ExpoCoruña, acompañados de Xulio Ferreiro, alcalde da Coruña e José González Vázquez, conselleiro do Medio Rural, entre outras autoridades.

### **Domingo de premios**

Este domingo estivo protagonizado polos premios. Pola mañá, o Auditorio viviu en directo a proclamación do Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico, galardón que acadou **Alén Tarrío** (Pampín, Santiago). Os finalistas foron **Carlos González** (Merenzao, Sober, Lugo); **Gerson Iglesias** (Adega das Caldas, Ourense); **Adrián Fuentes** (Abisal, Vigo) e **Víctor Fernández** (Morro Fino, Vigo). Todos eles foron seleccionados por un comité de expertos e o gañador determinouno o voto profesional e o voto popular que se levou a cabo co apoio de Gadis.

Tamén se entregaron os **Premios InnoFórum** que premian a innovación na gastronomía salientando o produto máis innovador, a embalaxe máis creativa e o gusto máis orixinal. Os gañadores foron LEMAR elaboracións artesás polas súas escamas de congro seco na categoría de produto, por revisar e adaptar un produto tradicional; Gures (Corcubián brebaxes e espirituosos) na de embalaxe, pola súa imaxe, logotipo e botella con referencias á Costa da Morte; e Sansutex Alimentación polo seu whisky Sir John Moore na categoría de sabor, por ofrecer un sabor sorprendente, galego e vinculado á Coruña. Os produtos candidatos estarán expostos no recinto durante os días do Fórum.

E non fallou o tradicional **Concursos de Polbeiras/os**, que xa chega á súa sétima edición, e que premia a habilidade dos profesionais na elaboración e servizo do Polbo á Feira (no momento do envío desta nota aínda non se sabe o gañador do mesmo).

### **As actividades**

Polo Auditorio tamén pasou o colectivo **Coruña Cociña** con **Adrián Felípez** (Miga), **Alma García** (Greca Bar), **Chisco Jiménez** (Culuca) e **Pablo Pizarro** (Bocanegra) que ofreceron unha re interpretación da cociña tradicional de Ana Gago, a quen ofreceron una sentida homenaxe; ademais de **Luis Veira** e **Iria Espinosa** (Árbore da Veira).

Os talleres desta primeira xornada protagonizáronos o portugués **Vasco Coelho** (Euskalduna Studio), o canario **Borja Marrero** (Texeda) ou o galego **Iván Domínguez** (Nado). Pola súa banda, **Lucila Canero** (Restaurante Linea, Hotel Almanac) puxo a nota doce cun obradoiro centrado na pastelería menos doce e máis lixeira. E **Nandu Jubany** (Can Jubany) e **Juanjo López** (La Tasquita

de Enfrente) pecharon as actividades do taller con pratos de sangue elaborando unha lamprea á bordelesa e una lebre á *Royale*, respectivamente.

O Ágora é, una vez máis, o espazo onde os artesáns galegos da alimentación que practican oficios transmiten o seu saber. Este domingo coñecemos o interesante proxecto de comedores escolares **Ecocomedores**, as mellores ostras do Atlántico con **Marcos Rabina** (Pescados Rabina) e a innovadora coctelería de Bordello Lencería con **Miguel Arbe** e **Pablo Gómez**. Pola tarde foi a quenda dos expositores neste mesmo espazo; o Concello de Melide presentou a súa repostaría con Alberto Rodríguez e Sierra Mágina ofreceu una cata con AOVE Sierra Mágina, con Anna Mayer.

### Wine Circus Fórum Viño

O espazo adicado ao viño estivo de estrea coas *Wine talks* de **Xosé L. Reza** (Clúster Com. Gráfica de Galicia); **Manuel Moldes** (Bodegas Fulcro); **Mario Barrio** (profesor e formador INGAVI); **Kike Ortega** (artista e pintor); y **Laura Lorenzo** (DaTerra Viticultores). Os faladoiros foron da man de **Gerardo Méndez** (Bodegas Do Ferreiro) e **Manuel Méndez** (Bodegas Do Ferreiro) e de **Laura Lorenzo** (DaTerra Viticultores) e **Esther Daporta** (Yayo Daporta). Finalmente, **Carlos Amoedo Prada** (Sumiller e co propietario Colmado 14); **Miguel Ángel Barreiro Mosquera** (Sumiller e propietario Madialeva); **Alfredo Devesa Seoane** (Sumiller e propietario Sonnenuhr); **Pablo Vázquez Pérez** (Sumiller Hotel OCA Manzaneda) e **Esther Daporta Castro** (Sumiller Yayo Daporta) realizaron unha cata a cegas.

### Craft Beer Fórum

O Craft Beer Forum, ademais de área de degustación tamén conta cun intenso programa de actividades. Esta primeira xornada houbo catas de BrewDog, Cervexas Familia 1906, Carlow Brewing Company: O'Hara, Cervexa Nós ou Catalan Brewery.

### Cook Trends, espazo de restauración

O espazo Cook Trends encheuse á hora de comer e ofreceu os seus mellores produtos a través dun grupo de *food trucks* rigorosamente escollidos.

### E maña, máis...

O Auditorio do Fórum terá pola mañá un mercado acento feminino con **Leonor Espinosa** (Leo), as galegas **Beatriz Sotelo** e **Lucía Freitas** (A Tafona), a portuguesa **Marlene Vieira** (Panoramico/Time Out Market) e maila donostiarra **Aizpea Oihaneder** (Xarma Cook). Pola tarde será a quenda de **Albert Raurich** e **Takeshi Somekawa** (Dos Palillos), a presentación do colectivo **Cociña Ourense** e a sesión de peche con **Javier Olleros** (Culler de Pau). Tamén será o escenario dun diálogo sobre o papel da muller na gastronomía moderado pola xornalista **Rosa Rivas** con **Leonor Espinosa** (Leo), **Lucía Freitas** (A Tafona), **Laura Lorenzo** (Daterra viticultores) e **Lucía Cidón** (Finca Montesqueiro) e da entrega dos Premios Picadillo. Nesta edición vai recoñecer ao **Grupo Nove** en categoría de Cociña; **Alberto García García** (fundador do Mesón de Alberto) en Sala; **Alfredo Álvarez** (Fundador da Asociación Galega de Sumilleres) en Viño; **Ignacio de Rivera** (Presidente de Hijos de Rivera) en Produto; e á escritora **Araceli Filgueira** en Cultura.

Polos obradoiros van pasar o holandés **Syrko Bakker** (Pure C), **Daniel Guzmán** e **Julio Sotomayor** (Nova) con **Santiago Pérez** (Finca Los Cuervos), **Álvaro Garrido** (Mina), **Jhonatan Ovalle** (Cabo Busto) e o belga **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée).

O pan será o protagonista do Ágora con **Pan da Moa**, **Panadería Hermanos Diéguez** e **Pan do Tres** ademais das sesións de expositores que irán a cargo da Diputación de Cáceres, o Mercado da Colleita, Aceites Abril e Le Cordon Bleu.

O Wine Circus Fórum Vino contará coas *Wine talks* de **Pablo García Fortes** (Coach e consultor); **Ismael López Tubío** (Sumiller Casa Solla); **Elisabet Castro** (Sumiller Mesón do Campo); **Rafael Palacios** (Bodega Rafael Palacios); e **Xoán Cannas** (Director INGAVI). As conversas serán entre **Miguel Anxo Besada** (Taberna A Curva) e **Dominique Roujou** (Terroir en Botella) na sesión da mañá e xa pola tarde **Marta Fernández** (O Balado) e **Alejandro Bastida** (Samaná Coruña). E a cata a cegas será feita por **Jaime Álvarez Vidal** (Sumiller e copropietario Colmado 14); **Marcos Eire Fernández** (Sumiller El Secreto); **Nicolás Legido** (Sumiller Silabario); **Daniel Carballeira Garrido** (Sumiller O Camiño do Inglés) e **Elisabeth Castro Vázquez** (Sumiller Mesón Docampo).

A Aula de Cultura Cervexeira seguirá a súa andaina con Catalan Brewery, Galician Brew, Menduiña, Carlow Brewing Company: O'Hara's, Cervexas Familia 1906 ou Cervezas Nasa. Este luns tamén se celebrará no posto de Hijos de Rivera o **Campionato Estrella Galicia de Tiraxe de Cervexa** que chega á súa sétima edición.

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 está a ser unha vez máis una 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 mailo 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 Goberno 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](http://www.forumcoruna.com)

Para máis información:

**Nati Palomo**  
**Responsable de Comunicación**  
T. 660 59 31 22