



11/03/2019

## Mercado acento femenino en la segunda jornada de Fórum Gastronómico A Coruña 2019

*Se han entregado los Premios Picadillo 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 (Consejero delegado de Hijos de Rivera) en Producto; y la escritora Araceli Filgueira en Cultura.*

El Fórum Gastronómico que se desarrolla en ExpoCoruña vivió una segunda jornada con un elevado nivel en sus sesiones y talleres y un gran éxito de público, con llenos tanto en las actividades como en los pasillos de su feria profesional y en el espacio de restauración, CookTrends.

Una jornada más la feria del Fórum ha sido un bullicio constante de contactos comerciales entre profesionales que encuentran en este evento un escaparate inmejorable de las novedades del sector.

En referencia a las actividades, las mujeres han tomado el control del Auditorio del Fórum por la mañana con las ponencias de **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 el papel de la mujer en la gastronomía ha sido el tema del diálogo moderado por la periodista **Rosa Rivas** con **Leonor Espinosa** (Leo), **Lucía Freitas** (A Tafona), **Laura Lorenzo** (Daterra viticultores) y **Lucía Cidón** (Finca Montesqueiro). Por el auditorio también han pasado **Albert Raurich** y **Takeshi Somekawa** (Dos Palillos) además de la presentación del colectivo **Cociña Ourense** y la sesión de cierre con **Javier Olleros** (Culler de Pau) que, acompañado por su equipo, han celebrado los 10 años de Culler de Pau.

Las actividades en los talleres las han protagonizado 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 ha sido el protagonista del Ágora con **Pan da Moa**, **Panadería Hermanos Diéguez** y **Pan do Tres** además de las sesiones de expositores a cargo del Diputación de Cáceres, el Mercado de la Cosecha, Aceites Abril y Le Cordon Bleu.

El Wine Circus Fórum Vino ha sido el punto de encuentro del vino 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 han ido a cargo de **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 ha contado con **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).

Por su parte, Catalan Brewery, Galician Brew, Menduiña, Carlow Brewing Company: O'Hara's, Cervezas Familia 1906 o Cervezas Nasa han llenado las actividades del Aula de Cultura Cervecera.

Este lunes además se ha celebrado en el stand de Hijos de Rivera el **Campeonato Estrella Galicia de Tiraje de Cerveza** que alcanza su séptima edición. El ganador ha sido Benjamín Seoane, del Pub Atlántico (Santiago).

### **Mañana, última jornada**

La cocina canaria y el servicio de sala serán los grandes protagonistas. Por la mañana el Auditorio acogerá una matinal con **Cristo Hernández** (Gyotaku) de Tenerife; **Arabisén Quintero** (Casa Juan) de el Hierro; **Juan Carlos Curpa** (El Jardín de la Sal) de La Palma; **Germán Blanco** (La Cascada del Puerto) de Lanzarote; y **Borja Marrero** (Texeda) de Gran Canaria. Al mediodía también habrá una sesión con **Paco Méndez** (Hoja Santa). Por tarde el servicio de sala tomará las riendas con una sesión con **Juan Moll**, responsable de sala del grupo Robuchon; un diálogo con el mismo Moll y **Pepe Solla** (Casa Solla), entre otros, moderado por **Xoán Cannas**, y una sesión de clausura con Solla.

Los talleres estarán protagonizados por **Julio Blanco** (Pomme Sucre), **Paulo Airaudó** (Amelia), **Alberto Lareo** (Manso), **Daniel López** (O Camiño do Inglés) y **Juanlu Fernández** (LÚ, cocina y alma).

En el Ágora será el turno de los queseros artesanos gallegos con **Queixería Airas Moniz** (Chantada, Lugo) y **Bisqato** (Guitiriz, Lugo) y de la **Comunidad Slow Food Alimentos del Camino**. Además de las actividades de los expositores con la Consellería do Medio Rural, Pimentón de la Vera y Deputación da Coruña.

Las Wine talks del Wine Circus Fórum Vino estarán protagonizadas por **Ismael Álvarez** (Sumiller Nerua); **Laura Montero** (Enóloga Terroir en Botella); **José Luis Bouzón** (Adega Casa Beade); **Pepe Albela** (Maestro destilador en GOD) y **Diego Diéguez** (Cume do Avia). En las conversas será el turno de **Pepe Solla** (Casa Solla) y **Xoán Cannas** (Instituto Galego do Viño) por la mañana y **Fernando González** (Bodegas Algueira) y **Fabio González** (Bodegas Algueira) por la tarde. Y la Cata a ciegas contará con **Marcos Docal Pereira** (Sumiller y Area Manager Casal de Armán); **Aroa Rojo Álvarez** (Sumiller y propietaria Manuel Rojo); **Antón Fernández Noguerol** (Sumiller y formador INGAVI); **Yolanda Díez Trabanca** (Sumiller y propietaria Living Vigo) y **Ismael López Tubío** (Sumiller Casa Solla).

Además, el Wine Circus Fórum Vino ofrecerá una sesión en el Auditorio sumamente innovadora, en la que, por primera vez en un evento gastronómico, la cocina se pondrá al servicio de la sala, cocinando platos en función de los vinos elegidos por el sumiller, para conseguir la armonía perfecta entre ambos mundos. Contará con **Ismael López** y **Pepe Solla** (Casa Solla); **Pedro Ferreira** y **Pedro Lemos** (Restaurante Pedro Lemos, Oporto); **Ismael Álvarez**, **Stefania Giordano** y **Joseán Alija** (Nerúa, Bilbao); además de **Audrey Doré** (Celler de Can Roca, Girona).

El Aula de Cultura Cervecera seguirá con más actividades con Hijos de Rivera, Catalan Brewery, Cervezas Familia 1906, BrewDog y Cerveza Nos.

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](http://www.forumcoruna.com)

Para más información:

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