



11/03/2019

## Marcado acento feminino na segunda xornada do Fórum Gastronómico A Coruña 2019

*Entregáronse os Premios Picadillo ao Grupo Nove na 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 (Consejero delegado de Hijos de Rivera) en Produto; e á escritora Araceli Filgueira en Cultura.*

O Fórum Gastronómico que se desenvolve en ExpoCoruña viviu unha segunda xornada cun vizoso nivel nas súas sesións e talleres e cun grande éxito de público, con cheos tanto nas actividades como nos corredores da súa feira profesional e no espazo de restauración, CookTrends.

Unha xornada máis a feira do Fórum foi un bulicio constante de contactos comerciais entre profesionais que atopan neste evento un escaparate inmejorable das novidades do sector.

En referencia ás actividades, as mulleres tomaron o control do Auditorio do Fórum pola mañá, cos relatorios de **Leonor Espinosa** (Leo), as galegas **Beatriz Sotelo** e **Lucía Freitas** (A Tafona), a portuguesa **Marlene Vieira** (Panoramico/Time Out Market) e a donostiarra **Aizpea Oihaneder** (Xarma Cook). Pola tarde o papel da muller na gastronomía foi o tema do diálogo moderado pola xornalista **Rosa Rivas** con **Leonor Espinosa** (Leo), **Lucía Freitas** (A Tafona), **Laura Lorenzo** (Daterra viticultores) e **Lucía Cidón** (Finca Montesqueiro). Polo auditorio tamén pasaron **Albert Raurich** e **Takeshi Somekawa** (Dos Palillos) ademais da presentación do colectivo **Cociña Ourense** e a sesión de peche con **Javier Olleros** (Culler de Pau) que, acompañado polo seu equipo, celebrou os 10 anos do Culler de Pau.

As actividades nos obradoiros estiveron a cargo do 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 foi protagonista no Ágora con **Pan da Moa**, **Panadería Hermanos Diéguez** e **Pan do Tres** ademais das sesións de expositores a cargo da Diputación de Cáceres, o Mercado da Colleita, Aceites Abril e Le Cordon Bleu.

O Wine Circus Fórum Viño foi o punto de encontro do viño 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 foron a cargo de **Miguel Anxo Besada** (Taberna A Curva) e **Dominique Roujou** (Terroir en Botella) na sesión de pola mañá e na tarde, **Marta Fernández** (O Balado) e **Alejandro Bastida** (Samaná Coruña). E a cata a cegas contou con **Jaime Álvarez Vidal** (Sumiller e co propietario Colmado 14); **Marcos Eire Fernández** (Sumiller El Secreto); **Nicolás Legido** (Sumiller

Silabario); **Daniel Carballeira Garrido** (Sumiller O Camiño do Inglés) e máis **Elisabeth Castro Vázquez** (Sumiller Mesón Docampo).

Pola súa banda, Catalan Brewery, Galician Brew, Menduña, Carlow Brewing Company: O'Hara's, Cervexas Familia 1906 ou Cervexas Nasa encheron as actividades da Aula de Cultura Cervexeira.

Este luns, ademais, celebrouse no posto de Hijos de Rivera o **Campionato Estrella Galicia de Tiraxe de Cervexa** que chegou á súa sétima edición. O gañador foi Benjamín Seoane, do Pub Atlántico (Santiago).

### **Mañá, derradeira xornada**

A cociña canaria e o servizo de sala serán os grandes protagonistas. Pola mañá, o Auditorio vai acoller unha sesión matinal con **Cristo Hernández** (Gyotaku) de Tenerife; **Arabisen 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; e máis **Borja Marrero** (Texeda) de Gran Canaria. Ao mediodía tamén haberá unha sesión con **Paco Méndez** (Hoja Santa). Xa pola tarde, o servizo de sala tomará o mando cunha sesión a cargo de **Juan Moll**, responsable de sala do grupo Robuchon; un diálogo co propio Moll e **Pepe Solla** (Casa Solla), entre outros, moderado por **Xoán Cannas**, e unha sesión de clausura con Solla.

Os talleres van contar con **Julio Blanco** (Pomme Sucre), **Paulo Airaudo** (Amelia), **Alberto Lareo** (Manso), **Daniel López** (O Camiño do Inglés) e **Juanlu Fernández** (LÚ, cocina y alma).

No Ágora será a quenda dos queixeiros artesáns galegos con **Queixería Airas Moniz** (Chantada, Lugo) e **Bisqato** (Guitiriz, Lugo) e da **Comunidade Slow Food Alimentos del Camino**. Ademais das actividades dos expositores coa Consellería do Medio Rural, Pimentón de la Vera e Deputación da Coruña.

As *Wine talks* do 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) e **Diego Diéguez** (Cume do Avia). Nas conversas será a quenda de **Pepe Solla** (Casa Solla) e **Xoán Cannas** (Instituto Galego do Viño) pola mañá e de **Fernando González** (Bodegas Algueira) e **Fabio González** (Bodegas Algueira) pola tarde. E a Cata a cegas contará con **Marcos Docalal Pereira** (Sumiller e Area Manager Casal de Armán); **Aroa Rojo Álvarez** (Sumiller e propietaria Manuel Rojo); **Antón Fernández Noguero** (Sumiller e formador INGAVI); **Yolanda Díez Trabanca** (Sumiller e propietaria Living Vigo) e máis **Ismael López Tubío** (Sumiller Casa Solla).

O Wine Circus Fórum Vino ofrecerá unha sesión no Auditorio sumamente innovadora, na que, por vez primeira nun evento gastronómico, a cociña porase ao servizo da sala, cociñando pratos en función dos viños escollidos polo catador, para conseguir a harmonía perfecta entre ambos os dous mundos. Contará con **Ismael López** e **Pepe Solla** (Casa Solla); **Pedro Ferreira** e **Pedro Lemos** (Restaurante Pedro Lemos, Oporto); **Ismael Álvarez**, **Stefania Giordano** e **Joseán Alija** (Nerúa, Bilbao): ademais de **Audrey Doré** (Celler de Can Roca, Girona).

A Aula de Cultura Cervexeira seguirá a propor máis actividades con Hijos de Rivera, Catalan Brewery, Cervexas Familia 1906, BrewDog e Cervexa Nós.

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 está a ser una 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 o Fagor Industrial, as colaboracións de Pimentón de la Vera, Diputación de Cáceres, Aceites Abril, Cega Audiovisuales, Pujadas ou o Cencello da Coruña, e o soporte técnico de Makro, Instituto Galego do Viño, Gadis, Bragard, Josmaga, Tawí, ICC, Sargadelos, Sammic, KitchenAid ou Audi Arrojo, entre outros. Ademais Canarias é 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](http://www.forumcoruna.com)

Para máis información:

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