



12/03/2019

Clausura de Fórum Gastronómico A Coruña 2019 sumando otro gran éxito

Más de 24.000 personas han pasado por ExpoCoruña a lo largo de tres días de intensa actividad, superando la cifra de la última edición

Fórum Gastronómico A Coruña se clausura este martes después de tres intensas jornadas.

Fórum Gastronómico A Coruña cierra las puertas con gran satisfacción por parte de sus directores, Pep Palau y Jaume von Arend, por el nuevo éxito conseguido en esta cuarta edición coruñesa.

A lo largo de tres jornadas han pasado por ExpoCoruña más de 24.000 visitantes únicos, superando la cifra de 2017, lo que confirma una vez más la consolidación del evento en Galicia y en A Coruña.

150 ponentes han realizado cerca de 90 actividades repartidas entre el Auditorio, el taller, el Ágora el Wine Circus y el Aula de Cultura Cervecera además de las actividades realizadas en los espacios de los expositores como los de Estrella Galicia, la Consellería do Medio Rural, Economía social de Galicia representando a las cooperativas agrarias, Cafés Candelas, Deputación de Pontevedra, Deputación de A Coruña, Gourmet El Corte Inglés o Siboney, entre otros.

Asimismo, ponentes y prescriptores han manifestado el acierto del eje temático de este año, las cocinas del Atlántico, que ha permitido conocer las tendencias culinarias de los diversos territorios del Atlántico, como por ejemplo el territorio invitado, Canarias, que ha traído al Fórum una representación de cocineros y productos de cada una de sus islas.

Por otro lado, es importante señalar el alto grado de satisfacción de los expositores, que han entablado numerosos contactos comerciales en una superficie ferial que ha crecido en un 20% respecto a la anterior edición. También cabe destacar que han participado 250 empresas demostrando así que Fórum es un evento de referencia y una gran plataforma de negocio para las empresas del sector en la que conviven en perfecta armonía las grandes marcas con pequeños productores.

Además, este año se ha apostado por sectores como la maquinaria, que ha potenciado aún más la visita de un público profesional, así como el del café o la cerveza. También cabe destacar el protagonismo que ha adquirido el sector del vino, con más de 200 referencias representadas en la feria y con numerosas actividades que han atraído a sumilleres, enólogos y especialistas.

Desde la organización de Fórum Gastronómico se quiere subrayar el apoyo del sector profesional que le ha acompañado desde la primera edición y hace posible este gran evento.

Resumen de la jornada

Por la mañana la cocina canaria ha sido la protagonista en el Auditorio 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** (Tejeda) de Gran Canaria. Por la tarde el servicio de sala ha tomado las riendas con **Juan Moll**, responsable de sala del grupo Robuchon, **Pepe Solla** (Casa Solla) y **Xoán Cannas**. En el marco del Wine Circus Fórum Vino se ha ofrecido una sesión sumamente innovadora, en la que, por primera vez en un evento gastronómico, la cocina se ha puesto al servicio de la sala, cocinando platos en función de los vinos elegidos por el sumiller. Ha contado 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).

Por su parte, **Julio Blanco** (Pomme Sucre), **Paulo Airaud** (Amelia), **Alberto Lareo** (Manso), **Daniel López** (O Camiño do Inglés) y **Juanlu Fernández** (LÚ, cocina y alma) han sido los protagonistas de los talleres.

En el Ágora se ha hablado de queseros artesanos gallegos 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 han estado protagonizadas por **Ismael Álvarez** (Sumiller Nerúa); **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 ha sido 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 ha contado con **Marcos Docasal Pereira** (Sumiller y Area Manager Casal de Armán); **Aroa Rojo Álvarez** (Sumiller y propietaria Manuel Rojo); **Antón Fernández Nogueiro** (Sumiller y formador INGAVI); **Yolanda Díez Trabanca** (Sumiller y propietaria Living Vigo) y **Ismael López Tubío** (Sumiller Casa Solla).

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

También ha tenido lugar el Certamen de Mixología Maeloc que ha puesto a prueba la creatividad de los profesionales a la hora de elaborar cócteles con sidra, resultando ganador Diego Abal, de O Ratiño Pequeno (Bueu).

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 ha contado 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. La próxima cita del Fórum tendrá lugar del 18 al 20 de noviembre en el recinto Montjuich de Fira de Barcelona.

Más información: www.forumcoruna.com

Para más información:

Nati Palomo

Responsable de Comunicación

T. 660 59 31 22