



12/03/2019

Clausura do Fórum Gastronómico A Coruña 2019, que suma un novo éxito

Máis de 24.000 persoas pasaron por ExpoCoruña durante tres de días de intensa actividade, superando a cifra da última edición

Fórum Gastronómico A Coruña pecha este martes despois de tres intensas xornadas

Fórum Gastronómico A Coruña pecha as súas portas cunha grande satisfacción por parte dos seus directores, Pep Palau e Jaume von Arend, polo novo éxito conseguido nesta cuarta edición coruñesa.

Ao longo de tres xornadas pasaron por ExpoCoruña máis de 24.000 visitantes únicos, superando a cifra de 2017, o que confirma unha vez máis a consolidación do evento en Galicia e na Coruña.

150 relatores realizaron preto de 90 actividades repartidas entre o Auditorio, o taller, o Ágora o Wine Circus e a Aula de Cultura Cervexeira ademais das actividades realizadas nos espazos dos expositores como os da Estrella Galicia, da Consellería do Medio Rural, Economía Social de Galicia representando ás cooperativas agrarias, Cafés Candelas, Deputación de Pontevedra, Deputación da Coruña, Gourmet El Corte Inglés ou Siboney, entre outros.

Relatores e expertos manifestaron o acerto do eixo temático deste ano, as cociñas do Atlántico, que permitiu coñecer as tendencias culinarias dos diversos territorios do Atlántico, por exemplo o territorio invitado, Canarias, que trouxo ao Fórum unha representación de cociñeiros e produtos de cada unha das súas illas.

Doutra banda, é importante subliñar o alto grao de satisfacción dos expositores, que estableceron numerosos contactos comerciais nunha superficie feiral que medrou nun 20% respecto á anterior edición. Tamén cabe destacar que participaron 250 empresas demostrando deste xeito que o Fórum é un evento de referencia e unha grande plataforma de negocio para as empresas do sector na que conviven en perfecta harmonía as grandes marcas con pequenos produtores.

Ademais, este ano apostouse por sectores como a maquinaria, que potenciou aínda máis a visita dun público profesional, así como o do café ou a cervexa. Tamén cómpre destacar o peso que adquiriu o sector do viño, con máis de 200 referencias representadas na feira e con numerosas actividades que atraeron a catadores, enólogos e máis especialistas.

Desde a organización de Fórum Gastronómico quérese subliñar o apoio do sector profesional que a acompañou desde a primeira edición e que fai posible este gran evento.

Resumo da xornada

Pola mañá, a cociña canaria foi a protagonista no 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; e **Borja Marrero** (Tejeda) de Gran Canaria. Pola tarde o servizo de sala tomou o mando con **Juan Moll**, responsable de sala do grupo Robuchon, **Pepe Solla** (Casa Solla) e **Xoán Cannas**. No marco do Wine Circus Fórum Viño ofreceuse una sesión sumamente innovadora, na que, por vez primeira nun evento gastronómico, a cociña estivo ao servizo da sala, cociñando pratos en función dos viños escollidos polo sumiller. Contou 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).

Pola súa banda, **Julio Blanco** (Pomme Sucre), **Paulo Airaud** (Amelia), **Alberto Lareo** (Manso), **Daniel López** (O Camiño do Inglés) e **Juanlu Fernández** (LÚ, cocina y alma) foron protagonistas nos obradoiros.

No Ágora falouse de queixeiros artesáns galegos e máis da **Comunidade Slow Food Alimentos do Camiño**, 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 estiveron 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 foi a quenda de **Pepe Solla** (Casa Solla) e **Xoán Cannas** (Instituto Galego do Viño) pola mañá e **Fernando González** (Bodegas Algueira) e **Fabio González** (Bodegas Algueira) pola tarde. E a Cata a cegas contou 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 **Ismael López Tubío** (Sumiller Casa Solla).

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

Tamén se celebrou o Certame de Mixoloxía Maeloc que amosou a creatividade dos profesionais á hora de elaborar cócteles con sidra, resultando gañador Diego Abal, do Ratiño Pequeño (Bueu).

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 contou 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 o soporte técnico de Makro, Instituto Galego do Viño, Gadis, Bragard, Josmaga, Tawi, ICC, Sargadelos, Sammic, KitchenAid ou Audi Arrojo, entre outros. Canarias é Territorio convidado e conta co apoio do Gobierno de Canarias.

Nacido no 1999, o Fórum Gastronómico celebra este 2019 os seus 20 anos de vida. Actualmente conta con tres sedes, Girona, Barcelona e A Coruña. A próxima cita do Fórum será do 18 ao 20 de novembro no recinto Montjuich da Fira de Barcelona.

Máis información: www.forumcoruna.com

Para máis información:

Nati Palomo

Responsable de Comunicación

T. 660 59 31 22