



31/01/2019

## Abertas as inscricións para as actividades do Fórum Gastronómico A Coruña

A través da páxina web [www.forumcoruna.com](http://www.forumcoruna.com) tamén é posible mercar as entradas ao recinto

O evento terá lugar en ExpoCoruña os días 10, 11 e 12 de marzo de 2019

Coma sempre, no Fórum Gastronómico terán lugar sesións maxistrais de cociña en directo no Auditorio protagonizadas por recoñecidos cociñeiros e tamén nos obradoiros, que inclúen cata e precisan de inscrición. Todas elas estarán arredor das cociñas do Atlántico.

Alguns dos protagonistas dos obradoiros serán **Alberto Lareo** (Manso), **Daniel López** (O Camiño do Inglés), **Iván Domínguez** (Nado), **Nandu Jubany** (Can Jubany) con **Juanjo López** (La Tasquita de Enfrente), **Daniel Guzmán** e **Julio Sotomayor** (Nova) con **Santiago Pérez** (Finca Los Cuervos), **Álvaro Garrido** (Mina), **Juanlu Fernández** (LÚ, cocina y alma), **Paulo Airaud** (Amelia) ou **Borja Marrero** (Texeda) ademais do portugués **Vasco Coelho** (Euskalduna Studio), o belga **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée) e o holandés **Syrko Bakker** (Pure C).

Polo Auditorio, de libre acceso coa entrada ao recinto, pasarán grandes nomes da cociña como **Leonor Espinosa** (Leo), **Javier Olleros** (Culler de Pau), **Paco Méndez** (Hoja Santa), **Pepe Solla** (Casa Solla) ou **Luís Veira** e **Iria Espinosa** (Árbore da Veira), entre outros. O luns destaca unha sesión con claro acento feminino coas galegas **Beatriz Sotelo** e **Lucía Freitas** (A Tafona), a portuguesa **Marlene Vieira** (Panoramico/Time Out Market) e maila donostiarra **Aizpea Oihaneder** (Xarma Cook). E xa o martes a atención será para Canarias como territorio convidado con sesións con **Cristo Hernández** (Gyotaku) de Tenerife; **Arabisén Quintero** (Casa Juan) de el Hierro; **Juan Carlos Curpa** (El Jardín de la Sal) de La Palma; e **Germán Blanco** (La Cascada del Puerto) de Lanzarote.

Do mesmo xeito, o servizo de sala terá unha sesión exclusiva protagonizada polo responsable do grupo Robuchon, **Juan Moll**.

Unha das novidades desta edición serán os **Diálogos**, un espazo onde reflexionar e confrontar ideas. O luns será a quenda 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 outra o martes centrado no servizo de sala con **Juan Moll**, responsable de sala do grupo Robuchon, **Marián Martínez** (Cenador de Amós) e **Pepe Solla** (Casa Solla), entre outros, moderado por **Xoan Cannas**.

O programa de actividades completárase co **Craft Beer Forum**, un espazo dedicado a empresas elaboradoras de cervexa artesá que contará cunha Aula de Cultura Cervexeira e máis o **Wine Circus-Fórum Viño** cun Mercado do Viño e unha aula de actividades. E non ha faltar o **Ágora**, o espazo onde os artesáns galegos da alimentación que practican oficios transmitirán o seu saber (panadeiros, novos queseros, etc.). Ademais, será tamén o lugar no que os expositores darán a coñecer os seus produtos.

Un ano máis o **Fórum Doce**, desta vez patrocinado por Cacao Barry, vai contar cos mellores pasteleiros, chocolateiros, xeadeiros e cociñeiros de sobremesas que protagonizarán sesións que permitirán aos asistentes coñecer de preto o mundo doce.

Cómpre salientar tamén o grande **espazo feiral** no que estarán presentes recoñecidas empresas dos sectores da distribución, a produción de alimentos e bebidas, o *foodservice* ou o equipamento e a maquinaria.

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 será, unha vez máis, unha 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, Cacao Barry ou Pujadas, e o soporte técnico de Makro, Abril, Josmaga, Instituto Galego do Viño, Tawi, Bragard ou Audi Arrojo, entre outros.

Nado no 1999, o Fórum Gastronómico celebra neste 2019 os seus **20 anos** de andaina. Actualmente conta con tres sedes, Girona, Barcelona e A Coruña.

Para máis información:

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