



15/01/2019

A Coruña volverá a convertirse en epicentro de la gastronomía con la celebración del Fórum Gastronómico

Tras el éxito conseguido en la pasada edición, el evento se volverá a celebrar en ExpoCoruña los días 10, 11 y 12 de marzo de 2019

Este martes se ha presentado el Fórum Gastronómico A Coruña 2019 en la cervecería Estrella Galicia de Cuatro Caminos, en A Coruña. Ha contado con la participación e intervenciones de los dos directores del evento, Jaime von Arend y Pep Palau; de Manel Pérez Piñón, Director Trade Marketing Hijos de Rivera; Alberto Lema, Cuarto Teniente de Alcalde A Coruña; y los cocineros Pepe Solla y Pablo Pizarro, presidente de Coruña Cociña

Manel Pérez Piñón, Director Trade Marketing Hijos de Rivera, destacó que “desde Hijos de Rivera formamos parte del Fórum Gastronómico A Coruña 2019 y lo haremos de forma activa, tratando de contribuir a través de nuestras marcas Estrella Galicia y Cabreiroá para que sea todo un éxito. En nuestra compañía sentimos una vinculación muy fuerte con la gastronomía, en especial con la gastronomía gallega, y apostamos firmemente por iniciativas como esta que ponen en valor el gran talento que hay dentro de nuestras cocinas. Un año más no podemos faltar a esta cita que situará A Coruña, nuestra ciudad, durante unos días en lo más alto de la gastronomía nacional”.

ExpoCoruña acogerá por cuarta vez el Fórum Gastronómico que ya tiene el programa de actividades listo y el espacio ferial casi lleno. Como siempre, en el Fórum tendrán lugar sesiones magistrales de cocina en directo en el Auditorio protagonizadas por reconocidos cocineros y también en los talleres, que incluyen cata y requieren inscripción. No faltarán varios premios y concursos, entre muchas otras actividades además de un gran espacio ferial con reconocidas empresas de los sectores de la distribución, la producción de alimentos y bebidas, el foodservice o el equipamiento y la maquinaria. Será una vez más una cita obligada para los profesionales de la gastronomía y también para el público gourmet.

Un gran espacio ferial que crece un 20%

En la feria participarán las mejores empresas del sector foodservice, desde empresas de equipamientos, servicios y distribución, a pequeños productores del sector primario y la artesanía alimentaria. Jaime von Arend ha destacado que, "en estos momentos ya hay un 82% de espacio ferial vendido". Respeto a la pasada edición de 2017, "en esta ocasión el espacio ferial crecerá un 20% lo que denota el interés creciente por parte de las empresas en el Fórum que ven el evento como un magnífico escaparate para promocionar sus productos y servicios".

La procedencia de los expositores es principalmente gallega, y representa más de un 70%. También habrá empresas de Andalucía, Asturias, Catalunya, Valencia, Madrid, Extremadura o el País Vasco y de distintos países europeos como Italia, Bélgica o Portugal.

Auditorio y talleres

Por su parte, Pep Palau ha desgranado el programa de actividades destacando que el Atlántico será eje temático. Por el Auditorio pasarán grandes nombres de la cocina. El domingo será el turno de la gastronomía gallega con el premio Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico y el colectivo **Coruña Cociña**. El lunes habrá una importante presencia femenina con la colombiana **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). Además de la sesión de cierre con **Javier Olleros** (Culler de Pau). El martes el servicio de sala tomará la palabra con **Juan Moll** (grupo Robuchon) o **Pepe Solla** (Casa Solla), entre otros, además de la cocina mexicana de **Paco Méndez** (Hoja Santa) y de una ponencia coral con los mejores cocineros de Canarias.

Los talleres, las sesiones de cocina en directo que incluyen degustación y requieren previa inscripción, estarán protagonizados, entre otros, por **Alberto Lareo** (Manso), **Daniel López** (O Camiño do Inglés), **Iván Domínguez** (Nado), **Nandu Jubany** (Can Jubany), **Juanjo López** (La Tasquita de Enfrente), **Daniel Guzmán** y **Julio Sotomayor** (Nova), **Santiago Pérez** (Finca Los Cuervos), **Álvaro Garrido** (Mina), **Juanlu Fernández** (LÚ, cocina y alma), **Paulo Airaudo** (Amelia) además del portugués **Vasco Coelho** (Euskalduna Studio), el belga **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée) y el holandés **Syrko Bakker** (Pure C).

Canarias, Territorio Invitado

Esta edición contará con una notable representación de cocina canaria ya que Canarias será el territorio invitado. Habrá sesiones 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; y **Germán Blanco** (La Cascada del Puerto) de Lanzarote. Además de un taller con **Borja Marrero** (Texeda) de Gran Canaria.

Diálogos

Una de las novedades de esta edición serán los Diálogos, un espacio dónde confrontar ideas y propuestas acerca de profesiones del sector. El lunes será el turno de un diálogo sobre el papel de la mujer en la gastronomía moderado por la periodista **Rosa Rivas** con **Leonor Espinosa** (Leo), **Lucía Freitas** (A Tafona), **Laura Lorenzo** (Daterra viticultores) y **Lucía Cidón** (Finca Montesqueiro); y otro el martes centrado en el servicio de sala con **Juan Moll**,

responsable de sala del grupo Robuchon, **Marián Martínez** (Cenador de Amós) y **Pepe Solla** (Casa Solla), entre otros, moderado por **Xoan Cannas**.

Craft Beer Forum

El Craft Beer Forum será un espacio dentro del Fórum en el que empresas elaboradoras de cerveza artesana dispondrán de stands para dar a conocer su producto. El espacio contará también con un Aula de Cultura Cervecera en la que reconocidos maestros cerveceros explicarán los secretos de esta bebida y una zona de degustación en la que se podrán probar todas las cervezas.

Wine Circus Fórum Vino

Por otra parte, el vino tendrá espacio propio en el Fórum Gastronómico A Coruña 2019. La nueva marca se llamará Wine Circus-Fórum Vino y en el mismo espacio estarán incluidos el Mercado del Vino y el Aula Wine Circus-Fórum Vino. En el Mercado del Vino estarán presentes las bodegas emergentes de carácter atlántico y contarán con los viticultores de cada una de ellas; asimismo, recogerá las nuevas tendencias del sector.

Por su parte, el Aula será el espacio de actividades que contará con un programa que pondrá de manifiesto el buen momento del sector del vino en Galicia así como el dinamismo y calidad de sus prescriptores y sumilleres. También tendrán lugar diálogos en torno al vino y catas a ciegas.

Fórum Dulce

Un año más el Fórum Dulce, este año patrocinado por Cacao Barry, contará con los mejores pasteleros, chocolateros, heladeros y cocineros de postres. Interesantes sesiones protagonizadas por los mejores profesionales permitirán a los asistentes conocer de cerca el mundo dulce.

Ágora. Compromiso social con el territorio

En la línea de continuidad con los valores que lo caracterizan, el Fórum seguirá desarrollando acciones encaminadas a propagar modelos de cocina sostenible vinculados a productores locales. El Ágora será el espacio donde los artesanos gallegos de la alimentación que practican oficios transmitirán su saber (panaderos, nuevos queseros, etc.) y en el que temas como el mar desde la perspectiva de Slow Food o la alimentación en los comedores escolares tendrán un gran protagonismo. Además, también será el lugar en el que los expositores darán a conocer sus productos.

Premios y concursos

El Fórum acogerá varios premios y concursos. El premio **Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico**, reconocerá la labor de los cocineros emergentes que utilizan productos de proximidad, tienen sensibilidad con las producciones ecológicas, colaboran junto con los productores locales y hacen difusión de estos valores. Cinco finalistas optarán a este premio.

El Fórum también entregará los **Premios Picadillo** en reconocimiento a la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la

cultura culinaria y los **Premios InnoFórum** que premian la innovación en la gastronomía destacando el producto más innovador, el packaging más creativo y el gusto más original. Y no faltará el tradicional **Concursos de Pulpeiras/os**, que ya llega a la séptima edición, y que premia la habilidad de los profesionales en la elaboración y servicio del Polbo á Feira. Dotado con tres premios, está abierto a todos aquellos profesionales gallegos que deseen mostrar su destreza en el arte de cocinar un buen pulpo.

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 cuenta con el apoyo de Estrella Galicia como patrocinador principal además de Cabreiroá o Cacao Barry, y el soporte técnico de Makro, Abril, Josmaga, Instituto Galego do Viño, Tawi, Bragard o Audi Arrojo, entre otros.

Nacido en 1999, el Fórum Gastronómico celebra este 2019 sus 20 años de vida. Actualmente cuenta con tres sedes, Girona, Barcelona y A Coruña.

Para más información:

Nati Palomo
Responsable de Comunicación
T. 660 59 31 22