



16/01/2019

A Coruña volverá converterse no epicentro da gastronomía coa celebración do Fórum Gastronómico

Tralo éxito acadado na edición pasada, o evento volverá celebrarse en ExpoCoruña nos días 10, 11 e 12 de marzo de 2019

Este martes presentouse o Fórum Gastronómico A Coruña 2019 na cervexería Estrella Galicia de Catro Camiños, na Coruña. Contou coa participación e intervencións dos dous directores do evento, Jaume von Arend e Pep Palau; de Manel Pérez Piñón, Director Trade Marketing Hijos de Rivera; Alberto Lema, Cuarto Tenente de Alcalde A Coruña; e os cociñeiros Pepe Solla e Pablo Pizarro, presidente de Coruña Cociña

Manel Pérez Piñón, Director Trade Marketing Hijos de Rivera, salientou que "dende Hijos de Rivera formamos parte do Fórum Gastronómico A Coruña 2019 e farémolo de xeito activo, tratando de contribuír a través das nosas marcas Estrella Galicia e Cabreiroá para que sexa todo un éxito. Na nosa compañía sentimos unha vinculación moi forte coa gastronomía, en especial coa gastronomía galega, e apostamos firmemente por iniciativas coma esta que poñen en valor o gran talento que hai dentro das nosas cociñas. Un ano máis non podemos faltar a esta cita que situará A Coruña, a nosa cidade, durante uns días no máis alto da gastronomía nacional".

ExpoCoruña acollerá por cuarta vez o Fórum Gastronómico que xa ten listo o seu programa de actividades e o espazo feiral case cheo. Coma sempre, no Fórum terán lugar sesións maxistras de cociña en directo no Auditorio protagonizadas por cociñeiros de sona e tamén obradoiros, que inclúen cata e precisan de inscrición. Non han faltar varios premios e concursos, entre moitas outras actividades ademais dun grande espazo feiral con recoñecidas empresas dos sectores da distribución, a produción de alimentos e bebidas, o *foodservice* ou o equipamento e a maquinaria. Será, unha vez máis, unha cita obrigada para os profesionais da gastronomía e tamén para o público gourmet.

Un grande espazo feiral que medra un 20%

Na feira participarán as mellores empresas do sector foodservice, desde empresas de equipamentos, servizos e distribución, a pequenos produtores do sector primario e máis da artesanía alimentaria. Jaume von Arend destacou que, "nestes momentos xa hai un 82% de espazo feiral vendido". Respecto á pasada edición do 2017, "nesta ocasión o espazo feiral medra un 20%, o que denota un interese en aumento por parte das empresas no Fórum, que ven o evento como un magnífico escaparate para promocionar os seus produtos e servizos".

A procedencia dos expositores é principalmente galega, e representa máis dun 70%. Tamén haberá empresas de Andalucía, Asturias, Catalunya, Valencia, Madrid, Extremadura ou o País Vasco e de distintos países europeos coma Italia, Bélxica ou Portugal.

Auditorio e obradoiros

Pola súa banda, Pep Palau debullou o programa de actividades salientando que o Atlántico será o eixo temático. Polo Auditorio pasarán grandes nomes da cociña. O domingo será a quenda da gastronomía galega co premio Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico e o colectivo **Coruña Cociña**. O luns haberá unha importante presenza feminina coa colombiana **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). Ademais dunha sesión de peche con **Javier Olleros** (Culler de Pau). O martes o servizo de sala tomará a palabra con **Juan Moll** (grupo Robuchon) ou **Pepe Solla** (Casa Solla), entre outros, ademais da cociña mexicana de **Paco Méndez** (Hoja Santa) e dun relatorio coral dos mellores cociñeiros de Canarias.

Os obradoiros, sesión de cociña ao vivo que inclúen degustación e precisan de inscrición previa, estarán protagonizados, entre outros, 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** e **Julio Sotomayor** (Nova), **Santiago Pérez** (Finca Los Cuervos), **Álvaro Garrido** (Mina), **Juanlu Fernández** (LÚ, cocina y alma), **Paulo Airaudo** (Amelia) ademais do portugués **Vasco Coelho** (Euskalduna Studio), o belga **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée) e mailo holandés **Syrko Bakker** (Pure C).

Canarias, Territorio Convidado

Esta edición contará cunha notable representación da cociña canaria pois Canarias será o territorio convidado. Haberá sesión 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; e **German Blanco** (La Cascada del Puerto) de Lanzarote. Ademais dun obradoiro con **Borja Marrero** (Texeda) de Gran Canaria.

Diálogos

Unha das novidades desta edición serán os Diálogos, un espazo onde confrontar ideas e propostas acerca de profesións do sector. 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 outro o martes centrado no servizo de sala con **Juan Moll**, responsable de sala do grupo Robuchon, e **Pepe Solla** (Casa Solla), entre outros.

Craft Beer Forum

O Craft Beer Forum será un espazo dentro do Fórum no que empresas elaboradoras de cervexa artesá disporán de casetas para daren a coñecer o seu produto. O espazo contará tamén cunha Aula de Cultura Cervexeira na que recoñecidos mestres cervexeiros explicarán os segredos desta bebida e unha zona de degustación na que se poderán probar todas as cervexas.

Wine Circus Fórum Viño

Por outra banda, o viño ha contar cun espazo propio no Fórum Gastronómico A Coruña 2019. A nova marca chamarase Wine Circus-Fórum Viño e no mesmo espazo estarán incluídos o Mercado do Viño e a aula Wine Circus-Fórum Viño. No Mercado do Viño estarán presentes as adegas emerxentes de carácter atlántico e contará cos viticultores de cada unha delas; do mesmo xeito, recollerá as novas tendencias do sector.

Pola súa parte, a aula será o espazo de actividades que contará cun programa que vai salientar o bo momento do sector do viño en Galicia así como o dinamismo e calidade dos seus expertos e catadores. Tamén haberá diálogos en torno ao viño e catas a cegas.

Fórum Doce

Un ano máis o Fórum Doce, este ano patrocinado por Cacao Barry, contará cos mellores pasteleiros, chocolateiros, xadeiros e cociñeiros de sobremesas. Interesantes sesións protagonizadas polos mellores profesionais permitirán aos asistentes achegarse ao mundo doce de preto.

Ágora. Compromiso social co territorio

Na liña de continuidade cos valores que o caracterizan, o Fórum seguirá a desenvolver accións encamiñadas a propagar modelos de cociña sustentable vinculados a produtores locais. O Ágora será o espazo onde os artesáns galegos da alimentación que practican oficios transmitirán o seu saber (panadeiros, novos queixeiros, etc.) e no que temas coma o mar desde a perspectiva do Slow Food ou a alimentación nos comedores escolares terán un grande papel. Ademais, tamén será o lugar no que os expositores darán a coñecer os seus produtos.

Premios e concursos

O Fórum acollerá varios premios e concursos. O premio **Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico** recoñecerá o labor dos cociñeiros emerxentes que utilizan produtos de proximidade, teñen sensibilidade coas producións ecolóxicas, colaboran cos produtores locais e fan difusión destes valores. Cinco finalistas optarán a este premio.

O Fórum tamén vai entregar os **Premios Picadillo** en recoñecemento á andaina profesional de cociñeiros, enólogos, responsables de sala, produtores e divulgadores da cultura culinaria e os **Premios InnoFórum** que recoñecen a innovación na gastronomía destacando o produto máis innovador, a embalaxe máis creativa e o gusto máis orixinal. E non faltará o tradicional **Concursos de Polbeiras/os**, que chega xa á sétima edición, e que premia á habilidade dos profesionais na elaboración e servizo do Polbo á Feira. Dotado con tres premios, está aberto

a todos aqueles profesionais galegos que queiran amosar a súa mestría na arte de cociñar un bo polbo.

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 conta co apoio de Estrella Galicia coma patrocinador principal ademais de Cabreiroá ou Cacao Barry, máis 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 este 2019 os seus 20 anos de vida. Actualmente conta con tres sedes, Girona, Barcelona e A Coruña.

Para máis información:

Nati Palomo
Responsable de Comunicación
T. 660 59 31 22