



06/03/2019

## Todo a punto para el Fórum Gastronómico A Coruña 2019

*Será en ExpoCoruña los días 10, 11 y 12 de marzo de 2019*

ExpoCoruña acogerá por cuarta vez el Fórum Gastronómico. 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 degustación y requieren inscripción. No faltarán varios premios y concursos, entre muchas otras actividades, además de un gran espacio ferial en el que estarán presentes las mejores 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

En la feria participarán empresas del sector foodservice, desde equipamientos, servicios y distribución, a pequeños productores del sector primario y la artesanía alimentaria. Respeto a la pasada edición de 2017, en esta ocasión el espacio ferial crece un 20% y contará con más de 200 empresas, lo que denota el interés creciente en el Fórum ya que ven el evento como un magnífico escaparate para promocionar sus productos y servicios.

La procedencia de los expositores es principalmente gallega pero también habrá empresas de Andalucía, Asturias, Catalunya, Valencia, Madrid, Extremadura, Castilla y León o el País Vasco y de distintos países europeos como Italia, Bélgica, Francia o Portugal.

Los stands se llenarán de actividades y también el Ágora, un aula donde las empresas presentarán sus novedades. Dispondrán de ese espacio empresas e instituciones como el Concello de Melide, Sierra Mágina, Diputación de Cáceres, el Mercado de la Cosecha, Aceites Abril, Le Cordon Bleu, la Consellería do Medio Rural, Pimentón de la Vera o la Deputación da Coruña.

### Intenso programa de actividades

El Auditorio y los Talleres contarán con numerosas actividades que tendrán el Atlántico como 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, el colectivo **Coruña Cociña** con **Adrián Felípez** (Miga), **Alma García** (Greca Bar), **Chisco Jiménez** (Culuca) y **Pablo Pizarro** (Bocanegra) quienes harán una reinterpretación de la cocina tradicional de Ana Gago, además de **Luís Veira** e **Iria Espinosa** (Árbore da Veira). 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 **Albert Raurich** y **Takeshi Somekawa** (Dos Palillos), la presentación del colectivo **Cociña Ourense** y 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 y una sesión del Wine Circus Fórum Vino donde la cocina se pondrá al servicio de la sala.

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) con **Juanjo López** (La Tasquita de Enfrente), **Daniel Guzmán** y **Julio Sotomayor** (Nova) con **Santiago Pérez** (Finca Los Cuervos), **Álvaro Garrido** (Mina), **Juanlu Fernández** (LÚ, cocina y alma), **Paulo Airaudo** (Amelia) o **Borja Marrero** (Texeda) además del portugués **Vasco Coelho** (Euskalduna Studio), el belga **Kobe Desramaults** (Chambre Séparée) y el holandés **Syrko Bakker** (Pure C). El **Fórum Dulce**, este año patrocinado por Callebaut, contará con **Lucila Canero** (Restaurante Linea, Hotel Almanac), **Jhonatan Ovalle** (Cabo Busto) y **Julio Blanco** (Pomme Sucre).

### Ágora, compromiso social con el territorio

El Ágora será una vez más el espacio donde los artesanos gallegos de la alimentación que practican oficios transmitirán su saber. El domingo conoceremos el **proyecto Ecocomedores**, las mejores ostras del Atlántico con **Marcos Rabina** (Pescados Rabina) y la innovadora coctelería de Bordello Lencería con **Miguel Arbe** y **Pablo Gómez**. El lunes los protagonistas serán **Pan da Moa**, **Panadería Hermanos Diéguez** y **Pan do Tres** y el colectivo **Cociña Ourense** con una sesión con tres cocineros, tres vinos y tres productos ourensanos. El martes será el turno de los queseros artesanos gallegos con **Queixería Airas Moniz** (Chantada, Lugo) y **Bisqato** (Guitiriz, Lugo) y de la **Comunidad Slow Food Alimentos del Camino**.

### 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** (Tejeda) de Gran Canaria.

### Diálogos

Una de las novedades de esta edición serán los Diálogos, un espacio dónde debatir 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 y **Pepe Solla** (Casa Solla), entre otros, moderado por **Xoán Cannas**.

### Wine Circus Fórum Vino

El vino tendrá espacio propio en el Fórum. La nueva marca se llama Wine Circus-Fórum Vino y es fruto de la colaboración entre Fórum Gastronómico y el Instituto Galego do Viño y contará con la colaboración de diferentes personalidades del mundo del vino. En el mismo espacio estarán incluidos el Mercado del Vino y el Aula Wine Circus-Fórum Vino. En el Mercado del Vino estarán presentes los productores que mejor representan el terroir y la tendencia del panorama vitivinícola del noroeste peninsular. En el aula también tendrán lugar diálogos en torno al vino y catas a ciegas.

Además, el Wine Circus Fórum Vino ofrecerá una sesión en el Auditorio sumamente innovadora, en la que, por primera vez en un evento gastronómico, la cocina se pondrá al servicio de la sala, cocinando platos en función de los vinos elegidos por el sumiller, para conseguir la armonía perfecta entre ambos mundos. Contará 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).

### 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 con un **Aula de Cultura Cervecera** que será el escenario en el que se realizarán actividades divulgativas sobre cultura de cerveza a través de diversos talleres tanto de tipologías de cerveza, como de servicio o de maridaje. Y una **zona de degustación** en la que se podrán probar todas las cervezas.

Por otra parte, el stand de Hijos de Rivera será el escenario de actividades en torno a los diferentes productos de la compañía. Un año más, también acogerá el **Campeonato Estrella Galicia de Tiraje de Cerveza** que alcanza su séptima edición y el **Certamen de Mixología Maeloc** que busca premiar la imaginación y la habilidad de los hosteleros a la hora de elaborar diferentes cócteles con sidra.

### Premios y concursos

La primera jornada del Fórum Gastronómico A Coruña 2019 será el día en que se dará a conocer el nombre del **Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico**, un galardón que desde 2014 enaltece y reconoce la labor de los cocineros emergentes que ofrecen propuestas culinarias de calidad, utilizan productos de proximidad, hacen una cocina sostenible y difunden estos valores. Los cinco finalistas son **Alén Tarrío** (Pampín, Santiago); **Carlos González** (Merenzao, Sober, Lugo); **Gerson Iglesias** (Adega das Caldas, Ourense); **Adrián Fuentes** (Abisal, Vigo) y **Víctor Fernández** (Morro Fino, Vigo).

Además del Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico, el Fórum acogerá otros premios y concursos como los **Premios Picadillo** en reconocimiento a la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria.

En esta edición reconocerán la de **Grupo Nove** en categoría de Cocina; **Alberto García García** (fundador del Mesón de Alberto) en Sala; **Alfredo Álvarez** (Fundador de la Asociación Galega de Sumilleres) en la de Vino; **Ignacio de Rivera** (Presidente de Hijos de Rivera) en la de Producto; y la escritora **Araceli Filgueira** en la de Cultura.

También se entregarán los **Premios InnoFórum** que premian la innovación en la gastronomía destacando el producto más innovador, el packaging más creativo y el sabor más original. Los productos candidatos estarán expuestos en el recinto durante los días del Fórum. Y no faltará el tradicional **Concurso 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.

### Cook Trends, espacio de restauración

En el espacio Cook Trends ofrecerán sus mejores productos un grupo de food trucks rigurosamente seleccionados. Los participantes serán: Café Siboney con los cafés más selectos; Bico de Xeado, con helados y gofres artesanos; Laconlover con la cocina del Lacón de Galicia; Pulponeta con el mejor pulpo; Hermes Journey con bocadillos de autor; De La Piccola con pizzas artesanas en horno de leña; Medrar Tierra con cocina vegana y vegetariana; Sushimakers con japonesa y nikkei con pescado de Galicia; Galetruck con hamburguesas de ternera ecológica de Galicia; Showcooking con cocina Km0; Josmaga con arroces y tortillas y una barra de Estrella Galicia.

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 será una vez más una cita obligada para los profesionales de la gastronomía y también para el público gourmet y cuenta 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.

Más información: [www.forumcoruna.com](http://www.forumcoruna.com)

Para más información:

**Nati Palomo**

**Responsable de Comunicación**

T. 660 59 31 22