



06/03/2019

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

Será en ExpoCoruña os días 10, 11 e 12 de marzo de 2019

ExpoCoruña acollerá por cuarta vez o Fórum Gastronómico. Coma sempre, no Fórum terán lugar sesións maxistras de cociña en directo no Auditorio protagonizadas por recoñecidos cociñeiros e tamén nos obradoiros, que inclúen degustación e requiren inscrición. Non faltarán varios premios e concursos, entre moitas outras actividades, ademais dun grande espazo feiral no que estarán presentes as mellores 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

Na feira participarán empresas do sector *foodservice*, desde equipamentos, servizos e distribución a pequenos produtores do sector primario e a artesanía alimentaria. Respecto á pasada edición do 2017, o espazo feiral medra un 20% e contará con máis de 200 empresas, o que pon sobre a mesa o interese crecente no Fórum xa que ven o evento como un magnífico escaparate para promocionar os seus produtos e servizos.

A procedencia dos expositores é principalmente galega e tamén haberá empresas de Andalucía, Asturias, Catalunya, Valencia, Madrid, Extremadura, Castela e León ou o País Vasco e de distintos países europeos como Italia, Bélxica, Francia ou Portugal.

Os postos encheranse de actividades e tamén o Ágora, unha aula onde as empresas presentarán as súas novidades. Disporán dese espazo empresas e institucións como o Concello de Melide, Sierra Mágina, Diputación de Cáceres, o Mercado da Colleita, Aceites Abril, Le Cordon Bleu, a Consellería do Medio Rural, Pimentón de la Vera ou á Deputación da Coruña.

### Intenso programa de actividades

O Auditorio e os Obradoiros contarán con numerosas actividades que terán o Atlántico como eixo temático. Polo Auditorio pasarán grandes nomes da cociña. O domingo será a quenda da gastronomía galega co premio Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico, o colectivo **Coruña Cociña** con **Adrián Felípez** (Miga), **Alma García** (Greca Bar), **Chisco Jiménez** (Culuca) e **Pablo Pizarro** (Bocanegra) que farán unha re interpretación da cociña tradicional de Ana Gago, ademais de **Luís Veira** e **Iria Espinosa** (Árbore da Veira). 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 maila donostiarra **Aizpea Oihaneder** (Xarma Cook). Ademais da sesión de **Albert Raurich** e **Takeshi Somekawa** (Dos Palillos), a presentación do colectivo **Cociña Ourense** e a 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 cos mellores cociñeiros de Canarias e unha sesión do Wine Circus Fórum Viño onde a cocina vai estar ao servizo da sala.

Os obradoiros, as sesións de cociña en directo que inclúen degustación e precisan inscrición previa, estarán protagonizados, entre outros, 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** 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). O **Fórum Doce**, este ano patrocinado por Callebaut, contará con **Lucila Canero** (Restaurante Linea, Hotel Almanac), **Jhonatan Ovalle** (Cabo Busto) e **Julio Blanco** (Pomme Sucre).

### Ágora, compromiso social co territorio

O Ágora será unha vez máis o espazo onde os artesáns galegos da alimentación que practican oficios transmitirán o seu saber. O domingo coñeceremos o **proxecto Ecomedores**, as mellores ostras do Atlántico con **Marcos Rabina** (Pescados Rabina) e a innovadora coctalería de Bordello Lencería con **Miguel Arbe** e **Pablo Gómez**. O luns os protagonistas serán **Pan da Moa**, **Panadería Hermanos Diéguez** e **Pan do Tres** e o colectivo **Cociña Ourense** cunha sesión con tres cociñeiros, tres viños e tres produtos ourensáns. O martes será a quenda dos queixeiros artesáns galegos con **Queixería Airas Moniz** (Chantada, Lugo) e **Bisqato** (Guitiriz, Lugo) e máis da **Comunidad Slow Food Alimentos del Camino**.

### Canarias, Territorio Convidado

Esta edición contará cunha notable representación de cociña canaria xa que Canarias será o territorio convidado. Haberá sesións 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 **Germán Blanco** (La Cascada del Puerto) de Lanzarote. Ademais dun obradoiro con **Borja Marrero** (Tejeda) de Gran Canaria.

### Diálogos

Unha das novidades desta edición serán os Diálogos, un espazo onde debater 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 o martes chegará outro centrado no servizo de sala con **Juan Moll**, responsable de sala do grupo Robuchon e **Pepe Solla** (Casa Solla), entre outros, moderado por **Xoán Cannas**.

### Wine Circus Fórum Viño

O viño vai contar cun espazo propio no Fórum. A nova marca chámase Wine Circus-Fórum Viño e é froito da colaboración entre o Fórum Gastronómico e o Instituto Galego do Viño e agrupará a colaboración de diferentes personalidades do mundo do viño. No mesmo espazo estarán incluídos o Mercado do Viño e a aula Wine Circus-Fórum Viño. No Mercado do Viño estarán presentes os produtores que mellor representan o *terroir* e a tendencia do panorama vitivinícola do noroeste peninsular. Na aula tamén acontecerán diálogos en torno ao viño e catas a cegas.

Ademais, o Wine Circus Fórum Viño ofrecerá unha sesión no Auditorio sumamente innovadora, na que, por vez primeira nun evento gastronómico, a cociña porase ao servizo da sala, cociñando pratos en función dos viños elixidos polo sumiller, para conseguires a harmonía perfecta entre ambos os mundos. Contará 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).

### Craft Beer Forum

O Craft Beer Forum será un espazo dentro do Fórum no que empresas elaboradoras de cervexa artesá disporán de postos para dar a coñecer o seu produto. O espazo contará cunha **Aula de Cultura Cervexeira** que será o escenario no que se realizarán actividades divulgativas sobre cultura de cervexa a través de diversos obradoiros tanto de tipoloxías de cervexa, coma de servizo ou de maridaxe. E unha **zona de degustación** na que se poderán probar todas as cervexas.

Por outra banda, o posto de Hijos de Rivera será o escenario de actividades arredor dos diferentes produtos da compañía. Un ano máis, tamén vai acoller o **Campionato Estrella Galicia de Tiraxe de**

**Cervexa** que alcanza a súa sétima edición e o **Certame de Mixoloxía Maeloc** que busca premiar a imaxinación e a habilidade dos hostaleiros á hora de elaborar diferentes cócteles con sidra.

### Premios e concursos

A primeira xornada do Fórum Gastronómico A Coruña 2019 será o día no que se dea a coñecer o nome do **Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico**, un galardón que desde 2014 enaltece e recoñece o labor dos cociñeiros emerxentes que ofrecen propostas culinarias de calidade, utilizan produtos de proximidade, fan unha cociña sustentable e difunden estes valores. Os cinco finalistas son **Alén Tarrío** (Pampín, Santiago); **Carlos González** (Merenzao, Sober, Lugo); **Gerson Iglesias** (Adega das Caldas, Ourense); **Adrián Fuentes** (Abisal, Vigo) e **Víctor Fernández** (Morro Fino, Vigo).

Ademais do Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico, o Fórum acollerá outros premios e concursos coma os **Premios Picadillo** en recoñecemento á traxectoria profesional de cociñeiros, enólogos, responsables de sala, produtores e divulgadores da cultura culinaria.

Nesta edición recoñecerán a do **Grupo Nove** na categoría de Cociña; **Alberto García García** (fundador do Mesón de Alberto) en Sala; **Alfredo Álvarez** (Fundador da Asociación Galega de Sumilleres) na de Viño; **Ignacio de Rivera** (Presidente de Hijos de Rivera) na de Produto; e a escritora **Araceli Filgueira** na de Cultura.

Tamén vanse entregar os **Premios InnoFórum** que premian á innovación na gastronomía destacando o produto máis innovador, a embalaxe máis creativa e o sabor máis orixinal. Os produtos candidatos estarán expostos no recinto durante os días do Fórum. E non ha faltar o tradicional **Concurso de Polbeiras/os**, que xa chega á sétima edición, e que premia a habilidade dos profesionais na elaboración e servizo do Polbo á Feira.

### Cook Trends, espazo de restauración

No espazo Cook Trends ofrecerán os seus mellores produtos un grupo de *food trucks* rigorosamente seleccionados. Os participantes serán: Café Siboney cos cafés máis selectos; Bico de Xeado, con xeados e gofres artesanais; Laconlover coa cociña do Lacón de Galicia; Pulponeta co mellor polbo; Hermes Journey con bocadillos de autor; De La Piccola con pizzas artesanais en forno de leña; Medrar Tierra con cociña vegana e vexetariana; Sushimakers con xaponesa e nikkei con peixe de Galicia; Galetruck con hamburguesas de tenreira ecolóxica de Galicia; Showcooking con cociña Km0; Josmaga con arroces e tortillas e unha barra de Estrella Galicia.

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, 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. Ademais Canarias é o Territorio convidado e conta co apoio do **Gobierno de Canarias**.

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.

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

Para máis información:

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