

Vuelve la
#gastro
explosión!

A CORUÑA
23-25 DE MARZO 2025
EXPOCORUNA

GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

10^a
Edición
VIN OCEANO DE COCINAS



Dónde y cuándo.

Intro.

La feria.

Espacios y actividades.

Premios y Concursos.

¿Por qué Participar?

¿Cómo participar?

Contacto.



Más explosiva
que Nunca!

Dónde y cuándo.

**Galicia Fórum Gastronómico vuelve
del 23 al 25 de marzo de 2025
a ExpoCoruña.**

Rúa Juana Capdevielle, 2.
15008 A Coruña
Coordenadas GPS:
N 43.340364 W 8.410780



Intro.

Galicia Fórum Gastronómico llega a su décima edición en la comunidad gallega y lo hace **a lo grande**, con una **#gastro explosión que será más ruidosa, más sorprendente y más especial que nunca.**

El Fórum volverá a convertirse en cita obligada de quienes buscan saber cuáles son las tendencias gastronómicas más actuales, encontrarse con los más prestigiosos chefs, además de conocer a las jóvenes promesas de la cocina y descubrir todas las novedades del sector.

Esta nueva edición se presenta bajo el inspirador lema **"Un océano de cocinas"**, una celebración de la rica diversidad culinaria que emana de las profundidades del Atlántico y se extiende por los rincones de Galicia y el mundo.





Se pondrá énfasis en proyectos comprometidos con la conservación y gestión de los océanos, especialmente el Atlántico, sin olvidar la riqueza de otros productos que forman parte esencial de nuestra identidad. Los productos del mar, procedentes de métodos de pesca sostenibles, así como su indisociable vinculación con la alimentación saludable, representada por la dieta atlántica, serán protagonistas de las ponencias realizadas por cocineras y cocineros provenientes de distintos puntos de los territorios atlánticos.

"Un océano de cocinas" es un homenaje al mar y tierra, donde la tradición se encuentra con la innovación para ofrecer una experiencia plural y diversa. En definitiva, volverá a ser el evento imprescindible para los profesionales de la enogastronomía.



UN OCEANO DE COCINAS

La feria.

Abierta a todas las empresas especializadas del sector horeca y del food service, el recinto ferial se convertirá una vez más en un perfecto **escaparate de la innovación gastronómica** y una excelente oportunidad empresarial para que las empresas den a conocer sus productos y ofrezcan soluciones a los profesionales de la restauración que les visitan, capten clientes potenciales, fidelicen a los consumidores y aumenten su visibilidad.





En nuestro ADN

Acento gallego

Galicia Fórum Gastronómico prioriza a las empresas y productores gallegos dándole el máximo protagonismo.

Apuesta por la expansión

Facilita el intercambio comercial con otros mercados ampliando su radio de influencia, tanto en empresas expositoras como en visitantes profesionales.

Tendencia

Como catalizador de novedades, da la oportunidad a los expositores de completar la exposición de sus productos más novedosos con presentaciones y degustaciones.

Negocio

Fomenta el networking para que las empresas participantes generen negocio, capten nuevos clientes y aceleren el proceso de ventas, además de ganar visibilidad en el sector food service.

Contactos

Favorece el contacto con los mejores cocineros del panorama actual, siempre interesados en conocer nuevos productos y nuevos proveedores, lo que supone para las empresas expositoras una inmejorable oportunidad de crecer y/o renovarse.

Misión Comercial.

Los expositores que lo deseen (previa solicitud), podrán acceder a reuniones organizadas en el marco de las misiones comerciales inversas que promueve el Fórum, y posicionar así su producto de forma rápida, eficaz y directa entre los compradores visitantes.



Espacios y actividades.



La feria

La zona de stands, perfecto escaparate de las tendencias y novedades del sector foodservice y una gran plataforma comercial.



El auditorio

El escenario principal sobre el que se celebran los espectáculos en vivo de los cocineros y cocineras más prestigiosos del panorama actual.



FórumLab

Espacio multidisciplinar reservado a la reflexión y al debate en el que especialistas de diferentes ámbitos comparten protagonismo con los chefs.



Los talleres

Aula para demostraciones de cocina en vivo con degustación final de los platos que se elaboran, siendo un modelo pionero en este tipo de eventos.

Espacios y actividades.



Ágora

Espacio destinado a los expositores para la realización de presentaciones y degustaciones de productos y/o servicios.



Craft Beer Market

Espacio dedicado en exclusiva a la cerveza artesana. En él se encuentra el Aula de Cultura Cervecera con un amplio programa de actividades.



Wine Circus

Espacio destinado a la gastronomía líquida en el que los vinos gallegos y sus productores son los grandes protagonistas, y además cuenta con un mercado y un aula de actividades.



Cocktail Bar Fórum

En el Cocktail Bar Fórum se desarrollan actividades relacionadas con la coctelería y agrupa a aquellas empresas de destilados y bebidas que exponen en el espacio que lleva el mismo nombre.

Espacios y actividades.

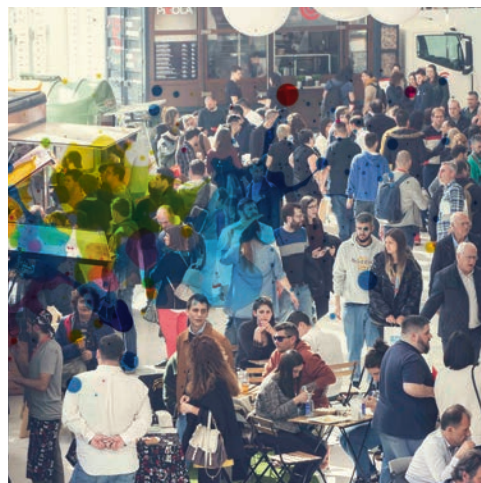


Cheese Fórum

Un lugar de networking y aprendizaje en el que se dan cita productores del arco atlántico y en el que podrán presentar sus quesos y también sus ideas y proyectos. Además, dispone de un aula del queso en donde se realizan diversas actividades.

Artisan Market

Espacio concebido al estilo de un mercado tradicional reservado a pequeños productores gallegos, que presentan los mejores productos del medio rural, el mar y la artesanía alimentaria.



Cook Trends

Gran área de restauración en la que los visitantes podrán degustar distintas propuestas culinarias, siempre basándose en la calidad del producto y con protagonismo de los productos gallegos y la cocina coruñesa.

Coffee Fórum

Una de las novedades más destacadas de Galicia Fórum Gastronómico 2025 será la creación de un nuevo espacio temático dedicado al café de especialidad. En Coffee Fórum el café de alta calidad será el protagonista. En él se llevarán a cabo ponencias formativas, y se presentarán y degustarán cafés con el aval de la SCA (Speciality Coffee Association) que garantiza el cumplimiento de los requisitos exigidos para ser considerados cafés de especialidad y su consiguiente valorización tanto a nivel gastronómico como comercial.



Premios y Concursos.

El Fórum incluirá durante tres días varios concursos relacionados con la cocina y el vino, además de homenajes y reconocimientos a personas y entidades relacionados con la cultura gastronómica.



Cociñeira/o galego 2025

El Premio Cociñeira/o Galego 2025, reconoce la labor de los cocineros emergentes que utilizan producto de proximidad, tienen sensibilidad con producciones ecológicas; colaboran conjuntamente con productores locales y hacen difusión de este tipo de valores. El ganador o ganadora del concurso se elegirá sumando las votaciones del público, a través de la web, y el voto del jurado profesional.

Premios Picadillo

Un reconocimiento a la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria gallega que han contribuido a su consolidación.

Además, el Fórum acogerá también concursos organizados en colaboración con diversas empresas y/o instituciones como la Final de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia, entre otras.



Concurso de empanadas

Un certamen para premiar la mejor empanada, tanto por técnica de ejecución como por creatividad, y rendir homenaje a uno de los platos más populares de la gastronomía gallega.



Batalla de sumilleres

Organizada por el Instituto Galego do Viño (INGAVI) y enmarcada en la programación del Wine Circus, la Batalla de Sumilleres volverá a reunir en una cata por parejas a los mejores profesionales de la sumillería.



¿Por qué Participar?

- ✔ **Por el éxito del formato,**
creado en 1999 y consolidado ya como un referente para el sector.
- ✔ **Porque genera negocio,**
ayudando a las empresas participantes a posicionar su marca, aumentar ventas, fidelizar clientes e interactuar con decisores de compra.
- ✔ **Por la internacionalización,**
ofreciendo la opción a los participantes de mantener reuniones comerciales con compradores de reconocidas compañías internacionales.
- ✔ **Por los contactos,**
ya que el Fórum es visitado por los mejores chefs y restauradores que buscan novedades para sus negocios, nuevos productos, nuevos proveedores y la última tecnología.
- ✔ **Comunicación**
El Fórum se convierte en cada edición en foco de atención mediática que otorga visibilidad a las empresas.



Más explosiva
que Nunca!

¿Cómo participar?

Como **expositor**

La opción más competitiva para presentar productos y captar nuevos clientes. También perfecta para startups, pequeñas empresas y pequeños productores, que contarán con tarifas especiales.

Como **visitante**

Durante tres días, Galicia Fórum Gastronómico se convierte en centro neurálgico del mundo de la gastronomía dando la oportunidad al visitante de conocer las últimas tendencias y disfrutar de un intenso programa de actividades.

Como **patrocinador**

Hay diversos modelos de participación (Patrocinador principal, Patrocinador plus, colaborador y Patrocinador técnico) y patrocinios a medida que permiten:

- Tener mayor visibilidad y notoriedad y diferenciarse de la competencia.
- Asociar la marca a un evento de referencia.
- Incluir el logotipo de la marca en diversos elementos gráficos y espacios.
- Acercarse a un público objetivo y establecer contacto directo con ponentes, expositores, público, medios de comunicación y prescriptores
- Presentar productos y/o servicios.

Más explosiva
que Nunca!



Contacto.

GALICIA FORUM GASTRONOMICO S.L.

info@galiciaforumgastronomico.com

981 56 91 94 | 660 19 28 27

C/República de El Salvador 8, 3º

15701 Santiago de Compostela (A Coruña)

Vuelve la
#gastro
explosión!

10^a
Edición
UN OCEANO DE COCINAS

GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

