



UN OCEANO DE COCINAS

A CORUÑA
23-25 DE MARZO 2025
EXPOCORUÑA



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

10^a
Edición
Más explosiva
que Nunca!



La chef MarsiaTaha Mohamed, primer nombre confirmado para el próximo Galicia Fórum Gastronómico

- *Nombrada mejor cocinera de América Latina 2024 por el Latin America's Best Restaurants, será la primera vez que actúe en Europa*
- *La X edición del Fórum en Galicia tendrá lugar del 23 al 25 de marzo de 2025 en ExpoCoruña con una celebración por todo lo alto*
- *El eje temático será "Un océano de cocinas" entendido desde la inmensa diversidad de productos y cocinas, poniendo el foco en los territorios atlánticos*

A Coruña, 27 de noviembre de 2024. Del 23 al 25 de marzo tendrá lugar en ExpoCoruña una nueva y espectacular edición de Galicia Fórum Gastronómico que celebrará el décimo aniversario desde su inicio en Galicia.

El eje temático de este año será "Un océano de cocinas" y sobre él versará todo el programa de actividades. Galicia Fórum Gastronómico pondrá el énfasis no solo en la gastronomía de territorios con mar, sino que también tratará la pluralidad tanto de sus productos como de sus cocinas. Asimismo, tendrán cabida temas de rabiosa actualidad vinculados a la temática como lo son la economía azul o la alimentación saludable.

Como siempre, el evento contará con un gran programa de actividades protagonizado por los cocineros y cocineras más prestigiosos del panorama actual. En este sentido cabe destacar, entre muchos otros grandes nombres, la presencia de MarsiaTaha Mohamed, nominada mejor cocinera de América Latina 2024 por el Latin America's Best Restaurants y que actúa por primera vez en Europa.

Taha tiene 35 años y nació en Bulgaria. De padre palestino y madre boliviana, pronto su familia se trasladó a Bolivia y en su casa nunca se dejaron de mezclar los olores y sabores de las cocinas de los dos mundos tan distintos a los que la cocinera pertenece. Esta fusión cultural no solo ha marcado su vida, sino también su camino hasta convertirse en una de las cocineras más influyentes de Latinoamérica demostrando que la gastronomía es algo más que mezclar ingredientes: también puede ser el vehículo perfecto para reflejar su identidad, historia y raíces.

Tras formarse como chef, viajó por diversos países y trabajó en reconocidas cocinas; hasta que llegó a liderar los fogones del boliviano Gustu en 2013. Gracias a ello comenzó un proyecto que cambiaría su vida y la de muchos productores locales: redescubrir, preservar y dar valor a los ingredientes andinos y amazónicos, muchos de los cuales estaban en peligro de caer en el olvido. Junto a su equipo viajó a comunidades remotas, trabajó mano a mano con agricultores y recolectores, aprendió sobre técnicas ancestrales y sobre los ingredientes que la naturaleza les ofrecía.

En Galicia Fórum Gastronómico tendremos una oportunidad única de asistir en directo a su clase magistral de cocina a partir de productos autóctonos de su país.

ABIERTA LA COMERCIALIZACIÓN. Asimismo, el evento seguirá acogiendo un gran espacio ferial en el que participarán las mejores empresas del sector foodservice. El período de comercialización ya está abierto para que todos aquellos que deseen ganar visibilidad, captar nuevos clientes o acelerar su proceso de ventas, puedan reservar su stand. Entre las que ya han confirmado su presencia podemos destacar Estrella Galicia, Makro, Vegalsa, Distribuidores de alimentación y dulce, Empresas de Maquinaria como Fagor, Migan, Jelu, Sammic, varios destinos que nos acompañan con sus empresas: Cataluña, Porto Norte, Burgos, Empresas de Mar, de cárnicos y productos de la huerta, entre muchas otras.

Nati Palomo

T. 660 59 31 22

nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com