



## EL PREMIO COCIÑEIRO GALEGO 2025 ARRANCA CON FUERZA EN LA EDICIÓN MÁS FESTIVA DE GALICIA

- Los chefs Arón Álvarez, Víctor Basante, Bret Fernández, Nel Parada y Miguel Vázquez 'competirán' por el título el próximo 23 de marzo en la jornada inaugural del Fórum
- El certamen, puesto en marcha con el patrocinio de Gadis y la colaboración de Sammic, registró en sus primeros tres días más de 1.500 votos del público, cuyo plazo estará abierto hasta el 28 de febrero en la web
- Será uno de los muchos atractivos de esta particular #gastroexplosión que celebra este año su décimo aniversario en la Comunidad Autónoma

**A Coruña 30 de enero 2025.** Preseleccionados por un jurado formado por acreditados profesionales con una amplia trayectoria en el sector, los chefs Arón Álvarez (Os Maristas, Pontevedra), Víctor Basante (Arrueiro, Laxe, A Coruña), Bret Fernández (Prebe, Lugo), Nel Parada (Nordestada, Portosín, A Coruña) y Miguel Vázquez (Atípico, A Coruña) se convirtieron esta semana en candidatos oficiales a Cociñeiro Galego 2025.

Un galardón que 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", tal y como explican desde la organización del Galicia Fórum Gastronómico, que un año más han podido constatar la gran expectación que genera este certamen, con más de 1.500 votos registrados en los tres primeros días abierto al público, y patrocinado un año más por Gadis con la colaboración de Sammic.

El ganador del concurso se elegirá sumando las votaciones del público y el voto del jurado profesional, en porcentajes paritarios del 50 y 50%. Las votaciones podrán realizarse a través de la web [www.galiciaforumgastronomico.com/cocinerogalego](http://www.galiciaforumgastronomico.com/cocinerogalego) hasta el 28 de febrero, y entre quienes emitan su voto en la web se sorteará una comida para dos personas en cada uno de los restaurantes nominados. El nombre del ganador se conocerá el 23 de marzo, día en el que los 5 candidatos cocinarán en directo un plato que los identifique y que resuma su cocina y su filosofía.



Cabe recordar, tal y como señala el jurado, que los cinco candidatos “destacan por su amplia trayectoria en el sector, ofrecer en sus establecimientos unas propuestas culinarias arraigadas a la tierra y a su entorno, y por haber apostado por la sostenibilidad”.

La entrega de premios tendrá lugar el domingo 23 de marzo en el espacio Auditorio del Galicia Fórum Gastronómico. En las anteriores ediciones los premiados fueron Diego López (La Molinera, Lalín) en 2014; Gorka Rodríguez (A Pulpeira de Melide, A Coruña) en 2015; Jorge Gago (A Maceta, Santiago) en 2017; Alén Tarrío (Pampín, Santiago) en 2019 y Moncho Méndez (Millo, A Coruña) en 2022 y Begoña Vázquez (O Regueiro da Cova, Verín, Ourense) en 2024.

El premio Cociñeiro Galego 2025 es posible gracias al patrocinio de Gadis. Esta línea de colaboración posiciona a Gadis dentro de un sector en auge mediante el apoyo a los jóvenes valores emergentes, pero también a los productos gallegos de proximidad y a la gastronomía sostenible, valores que entroncan con las líneas de comunicación del patrocinador. Además, el galardón cuenta con la colaboración de Sammic, una empresa de equipos para hostelería, colectividades y alimentación fundada en 1961.

El certamen será uno de los muchos atractivos de la próxima edición de Galicia Fórum Gastronómico, que un año más dejará sentir los efectos de su particular #gastroexplosión en A Coruña. Será los días 23, 24 y 25 de marzo en Expocoruña y promete ser, coincidiendo con su décimo aniversario en la Comunidad Autónoma, “más ruidosa, sorprendente y especial que nunca”.

## CANDIDATOS

**Arón Álvarez (Os Maristas, Pontevedra)** Arón reabrió en el año 2021 el histórico bar Os Maristas, un local histórico de la Praza da Verdura cerrado desde 2019. Ubicado en una de las casas más antiguas de la ciudad, conserva una ventana gótica, recuperada en 1975 y restaurada en base a los estudios y dibujos de la Sociedad Arqueológica. Se formó en Cocina y Pastelería en el CIFP Carlos Oroza y pasó por las cocinas de Pepe Vieira, donde empezó, y siguió en el restaurante Román donde estuvo más de 8 años hasta que decidió emprender. Os Maristas es un bar de tapas tradicional, una tappería de siempre, en la que se elabora una cocina con producto de gran calidad.

**Víctor Basante (Arrueiro, Laxe, A Coruña)** De raíces bercianas, pero enamorado de Laxe desde bien pequeño, su vocación por la cocina se despertó cuando tenía 18 años. Estudió en Coruña y, después de pasar por cocinas de hoteles y restaurantes de Galicia, Baleares y Canarias, en 2019 abrió su primer restaurante: A Pracería. Ahora, en Arrueiro quiere ofrecer un enfoque más personal. Un restaurante pequeño con un ambiente relajado que permite desarrollar una cocina con mimo, detalle y sensibilidad. Estar más presente, poder hablar con el cliente y ofrecer un trato cercano y familiar. Propone un viaje de 6 pases hacia la autenticidad, menú gastronómico con el producto como protagonista y que varía según la temporada y el mercado.

**Bret Fernández (Prebe, Lugo).** Con dilatada experiencia en el sector gastronómico, su andadura por la cocina de forma profesional empezaría en A Nosa erra (actual Prebe). Después de pasar por varias cocinas lucenses en 2013 fichó por El Celler de Can Roca. Años después regresaría a su Galicia natal para cocinar en O Loxe Mareiro. Más tarde puso rumbo a Vigo para tomar las riendas del restaurante del Pazo Los Escudos. Regresó finalmente a Lugo para ponerla en el mapa gastronómico nacional. Prebe ofrece una propuesta gastronómica basada en



producto de la máxima calidad y cercanía aplicándole las técnicas más novedosas para resaltar sus sabores y texturas. No menos importante es el papel que juegan los vinos, en donde los gallegos cobrarán protagonismo.

**Nel Parada (Nordestada, Portosín, A Coruña).** Delante del puerto de pescadores de Portosín (Porto do Son, A Coruña), rodeado de mar, Nordestada es un restaurante que abrió en el local de la vieja lonja. Se basa en la sencillez y el producto autóctono. La carta cambia a diario, en función del marisco y el pescado de bajura de las Rías Baixas, pero el carácter se mantiene: marinero y un toque ahumado característico del uso más actual de las brasas. El primer día que visitó el local soplaban viento del noroeste y entonces vio muy claro cuál sería el nombre del restaurante. Un homenaje también a su abuelo materno, marinero que le inculcó el amor por el mar.

**Miguel Vázquez (Atípico, A Coruña).** Miguel elabora en Atípico una carta gallega contemporánea, que va cambiando en función de la estación del año, y un menú degustación, que renueva prácticamente una vez al mes. Todo ello para que el comensal pueda disfrutar de una experiencia culinaria nueva en cada visita al restaurante. Apasionado de la cocina gallega y sus productos: lo típico. Lo atípico es la evolución constante de esa raíz tradicional hasta una cocina contemporánea, con nuevos sabores y sensaciones. Su carta de vinos está en constante evolución y también se puede disfrutar de una selección de cócteles diseñados para maridar con la carta y el menú degustación.

Nati Palomo

[nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com](mailto:nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com)

Ana Iglesias

[ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com](mailto:ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com)