



GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO VÍSTESE DE GALA NA SÚA X EDICIÓN COS GRANDES NOMES DA COCIÑA

- Joan Roca, Elena Arzak, Ricard Camarena, Xavier Pellicer, o xaponés Kanji Kobayashi, a boliviana Marsia Taha ou a portuguesa Rita Magro, entre os chefs participantes desta edición xunto aos galegos Javier Olleros, Xosé Cannas, Pepe Solla, Lucía Freitas ou Iñaki Bretal

- O evento reafirma o seu compromiso co territorio, o produto e os cociñeiros

O Fórum, cuxo tema central é 'Un océano de cociñas', expoñerá a riqueza e variedade de cociñas que hai na gastronomía contemporánea

- Celebrarase do 23 ao 25 de marzo en Expocoruña, con Estrella Galicia como principal patrocinador

A Coruña 11 de febreiro 2025. Consolidado como o evento imprescindible do noroeste peninsular para os profesionais da enogastronomía, Galicia Fórum Gastronómico celebra a súa décima edición reafirmando o seu compromiso co territorio, o produto e o talento, pero tamén coa formación, a reflexión sobre o futuro do sector e a responsabilidade coas boas prácticas. Así o afirmou hoxe a súa directora, Ana Trevisani, na presentación da próxima edición do evento, que celebrará os seus dez anos en Galicia do 23 ao 25 de marzo, con grandes nomes como os de Joan Roca, Elena Arzak, Marcos Moran, Rita Magro (Mellor Novo Chef 2024 de Portugal pola Guía Michelin), Ricard Camarena, Lucía Freitas, Kanji Kobayashi, Marsia Taha (Mellor Chef de Latinoamérica 2024 por 50 Best Restaurants) ou Javier Olleros entre moitos outros.

Unha #gastroexplosión moi especial, que volverá combinar feira e actividades, das que tamén falamos en MEGA e diante de numerosos asistentes Pep Palau, director de programa; a chef Lucía Freitas, e Pedro López, da área de Trade Marketing de Estrella Galicia, principal patrocinador do evento, quen destacou o papel da empresa cun gran dinamizador de actividade no evento, con iniciativas como o desafío X Chef de 1906 ou o Campionato de Tiraxe de Cervexa. Unha vez máis, a compañía pon o foco en "a xeración de impacto positivo" con proxectos como "as cervexarías circulares que dan apoio á hostalería neste ámbito" ou "o programa Imperfectxs de Cervexas 1906 con chefs como Carlos Casillas".

Ana Trevisani adiantou que o Fórum volverá levar a Expocoruña "espazos pensados para inspirar e emocionar", e "grandes chefs e expertos que nos farán viaxar a través dos seus sabores e historias", enumerando o auditorio, ao que definiu como "o gran espectáculo da gastronomía, e onde os mellores cociñeiros realizarán demostracións en directo"; o Taller, auténtica esencia de Fórum "con cociña en vivo



e degustacións"; o Ágora, "un escenario de demostracións a cargo dos nosos expositores", e as aulas monográficas, ás que se suma a feira, "o perfecto escaparate das tendencias e novidades do sector *foodservice* e unha gran plataforma profesional e comercial que contará con máis de 200 marcas expositoras".

Pero tamén espazos dedicados á gastronomía líquida, "un sector en constante expansión que un ano máis conta cos seus propios espazos", como o Wine Circus, en colaboración co Instituto Galego do Viño, onde se celebrará a famosa Batalla de Sumilleres; o Cocktail Bar Forum, en colaboración con Shake the Kitchen; o Craft Beer Market, dedicado en exclusiva ao mundo das cervexas artesás, e o Coffee Forum, un novo espazo no que será protagonista o café de alta calidade, e no que levarán a cabo relatorios formativos e presentaranse e degustarán cafés de especialidade, ademais do Cheese Forum, que repite un ano máis.

Trevisani tamén falou do "pouso e o legado" que deixou o Fórum Gastronómico durante a súa historia en Galicia e que non sería posible, dixo, "sen quen cre no poder da gastronomía para transformar, sorprender e unir", agradecendo o apoio de todas as empresas e institucións, entre elas Xunta de Galicia, Deputación da Coruña, Concello da Coruña e Deputación de Pontevedra, por "o seu compromiso, por apostar por este proxecto e por facer que, edición tras edición, sigamos crescendo".

Pola súa banda Pep Palau, director de programa, explicou que o tema central será 'Un océano de cociñas' "que nos serve para presentar a cociñeiras e cociñeiros de mares e territorios próximos e afastados, e tamén para expoñer a riqueza e variedade de cociñas presentes na gastronomía contemporánea", debullando un programa que como sempre, "mantén o dobre obxectivo de dar a coñecer Galicia ao mundo, a través dos seus produtos e da súa cociña, e de convidar a Galicia Fórum Gastronómico a prestixiosos chefs de ámbito nacional e internacional".

Entre eles, destacou a nivel nacional, a Joan Roca, de El Celler de Can Roca, tres estrelas e mellor restaurante do mundo en dúas ocasións; Elena Arzak, con tres estrelas e á fronte do soado Arzak en San Sebastián; Ricard Camarena, un dos cociñeiros máis loados pola crítica gastronómica; o chef asturiano e televisivo Marcos Morán; ou Xavier Pellicer, á fronte do restaurante homónimo considerado o Mellor Restaurante de Cociña Vexetal do Mundo, completando o programa nacional Artur Martínez, Carlos Casillas, Edorta Lamo e Roberto Ruiz

En clave internacional, pola súa banda, cabe resaltar a Kanji Kobayashi, o chef xaponés namorado de Galicia e os seus produtos; así como á boliviana Marsia Taha, laureada como Mellor Cociñeira de Latinoamérica en 2024; ou a portuguesa Rita Magro, premiada como Mellor Cociñeira Nova de Portugal.

En canto a Galicia, xunto a chefs xa encumbrados e famosos como os estrelados Javier Olleros, Xosé Cannas, Pepe Solla, Lucía Freitas ou Iñaki Bretal; os veteranos Beatriz Sotelo, Begoña Vázquez, Dani López, Taky, Martín Vázquez, Iago Pazos, Dolores García ou o televisivo Julio Mato. "Xunto a eles, deseñamos dúas sesións que baixo o título "a cociña que vén" permitirán poñer o foco nalgúns dos chefs que empuxan con forza como son Xosé Magalhaes e Lydia do Olmo, Brais Pichel, Axel Smyth, Eva Guzmán e Fernando Rodríguez, ou Alberto Cruz e María Cambreiro", ademais dos coruñeses Chechu Rey, Manuel Triay e Viviana Muñoz, e Nacho Moreira.



Palau tamén destacou dúas sesións que locen a etiqueta Fórum Doce, con demostracións de Toni Beira, gañador do Mellor Panettone de España 2024, e Alejandro García que mostrará as excelencias da pastelería xaponesa coas súas mochis.

Así mesmo, repasou os concursos e premios desta edición, entre eles o Premio Cociñeiro Galego 2025, que conta de novo co apoio de Gadis, comprometido co talento novel galego. Este ano os candidatos son: Arón Álvarez, Víctor Basante, Bret Fernández, Nel Parada e Miguel Vázquez, e as votacións estarán abertas ata o 28 de febreiro.

O Fórum tamén acollerá o Campionato de Tiraxe de Cervexa de Estrela Galicia, o Desafío XChef de Estrela Galicia, os Premios Picadillo e a segunda edición do Concurso de Empanadas de Galicia.

A presentación contou tamén coa participación da chef estrela Michelin Lucía Freitas, quen lembrou a súa vinculación co Fórum Gastronómico, que lle deu a oportunidade de "subir por primeira vez ao escenario e cociñar diante do público", recoñecendo crecer " moito ao seu lado" e confesando o seu amor por un evento que "non só fai gastronomía de territorio, senón que aposta por persoas que non están visibles e aquí poden asinar a súa cociña con nome propio".

Toda a información na web: www.galiciaforumgastronomico.com

Contacto de prensa

comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

Nati Palomo (660 5931 22) e Ana Iglesias (609272346)