



LOS MEJORES SUMILLERES, COCTELEROS, BARISTAS Y MAESTROS CERVECEROS SE DAN CITA EN LA X EDICIÓN DE GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

- **El enólogo Raúl Pérez, Marta Cortizas, Tomás Ucha, Dirk Nieeport y Ramón Coalla, entre los nombres del Wine Circus, que volverá a incluir su ya tradicional ‘Batalla de Sumilleres’ para el que ya están abiertas las inscripciones**
- **Expertos en cócteles y destilados como François Monti, Esther Merino, Alberto Díaz Noval, Enrique Pena y Víctor Camargo formarán parte de la agenda del Cocktail Bar Fórum**
- **Karen Quiroga, campeona nacional de Lattle Art; Ignacio González, de Siboney, y el barista Óscar de Toro ‘estrenan’ el nuevo Coffee Fórum**

Vigo, 25 de febrero 2025. El espacio dedicado a las últimas tendencias de la gastronomía líquida sumará este año una nueva novedad en Galicia Fórum Gastronómico, el Coffee Fórum, y potenciará los ya existentes dedicados al vino, la coctelería y la cerveza. Así lo pusieron de manifiesto en su presentación en Vigo la directora del Fórum, Ana Trevisani; el director de programa, Pep Palau, y el director del Instituto Galego do Viño, Xoan Cannas, quienes estuvieron acompañados por la diputada de Turismo de la Deputación de Pontevedra, Nava Castro.

Con la cita ya marcada en el calendario para la celebración de su X aniversario en Galicia, prevista para los días 23, 24 y 25 de marzo en Expocoruña, el Fórum se llenará este año de grandes nombres y un centenar de actividades en lo que será la “mayor y más sorprendente #gastroexplosión”, tal y como coincidieron en destacar Ana Trevisani y Pep Palau, que repasaron lo más significativo de un programa cuyo eje central será ‘Un océano de cocinas’, y que contará con reconocidos chefs, además de mostrar las novedades más interesantes del sector foodservice y una gran plataforma profesional y comercial con más de 200 marcas expositoras en su espacio dedicado a la feria.



Un fórum comprometido con “el territorio, el producto y el talento” y con “espacios pensados para inspirar y emocionar”, eje también del programa dedicado a la gastronomía líquida y que se presentó hoy en exclusiva en el Pazo de la Oliva de Vigo.

Precisamente de él habló Xoañ Cannas, director del Instituto Galego do Viño (Ingavi) y coordinador de las actividades en torno al mundo del vino que se van a desarrollar en el Wine Circus, con nombres como los del viticultor Raúl Pérez, referente en el sector del vino y considerado uno de los mejores enólogos del mundo; Marta Cortizas, sumiller de El Celler de Can Roca; Tomás Ucha, nuevo fichaje de Diverxo de Dabiz Muñoz; Ramón Coalla o los portugueses Luis Cerdeira, Dirk Nieveport y Antonio Maçanita, entre otros. A sus ponencias se sumará la ya tradicional Batalla de Sumilleres, para la que continúa abierta la inscripción.

Además y al igual que en las últimas ediciones, el Galicia Fórum Gastronómico volverá a contar con toda la actividad del Cocktail Bar Forum, en colaboración con Shake the Kitchen, que traerá a grandes nombres de la coctelería como François Monti, reconocido a nivel mundial como una de los máximos expertos en cócteles y destilados; Esther Merino, que tras pasar por los mejores restaurantes de Copenhague, se encuentra desarrollando bebidas junto al cocinero de investigación Diego Prado, además de liderar la asesoría de Fango, instalada bajo el restaurante Barro (Ávila), del chef Carlos Casillas; Patxi Troitiño, bartender en Akelarre *** Donosti o Manu Iturregi Legarreta, de Euskadi, un gran experto en whisky; y Adrian Sehob y Víctor Camargo, de la famosa coctelería madrileña Salmon Guru, entre otros, así como conocidos maestros destiladores como Pepe Albela o Enrique Pena, fundador de Vanagandr Gin, la mejor ginebra del mundo.

También volverá a tener un gran protagonismo el Craft Beer Market, dedicado en exclusiva al mundo de las cervezas artesanas, que llegará de la mano de Estrella Galicia, principal patrocinador del Fórum, que pondrá en marcha un año más una completa agenda de actividades propias, entre ellas su Campeonato de Tiraje de Cerveza, el Desafío XChef de 1906 o una sesión de cervecerías circulares.

La gastronomía líquida suma este año además una novedad, el Coffee Forum, en el que será protagonista el café de alta calidad, y en el que se llevarán a cabo ponencias formativas y se presentarán y degustarán cafés de especialidad. Contará con la participación de Karen Quiroga, 1º Latte art Campeona Nacional Sca 2017, 3º Aeropress Spain 2019 y 1º Latte Campeona Nacional Fórum 202; Ignacio González, de Siboney, o el barista profesional y profesor Óscar de Toro, entre otros.

PROGRAMA. Pep Palau, director de programa, recordó que el programa “mantiene el doble objetivo de dar a conocer Galicia al mundo, a través de sus productos y de su cocina, y de invitar a Galicia Fórum Gastronómico a prestigiosos chefs de ámbito nacional e internacional”, destacando entre ellos a Joan Roca, de El Celler de Can Roca, tres estrellas y mejor restaurante del mundo en dos ocasiones; Elena Arzak, Ricard Camarena, Marcos Morán; Xavier Pellicer,



Artur Martínez, Carlos Casillas, Edorta Lamo, Roberto Ruiz, el japonés Kanji Kobayashi, la boliviana Marsia Taha o la portuguesa Rita Magro, entre otros.

Además, Palau destacó la presencia de chefs gallegos ya encumbrados y famosos como los estrellados Javier Olleros, Xosé Cannas, Pepe Solla, Lucía Freitas o Iñaki Bretal; los veteranos Beatriz Sotelo, Begoña Vázquez, Dani López, Taky, Martín Vázquez, Iago Pazos, Dolores García o el televisivo Julio Mato, sin olvidar a algunos de los chefs que empujan con fuerza como son Xosé Magalhaes, Lydia del Olmo, Brais Pichel, Axel Smyth, Eva Guzmán Fernando Rodríguez, Alberto Cruz, María Cambreiro, Chechu Rey, Manuel Triay, Viviana Muñoz y Nacho Moreira

Palau también destacó dos sesiones que lucen la etiqueta Fórum Dulce, con demostraciones de Toni Vera, ganador del Mejor Panettone de España 2024, y Alejandro García que mostrará las excelencias de la pastelería japonesa con sus mochis, además de recordar los Premios Picadillo, el Concurso de Empanadas de Galicia y el Premio Cociñeiro Galego 2025, patrocinado por Cadis y cuyas votaciones estarán abiertas hasta el 28 de febrero, siendo los candidatos Arón Álvarez, Víctor Basante, Bret Fernández, Nel Parada y Miguel Vázquez.

Por su parte, la directora de Galicia Fórum Gastronómico Ana Trevisani, que aprovechó su intervención para repasar los principales espacios de esta edición, en los que habrá desde cocina en vivo a aulas monográficas, agradeció el apoyo de todas las empresas e instituciones, entre ellas Xunta de Galicia, Diputación da Coruña, Concello da Coruña y Diputación de Pontevedra, por “su compromiso, por apostar por este proyecto y por hacer que, edición tras edición, sigamos creciendo”.

Finalmente, Nava Castro, diputada de Turismo de la Deputación de Pontevedra, recordó que “somos una Comunidad reconocida por nuestra despensa y nuestra cocina” y señaló al Galicia Fórum Gastronómico como “una gran oportunidad para seguir posicionándonos” y para que “nuestros chefs de la provincia demuestren lo que saben hacer y no pasen desapercibidos. Somos referentes y queremos seguir avanzando”, invitando a visitar el stand de la Deputación de Pontevedra- Rías Baixas.

Toda la información en la web: www.galiciaforumgastronomico.com

Contacto de prensa

comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

Nati Palomo (660 593122) y **Ana Iglesias** (609272346)