



PREMIOS PICADILLO PARA RECONOCER LA LABOR DE PROFESIONALES EN PRO DE LA GASTRONOMÍA GALLEGA

- La cocinera Celestina Martínez (O Parrulo), el jefe de sala Berto Domínguez (D'Berto), el enólogo Joaquín Álvarez 'Quin', O Peirao, el catedrático Jesús Simal, el IES de Foz y La Alacena Roja, serán galardonados por su excelente trayectoria
- También serán premiadas 8 panaderías históricas de Galicia ubicadas en Sarria, Fisterra, Betanzos, Ribadeo, Cea, Ribeira, Buño y A Pobra de Trives

A Coruña, 14 de marzo 2025. Al igual que en anteriores ediciones, Galicia Fórum Gastronómico volverá a reservar este año un espacio en su programa de actividades para la entrega de los **Premios Picadillo** en sus diferentes categorías. Un galardón con el que se quiere reconocer "el trabajo que personas de diversas disciplinas y oficios han venido realizando en pro de la gastronomía gallega a través de su trayectoria profesional a la que a menudo han dedicado la vida entera", tal y como afirman desde la organización, que ha programado la entrega de los premios para la tarde del martes 25 (16.00 horas), coincidiendo con la jornada de clausura del evento que se celebrará desde el 23 de marzo en Expocoruña.

Así, entre los premiados de esta edición, se encuentra Celestina Martínez, de O Parrulo (Ferrol), en la **categoría Cocina**, de la que el jurado reconoce su "labor de preservación de la cocina tradicional gallega" al frente de un restaurante que tiene su origen en una pequeña tienda de ultramarinos abierta hace 60 años por Celestina y su marido, y al que ha dado continuidad su único hijo convirtiéndolo en un referente en la carretera de Catabois.

En la **categoría Sala**, que "pone en valor el oficio de camarero y de maestro de sala de los restaurantes gallegos", el premiado será Berto Domínguez, al frente del mítico restaurante D'Berto (O Grove), una reputada marisquería que lleva más de 35 años ofreciendo los mejores productos del mar de Galicia.

En la **categoría Vino**, que distingue "la labor de viticultores, enólogos y sumilleres que con su trabajo y sabiduría han situado a los vinos de Galicia entre los mejores de España y de Europa", el premio será para Joaquín Álvarez "Quin", de O Rosal, un respetado viticultor de la zona y conocido por rescatar y recuperar la variedad tinta Castañal, endémica de la subzona de O Rosal de Rías Baixas.

En cuanto a la **categoría Productor**, que reconoce a mujeres y hombres con oficios relacionados con el mar y la tierra que han conseguido crear productos de prestigio para la gastronomía gallega, se



otorgarán diferentes galardones. Así, en el caso de **Mar**, el reconocimiento recaerá en O Peirao – Federación Galega de Redeiras Artesás (Malpica de Bergantiños), entidad que agrupa a siete asociaciones de rederas gallegas con el objetivo de dignificar el oficio, mientras que en el apartado **Rural** el premiado será Jesús Simal Gándara, catedrático de Ciencias de los Alimentos de la Universidad de Vigo, por su labor en pro de la recuperación del cultivo del olivo en Galicia.

También serán distinguidas como productoras 8 panaderías históricas de Galicia: Panadería Pallares (Sarria, Lugo, 1876); Panadería Germán (Fisterra, A Coruña, 1870); Panadería Rabizas (Betanzos, A Coruña, s XVII); la centenaria Panadería Paleo (Ribadeo, Lugo); Forno do Calviño (San Cristovo de Cea); Sieira Charlín (Ribeira, A Coruña, 1884); Panadería Central (Buño, Malpica) y Panadería Caneda (A Pobra de Trives, Ourense), que recibirán el **Premio a las Panaderías Históricas de Galicia**, con el que el jurado reconoce el papel que desempeñan preservando un oficio patrimonial y poniendo en valor el pan de Galicia.

Finalmente, también habrá galardones para las categorías de **Formación**, que este año será para IES de Foz por su formación de baristas, y de **Divulgación**, pensado como reconocimiento a personas que con su obra contribuyen a la difusión de la cocina y la gastronomía gallegas, y que en esta ocasión se otorgará a La Alacena Roja, una revista de periodicidad bimestral dedicada al turismo y la gastronomía.

DESAFÍO XCHEF DE CERVEZAS 1906. Por otra parte, Estrella Galicia celebra estos días la edición gallega de Desafío XChef de Cervezas 1906, con 39 participantes repartidos por las cuatro provincias de nuestra comunidad. Todas las elaboraciones se presentan con una propuesta de maridaje con alguna de las cuatro cervezas de la familia 1906, estando la votación del público abierta hasta el próximo 16 de marzo.

La valoración del jurado profesional y los votos emitidos determinarán cuáles serán los 4 candidatos que alcanzarán la gran final que tendrá lugar en el marco del Galicia Fórum Gastronómico. El ganador de este certamen obtendrá una plaza en la gran final Nacional de Desafío XChef que se celebrará en Salón Gourmets en el mes de abril, así como un premio en metálico.

Desafío XChef de Cervezas 1906 llega en 2025 a su quinta edición recorriendo España con el objetivo de encontrar los chefs de más talento al mismo que tiempo que reconoce su esfuerzo por introducir buenas prácticas en sus cocinas. De este modo, a través de esta competición se reta a los mejores cocineros de España a demostrar, no solo su destreza y creatividad a la hora de presentar una receta, sino el trasfondo comprometido que está detrás de cada elaboración.

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

Contacto de prensa

comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

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