



## CONTA ATRÁS PARA A DÉCIMA #GASTROXPLOSIÓN

- Galicia Fórum Gastronómico abrirá as súas portas este domingo, día 23, en Expocoruña, onde celebrará o seu X aniversario cun programa de tres días con máis de cen actividades ao redor de 'Un océano de cociñas'
- O acto de inauguración oficial, presidido polo presidente da Xunta, Alfonso Rueda, terá lugar ás 11.30 horas no escenario do Auditorio
- Joan Roca será o encargado de clausurar a primeira xornada dunha edición que tamén contará con Elena Arzak, Marcos Morán, Ricard Camarena, Rita Magro, Marsia Taha, Kanji Kobayashi e Javier Olleros, entre outros

**A Coruña 20 de marzo 2025.** Coincidindo co seu décimo aniversario na Comunidade Autónoma, Galicia Fórum Gastronómico regresa esta fin de semana a Expocoruña para celebrar a súa edición máis especial. Será desde o domingo 23 ao 25, con máis de cen actividades e con algúns dos cociñeiros e cociñeiras máis prestixiosos do panorama actual. Unha nova #gastroexplosión que durante tres días converterá o recinto expositivo en punto de encontro de profesionais e amantes da gastronomía para coñecer de primeira man as tendencias do sector.

Galicia Fórum Gastronómico abrirá as súas portas todos os días ás 10.00 horas coas primeiras actividades, estando prevista a inauguración oficial o domingo, ás 11.30 h, cun acto presidido polo presidente da Xunta, Alfonso Rueda, quen xunto a autoridades e representantes institucionais aproveitarán tamén para visitar as distintas casetas.

Galicia Fórum Gastronómico virará este ano en torno ao eixo temático 'Un océano de cociñas', poñendo a énfase non só na gastronomía de territorios con mar, senón tamén na pluralidade tanto dos seus produtos como das súas cociñas. Así mesmo, terán cabida temas de rabiosa actualidade vinculados á mesma temática como o son a economía azul ou a alimentación saudable, e contará con chefs como Joan Roca, Elena Arzak, Marcos Morán, Rita Magro, Ricard Camarena, Marsia Taha, Kanji Kobayashi ou Javier Olleros, entre moitos outros.

Ademais e do mesmo xeito que anos anteriores, mostrará as novidades máis interesantes do sector *foodservice* e unha gran plataforma profesional e comercial con máis de 200 marcas expositoras no seu espazo dedicado á feira, coa presenza, tanto de empresas líderes do sector como pequenos produtores e artesáns alimentarios.



As actividades repartiranse entre o **Auditorio**, con relatorios en directo de cociñeiros e cociñeiras; **Taller**, con sesións de cociña con degustación; **Ágora**, destinado a expositores para facer as súas presentacións de produto; **Wine Circus**, dedicado á gastronomía líquida; **Cócktail Bar Fórum**, no que se presentarán as novidades de coctelería; **Crafts Beer Market**, dedicado en exclusiva ás cervexas artesás; **Coffee Fórum**, dedicado ao café de especialidade con relatorios formativos e degustación de cafés, e **Artisan Market**, un espazo concibido ao estilo dun mercado tradicional reservado a pequenos produtores galegos, que presentan os mellores produtos do medio rural, o mar e a artesanía alimentaria, ademais do **Cook Trends**, o espazo de restauración para os visitantes, no que se poderá degustar unha selección de pratos que representan a vangarda e o talento galego da man de Coruña Cociña, Ourense Cociña, Artesa da Moza Crecha, Chichalovers, Down Experience, Bico de Xeadó e Shake the Kitchen.

Entre as sesións máis esperadas atópanse a do Cociñeiro Galego 2025, que terá lugar o domingo ás 12.00 h; a Batalla de Sumilleres, o Concurso de Empanadas, o Desafío XChef de Cervexas 1906, o Campeonato de Tiraxe de Cervexas Estrella Galicia e a entrega dos premios Picadillo, un dos momentos máis emotivos do Fórum, que recoñecen os méritos que demostraron as persoas premiadas a través da súa traxectoria profesional en diferentes disciplinas.

As entradas poden adquirirse a través da web.

**COMPROMISO COA SUSTENTABILIDADE.** Galicia Fórum Gastronómico dará un paso máis na súa aposta pola sustentabilidade e a innovación nos materiais para a creación dos seus espazos. Así, en colaboración coa compañía galega Birdmind, que transforma residuos agrícolas en materiais ecolóxicos para a construción e o interiorismo, presentará unha serie de propostas innovadoras que darán servizo a asistentes, expositores e medios de comunicación.

A firma fabricou co seu material 100% circular a base de cascarilla de arroz, a caseta de benvida do Fórum e varias mesas expositoras, mentres que a súa propia caseta habilitarase como set de entrevistas ao dispor dos medios acreditados, proporcionando unha contorna ideal para conversar con chefs, relatoras e expertos do sector.

Toda a información na web: [www.galiciaforumgastronomico.com](http://www.galiciaforumgastronomico.com)

Contacto de prensa

comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

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