

O Fórum Gastronómico Santiago'08 reunirá aos mellores profesionais da cociña actual

Durante unha semana máis de 30 estrelas Michelin daranse cita en Santiago, polo que o Fórum converterá a Compostela no principal destino culinario do Arco Atlántico.

Santiago de Compostela, 28 de novembro de 2007.- Durante unha semana Santiago de Compostela converterase na principal referencia gastronómica de Europa coa presenza dos grandes cociñeiros do panorama culinario actual. O *Fórum Gastronómico Santiago'08. As cociñas do Atlántico*, que terá lugar entre o 16 e o 20 de febreiro de 2008, no Palacio de Congresos e Exposicións de Galiza, congregará a expertos como Ferran Adrià, Vitor Sobral, Paul Cunningham, Seiji Yamamoto, Stephane Buyens, Koldo Miranda, Jordi Roca, René Redzepi ou os membros do Grupo Nove, composto polos cociñeiros galegos máis innovadores da actualidade, entre outros. Entre todos eles suman máis de trinta estrelas Michelin, distinción que se asigna aos restaurantes de maior calidade do mundo.

Acto de presentación

O congreso - que celebra a súa 6ª edición e a 1ª en Galiza- foi presentado este mércores no Hotel Monumento San Francisco cunha coidada posta en escena que xirou ao redor da cociña atlántica. Sobre un escenario en forma de imán -reproducción da imaxe da campaña "Galiza atrae" coa que se está promocionando o congreso- fóronse presentando cada unha das iniciativas que propón o Fórum. O acto foi conducido pola presentadora da Televisión de Galicia, Maite Cabezas. O concelleiro de Promoción Económica e Turismo, o nacionalista Xosé Manuel Iglesias, deu a benvida aos asistentes, cedendo a palabra a Iñaki Gaztelumendi, xerente de Turismo de Santiago. A continuación, Pep Palau e Jaume von Arend, organizadores do Fórum, presentaron os eixos básicos e o programa desta nova edición do Fórum, adiantaron que o 95% do espazo feiral xa está comercializado e agradeceron o apoio de todos os patrocinadores que farán posible o evento.

A continuación chegou a quenda dos cociñeiros, representados por Marcelo Tejedor, como presidente do Grupo Nove. Destacou a oportunidade que representa para Galiza a celebración dun acontecemento de referencia como o Fórum, convertendo a Santiago nun escenario único para ver aos mellores cociñeiros do mundo en vivo e en directo e sinalou a forma extraordinaria de promocionar Galiza, a súa cociña e os seus produtos en todo o mundo.

O acto continuou coas intervencións do Concelleiro de Cultura e Tenente de Alcalde do Concello de Santiago, Néstor Rego, a Conselleira de Pesca, Carmen Gallego e o Conselleiro de Medio Rural, Alfredo Suárez Canal.

A presentación pechouse coa intervención do Alcalde de Santiago, Xosé A. Sánchez Bugallo. Ademais, durante a presentación proxectouse o vídeo promocional.

En total foron máis de 300 os invitados presentes no acto, entre eles o Presidente e o Vicepresidente da Deputación da Coruña, o Reitor da Universidade de Santiago, o Director Xeral de Turismo da Xunta, os xerentes do Consorcio de Santiago e de Turgalicia, o director da Fundación Caixa Galicia e os presidentes da Cámara de Comercio de Santiago e da Confederación de Empresarios de Hostalería de Galicia.

Un programa para todos os gustos

Durante unha semana o Fórum albergará diferentes propostas e iniciativas baixo o denominador común das cociñas do Atlántico, eixo vertebrador do Congreso. Unha das características que diferencia ao Fórum son as súas sesións de cociña en directo nas que se degustan as creacións que realizan os profesionais co obxectivo de permitir ao asistente profundar na utilización de produtos e na aprendizaxe de técnicas.

O **Fórum Fin de Semana** permitirá que, durante o sábado e o domingo, o público apaixonado da cociña goce dunha programación deseñada especialmente para eles con relatorios, sesións de degustación e catas de produtos co rigor e contido que caracteriza ao Fórum.

Tamén os máis pequenos poderán participar de forma activa no Fórum; na **Aula de Cociña** poderán iniciarse no mundo da cociña de forma amena e divertida con obradoiros de alto nivel pedagóxico. Igualmente o Fórum acollerá o fin de semana espectáculos culinarios, degustacións de viños atlánticos, talleres participativos e concursos -como o primeiro **concurso de pulpeiras** no que un total de 20 pulpeiras cociñarán en directo e mostrarán os seus segredos culinarios, nun intento por lograr o premio á mellor elaboración de polbo-.

Pola súa banda, as mellores empresas do sector enogastronómico presentarán unha selección dos seus produtos tanto no espazo feiral como nas sesións para eles reservadas. A día de hoxe, o 95% do espazo feiral xa está contratado, o que demostra o interese e expectación que o Fórum xerou no sector enogastronómico. Ademais, o espazo feiral inclúe un **Ateneo**, con catas e degustacións, e o **InnoFórum**, un escaparate de novas iniciativas no que se celebrará unha nova edición dos Premios InnoFórum que premiarán os produtos máis innovadores do mercado.

Un espazo pioneiro no Fórum é aquel reservado para **As cociñas do Camiño** no que os cociñeiros máis representativos do Camiño de Santiago, divididos en 8 etapas gastronómicas, ofrecerán os seus mellores produtos cociñados. As Cociñas do Camiño terán un espazo propio onde os visitantes poderán coñecer de primeira man a calidade dos produtos que as representan.

Cabe destacar tamén os **Diálogos**, nos que xornalistas e prescriptores do mundo da gastronomía reflexionarán xunto a profesionais da cociña e do viño sobre temas de actualidade e interese para o sector, o **FórumViño**, con catas e maridaxes; ou o **FórumDoce**, centrado na cociña doce.

A eles engádese o **eFórum**, encontro de bloggers gastronómicos no que se analizarán as últimas tendencias e movementos na Internet gastronómica, baixo a coordinación do profesor da facultade de Xornalismo de Santiago Manuel Gago; e os **“Vinolvibables”**, pase único que unirá disciplinas como a literatura, o cine ou a música coas catas de viños de autor.

O Fórum Gastronómico, que suporá un paso máis cara á consolidación de Santiago como destino de turismo gastronómico, está organizado por Pep Palau, Jaume von Arend & Associats e promovido desde a Concellaría de Promoción Económica e Turismo, que dirixe o nacionalista Xosé Manuel Iglesias. Conta ademais co patrocinio institucional da Xunta de Galicia, o Consorcio de Santiago, a Deputación da Coruña e Turgalicia; o patrocinio privado de Coca-Cola e Cabreiroá e a colaboración institucional da Fundación Caixa Galicia, a Cámara de Comercio de Santiago, a

Asociación de Empresarios de Hostalería de Santiago, a Universidade de Santiago, a Televisión de Galicia e a Concellaría de Cultura de Santiago como responsable da programación cultural.

**Fórum Gastronómico Santiago'08.
As cociñas do Atlántico.**

Lugar: Palacio de Congresos e Exposicións de Galiza. Santiago de Compostela

Datas e horarios:

16 e 17 de febreiro: de 10h a 20:30h

18-19-20 de febreiro:

de 9 h a 20 h (congresistas)

de 10 h a 20 h (visitantes)

Para máis información:

**Fórum Gastronómico Santiago'08
Departamento de Comunicación**

Nati Palomo-Laura Martínez.

Tel.: 93 883 30 45

e-mail: prensa@forumsantiago.com; comunicacion@forumsantiago.com

Jaime Mera. Tel. 981 56 84 64

e-mail: jaime@forumsantiago.com

www.forumsantiago.com

A Feira

A pouco máis de tres meses para a súa celebración, o Fórum Gastronómico Santiago '08 xa ten contratado practicamente o 95% dos 5.000 m2 destinados a superficie de exposición.

Verdadeiro punto de encontro entre congresistas, visitantes e produtores, un centenar de empresas do sector enogastronómico presentarán unha selección dos seus produtos, tanto no espazo feiral como nas sesións reservadas para eles.

Listaxe de expositores

Aquabona, S.L.

Sargadelos, S.L.

Al dente Comunicacions, S.L.

Benfumat, S.A.

CETT

Euroselecció, S.L.

Garcia & Casademont, S.A.

International Cooking Concepts, S.A.

Montgatina Cerámica Industrial, S.L.

Olis Bargalló, S.A.

Chocolates Valrhona España, S.L.

Vila Viniteca

Zwilling J. A. Henckels España, S.A.

Consellería do Medio Rural

- D.O. Ribeiro
- D.O. Valdeorras
- D.O. Rias Baixas
- D.O. Monterrei
- D.O. Ribeira Sacra
- D.X. das Aguardentes e Licores Tradicionais de Galicia
- D.O.P. Queixo de Tetilla
- D.O.P. Arzúa-Ulloa
- D.O.P. San Simón da Costa
- D.O.P. Cebreiro
- I.X.P. Ternera Gallega
- I.X.P. Lacón Gallego

- I.X.P. Mel de Galicia
- I.X.P. Patata de Galicia
- I.X.P. Pan de Cea
- Agricultura ecológica de Galicia

Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos

- C.R. Mejillón
- Aroga
- Anfaco
- Certificación “PescadeRías”

Comercial Artesana Sosa,SL

Daviña S.L.

Zanussi

Electrolux

Neiradis, S.L.

Congelados José Bermúdez, S.L.

Oms y Viñas, SRC

Soc. Coop. Vitivinícola Arousana S.C.G.

La Carnala, S.L .

Sitios de Bodega, S.L.

Ramón Franco S.A.

Chelats Sarrate, S.L.

Montagud Editores, S.A.

Pep Palau, von Arend & Associats

Fòrum Gastronòmic Girona'09

Frigam, S.L.

Acuarios Oceánicos Prieto, S.L.

Rosareiro, S.L.

Prodeca - Promotora d'Exportacions Catalanes, S.A

Consejo Regulador Denominación de Origen Valdeorras

González Barrios, S.L.

Pita Hermanos, S.A

Aguardientes de Galicia, S.A.
Utimaq - J.L. Guerra, S.L.
Le Duff, S.A.
Imperdivelmente
Conservas Selectas Mar de Couso, S.A.
La Cuina Botiga – Foc S.L.
Buffet&Ambigú – Librería
Sandro Desii Actividades Gastronómicas, S.L.
Bodegas Peñafiel, S.L.
Exclusivas E. Villares S.L.
Bragard España, S.L.
Porto Muiños, S.L.
Isidro De La Cal Fresco, S.L.
Cortar y Crear, S.L.
Estrella Galicia - Hijos de Rivera, S.A.
Frutobos
Hegar, S.A.
Frigoríficos del Noroeste, S.A. (FRINSA)

Máis información:

Trevisani (Servizo Técnico)

Tel.: 981 59 23 33 Fax: 981 59 11 71

info@forumsantiago.com