



A CORUÑA
23-25 DE MARZO 2025
EXPOCORUÑA



10^a
Edición
Máis explosiva
que Nunca!



A chef Marsia Taha Mohamed, primeiro nome confirmado para o próximo Galicia Fórum Gastronómico

- Nomeada a mellor cociñeira de América Latina 2024 polo *Latin America's Best Restaurants*, será a primeira vez que actúe en Europa
- A X edición do Fórum en Galicia terá lugar do 23 ao 25 de marzo de 2025 en ExpoCoruña cunha celebración ao grande
- O eixe eje temático será *"Un océano de cociñas"* entendido desde a inmensa diversidade de produtos e cociñas, poñendo o foco nos territorios atlánticos

A Coruña, 27 de novembro de 2024. Do 23 ao 25 de marzo terá lugar en ExpoCoruña unha nova e espectacular edición de Galicia Fórum Gastronómico que celebrará o décimo aniversario desde o seu inicio en Galicia.

O eixo temático deste ano será *'Un océano de cociñas'* e sobre el versará todo o programa de actividades. Galicia Fórum Gastronómico poñerá a énfase non só na gastronomía de territorios con mar, senón que tamén tratará a pluralidade tanto dos seus produtos como das súas cociñas. Así mesmo, terán cabida temas de rabiosa actualidade vinculados á temática como o son a economía azul ou a alimentación saudable.

Como sempre, o evento contará cun gran programa de actividades protagonizado polos cociñeiros e cociñeiras máis prestixiosos do panorama actual. Neste sentido cabe destacar, entre moitos outros grandes nomes, a presenza da Marsia Taha Mohamed, nomeada mellor cociñeira de América Latina 2024 polo *Latin America's Best Restaurants* e que actúa por primeira vez en Europa.

Taha ten 35 anos e naceu en Bulgaria. De pai palestino e nai boliviana, pronto a súa familia trasladouse a Bolivia e na súa casa nunca se deixaron de mesturar os cheiros e sabores das cociñas dos dous mundos tan distintos aos que a cociñeira pertence. Esta fusión cultural non só marcou a súa vida, senón tamén o seu camiño ata converterse nunha das cociñeiras máis influentes de Latinoamérica demostrando que a gastronomía é algo máis que mesturar ingredientes: tamén pode ser o vehículo perfecto para reflectir a súa identidade, historia e raíces.

Tras formarse como chef, viaxou por diversos países e traballou en recoñecidas cociñas; ata que chegou a liderar os fogóns do boliviano Gustu en 2013. Grazas a iso comezou un proxecto que cambiaría a súa vida e a de moitos produtores locais: redescubrir, preservar e dar valor aos ingredientes andinos e amazónicos, moitos dos cales estaban en perigo de caer no esquecemento. Xunto ao seu equipo viaxou a comunidades remotas, traballou man a man con agricultores e recolectores, aprendeu sobre técnicas ancestrais e sobre os ingredientes que a natureza lles ofrecía.

En Galicia Fórum Gastronómico teremos unha oportunidade única de asistir en directo á súa clase maxistral de cociña a partir de produtos autóctonos do seu país.

ABERTA A COMERCIALIZACIÓN. Así mesmo, o evento seguirá acollendo un gran espazo feiral no que participarán as mellores empresas do sector foodservice. O período de comercialización xa está aberto para que todos aqueles que desexen gañar visibilidade, captar novos clientes ou acelerar o seu proceso de vendas, poidan reservar a súa caseta. Entre as que xa confirmaron a súa presenza podemos destacar Estrella Galicia, Makro, Vegalsa, Distribuidores de alimentación e doce, Empresas de Maquinaria como Fagor, Migan, Jelu, Sammic, varios destinos que nos acompañan coas súas empresas como Cataluña, Porto Norte, Burgos, e empresas do mar, de cárnicos e produtos da horta, entre moitas outras.

Nati Palomo

T. 660 59 31 22

nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com