

# Corazón da Artesanía

X Encontro da Artesanía Tradicional e Popular de Galicia  
Os Pendellos, Agolada - Pontevedra · 7, 8 e 9 de xullo



## Artesanía no prato

VENRES 7 DE XULLO  
SESIÓN MEDIODÍA

COCIÑEIRA CONVIDADA

## BEATRIZ SOTELO

ILLAS GABEIRAS, FERROL  
(A CORUÑA)

A cociña de Beatriz ten a súa orixe naquela aldea de Ardán que a viu medrar. Sempre había algo fervendo nas potas, pero ninguén na súa familia se dedicara antes a cociñar profesionalmente.

Traballou en Casa Marcelo, Toñi Vicente e diferentes restaurantes internacionais. Foi a gañadora da segunda edición de Concurso Cocinero del Año, e no 2005 púxose ao fronte dos fogóns do restaurante A Estación (Cambre) onde acadou unha Estrela Michelin e un Sol Repsol. Beatriz Sotelo forma parte do prestixioso Grupo Nove de cociña.

A súa é unha cociña avanzada aínda que de inconfundible raíz galega, baseada no produto fresco e de calidade.

Beatriz mantén sempre como premisa que a inspiración nace da materia prima que o mercado pon cada día á súa disposición, sen buscar outro camiño cara á xenialidade que o traballo ben feito e a honestidade no prato.

Actualmente está entregada profesionalmente á docencia e á xestión de eventos no seu restaurante Illas Gabeiras.



### PROPOSTA DE DEGUSTACIÓN

Berenxena, xurelo e licor de herbas.

Gyozas de Galo Celta e o seu caldo de cocción.

Cocochas de pescada, codium e cítricos.

Faceiras de porco e San Simón nun bocado.

Capricho de requeixo, mazá, mel e xeadro de lima- melón e alfábega.

Café con pingas.

**PRIMEIRO PASE:** 13:30 h.  
**SEGUNDO PASE:** 15:00 h.

SÁBADO 8 DE XULLO  
SESIÓN MEDIODÍA

COCIÑEIRO CONVIDADO

## HÉCTOR LÓPEZ

RESTAURANTE ESPAÑA  
LUGO  
2 SOLES REPSOL

O seu soño era ser veterinario ata que un día se cruzou no seu camiño Tomás Urrialde que lle falou da súa paixón pola cociña e provocou que se namorara do seu traballo ata o día de hoxe.

Cursou os seus estudos de cociña no Centro Superior de Hostelería de Galicia, tras finalizalos pasou polos fogóns dalgúns dos mellores restaurantes do país, que lle fixeron crecer aínda máis como cociñeiro.

Dende hai máis de 15 anos leva as rendas da cociña do Restaurante España, o negocio familiar. Hoxe en día é membro do prestixioso Grupo Nove, formado por cociñeiros galegos de vangarda.

Nestes últimos anos o Restaurante España recibiu numerosos premios que recoñecen a súa evolución e o seu traballo diario, tanto a nivel autonómico como nacional. Recentemente recibiu o seu segundo Sol Repsol.



### PROPOSTA DE DEGUSTACIÓN

Ensalada de tomates, peituga escabechada e nitro flocos de millo de queixo.

Niguri crocante de mexillóns, ensalada de algas e emulsión de escabeche.

Polbo, pataca-pimentón e alioli picante.

Solombo asado e marinado con ceviche de fabas de Lourenzá.

Tarta cremosa de queixo con caramelo de licor café.



**PRIMEIRO PASE:** 13:30 h.  
**SEGUNDO PASE:** 15:00 h.

SÁBADO 8 DE XULLO  
SESIÓN TARDE

COCIÑEIRO CONVIDADO  
**JORGE GAGO**

RESTAURANTE A MACETA,  
BAR O TESTO  
SANTIAGO DE COMPOSTELA (A CORUÑA)

Produto da marca de calidade  
PescadeRías  
Co apoio da Consellería do Mar

Capataz forestal, mudou o monte e o lume pola cociña e os fogóns. Despois de cinco anos como brigadista decidiu probar no mundo da cociña. Estudou en Lamas de Abade e pasou por cociñas tan importantes como A Curtidoría, Manso ou A Estación. Dende hai sete anos exerce como xefe de cociña na Maceta (Bib Gourmad 2002 pola Guía Michelin) onde conseguiu recoñecementos tan importantes como Mellor Cociñeiro Xoven 2017 no Fórum Gastronómico da Coruña. O primeiro de moitos, xa que segue recollendo recoñecementos tanto a nivel autonómico como nacional.

Tan atrevido é, que aos seus 35 anos acaba de abrir o seu segundo restaurante, O Testo, unha barra de mercado no corazón da zona vella de Santiago de Compostela.



## PROPOSTA DE DEGUSTACIÓN

Pani puri de sardiña.

Snack de ventrecha e berberecho.

Xarda mariñada.

Navalla bilbaína.

Navalla con emulsión de ourizo.

Sargo con verza en tempura.

Usuzukuri de xurelo.

Mexillón con emulsión de pemento asado.

pescadeRías |   
de onde sen ori? | 

**PASE ÚNICO: 20:30 h.**

DOMINGO 9 DE XULLO  
SESIÓN MEDIODÍA

COCIÑEIRO CONVIDADO

## JAVIER RODRÍGUEZ PONTE “TAKY”

CATERING BOKETÉ  
CAMBRE (A CORUÑA)

Taky inicia a súa andaina no mundo da cociña no Centro Superior de Hostelería de Galicia no que se formou. Realizou prácticas nos mellores restaurantes: Casa Pardo (A Coruña), El Bulli (Roses), Akelarre, Arzak (San Sebastián), Hotel Savoy (Londres) e sobre todo Zuberoa (Oiartzun), que Taky sinala sempre como a experiencia que máis o marcou.

Foi xefe de cociña no Restaurante Praia Club (A Coruña), Executive Sous Chef na Taberna del Alabardero en Washington DC e actualmente exerce de xefe de cociña no Catering Boketé na Coruña. Tres veces Campión de Galicia de Cociñeiros (1996, 1998 e 2000) alzouse co Campionato de España de Cociñeiros no ano 2000 e participou no Campionato Mundial de Cociña Bocuse D'or en 2001.

É membro fundador do Grupo Nove e chef executivo da IXP Ternera Gallega.



### PROPOSTA DE DEGUSTACIÓN

Lámina de Ternera Gallega, foie, allo confeitado e cogumelos.

Cenoria glaseada con mel e romeu, requexo e macadamias.

Boi de mar, caldo de bullabesa mariscada e crema de fiuncho.

Froitas ao augardente e herbas de San Xoán.

Festival doce.

**PRIMEIRO PASE:** 13:30 h.  
**SEGUNDO PASE:** 15:00 h.

DOMINGO 9 DE XULLO  
SESIÓN TARDE

COCTELEIRO INVITADO

**WILLY GÓMEZ**

**ASTRO CAFÉ ROASTERS  
O CARBALLIÑO (OURENSE)**

Comezou no mundo da hostalería por herdanza familiar, criado entre as barras e os fogóns do bar paterno. Estudou hostalería e compaxinou os seus estudos con competicións de Barista, Bartender e Xefe de Sala. Algúns dos premios que acadou son: Subcampión Panamericano de coctelería. e Campión Nacional de Coctelería con Café por Forum Café no 2019. Campión Galego de Coctelería no 2016 e no 2017. Foi tres veces campión do Mellor Cóctel con Augardente de Galicia, no 2015, 2016 e 2017; outras tres veces Campión Galego de Baristas no 2013, no 2014 e no 2016; Subcampión de España de Coctelería no 2019. Foi tamén Campión de España de Xefe de Sala, no 2011 e 2014, Subcampión de Europa de Servizo de Restaurante e Bar no 2012 e estivo no TOP 10 da competición Wordl Class Spain no 2016 e no 2017.

Na actualidade xestiona un catering de coctelería e Astro Café Roasters, dedicado ao café de especialidade.



## PROPOSTA DE DEGUSTACIÓN

Fizz de sidra galega.

Sour de marmelo.

Tiki Galego.

**PASE ÚNICO: 18:30 h.**



## PEZAS DE ARTESANÍA DOS OBRADOIROS

**Alberto Lista** / Buño. Malpica de Bergantiños (A Coruña)

**Armaior** / Quiroga (Lugo)

**Arteviaras** / A Coruña

**Carballo Estrela** / Pontevedra

**Celso Ferreiro** / A Fonsagrada (Lugo)

**Cerámica Raposiñas** / A Pobra do Caramiñal (A Coruña)

**Elena Ferro** / Vila de Cruces (Pontevedra)

**Laura Delgado Cerámica** / Cambre (A Coruña)

**Lorenzo Design** / Santiago de Compostela (A Coruña)

**Ojea Studio** / Vigo (Pontevedra)

**Witchneeds** / Vigo (Pontevedra)

## PRODUTOS GASTRONÓMICOS

**Aceite Figueiredo** / Figueiredo. Ribas de Sil (Lugo)

**Adegas Castrobrey** / Camanzo. Vila de Cruces (Pontevedra)

**Aguión Apícola** / Boimil. Boimorto (A Coruña)

**Ánades Galicia** / Vilardevós (Ourense)

**Bodegas Lodeiros** / Santiago de Compostela (A Coruña)

**CampoCapela** / A Capela (A Coruña)

**Castelo de Sobroso** / Pontearreas (Pontevedra)

**Dosouto** / Paradela (Lugo)

**Galletas Xianas** / Taboada (Lugo)

**Galo Celta** / Vila de Cruces (Pontevedra)

**Licores Pousa** / Lalín (Pontevedra)

**Mamá Teresa** / Foxado. Arzúa (A Coruña)

**Sovoral** / Vilanova. Xunqueira de Ambía (Ourense)

**Rosabeles** / San Xoán de Tabangón. O Rosal (Pontevedra)

**Rosquillas de Aurita** / Lalín (Pontevedra)

**Torta de Sarria** / Sarria (Lugo)

**Xearte Brigitte** / Santiago de Compostela (A Coruña)

**3 Pastas Delicatessen** / Meis (Pontevedra)

## ORGANIZACIÓN

**Fundación Pública Artesanía de Galicia**

Consellería de Economía, Industria e Innovación.

Xunta de Galicia.

[artesianiadegalicia.xunta.gal](http://artesianiadegalicia.xunta.gal)

## AGRADECIMENTOS

Galicia Calidade, Consellería do Mar, Axencia Turismo de Galicia.

