



XUNTA
DE GALICIA



9-04-25
Día de la
Cocina
Atlántica

UBICACIÓN

AULA GOURMETS , Pabellon 4 | 4F50

- 10.30 h.** **BIENVENIDA.** *Luis Ramos*, Director de la Casa de Galicia en Madrid
-
- 10.45 h.** **PRESENTACIÓN DE LA COCINA ATLÁNTICA.** *Cándido Rial*, Subdirector de Valorización de los Productos del Mar – Consellería do Mar (XUNTA DE GALICIA)
-
- 11.00 h.** **ENAMÓRATE DE UN GALLEGO, VIVE EXPERIENCIAS DE CALIDADE.**
Mejillón de Galicia
El Chef *Miguel Fernández Vidal* del Restaurante Bancal y docente del Mom Culinary Institute (Madrid), nos habla del paisaje de las bateas y del único producto de mar en España con Denominación de Origen, el Mejillón de Galicia.
Showcooking degustación en armonía con Vinos DO Ribeiro por el Sumiller *Paco López*
- GALICIA SABE AMAR**
- *EXPERIENCIAS*
DE
CALIDADE.GAL
- Presenta:** *Luis Ramos*, periodista y Director de la Casa de Galicia en Madrid & Sumiller *Paco López*
Colaboran: *DOP Mejillón de Galicia, DO Ribeiro.*
-
- 12.00 h.** **GALICIA SABE AMAR. LA COCINA ATLÁNTICA DE JAVIER OLLEROS.**
El reconocido chef *Javier Olleros* del Restaurante Culler de Pau, O Grove, (Pontevedra) galardonado con dos Estrellas Michelin** y una Estrella Verde* nos lleva de la mano a Galicia, a su despensa de lujo para enseñarnos el valor de lo pequeño que se transforma en grande. La huerta que mira al mar, el mar que mira la huerta. **EXPERIENCIAS DE CALIDADE.**
- GALICIA SABE AMAR**
- *EXPERIENCIAS*
DE
CALIDADE.GAL
- Showcooking degustación** en armonía con Vinos DO Rías Baixas, por el Sumiller *Alejandro Paadin*
- Presenta:** *Luis Ramos*, periodista y Director de la Casa de Galicia en Madrid & Sumiller *Alejandro Paadin*
Colaboran: *pescadeRías*, de onde senón? y DO Rias Baixas
-
- 13.30 h.** **EXPERIENCIAS DE CALIDADE. CARNES DE VACUNO DE CALIDAD DIFERENCIADA.**
Ternera Gallega, Vaca Gallega y Buey Gallego
El chef *Héctor Lopez*, del Restaurante España (Lugo) y *Luis Vázquez*, director de promoción de las IGP Ternera Gallega y Vaca Gallega-Buey Gallego nos acercan la calidad y el sabor de unas carnes premium, procedentes de los mejores pastos a orillas del atlántico.
- *EXPERIENCIAS*
DE
CALIDADE.GAL
- Cocina, técnica, producto y territorio van de la mano y se armonizan con los Vinos tintos de la DO Ribeira Sacra en un maridaje guiado por *Paco López*, sumiller del Restaurante España
- Presenta:** *Luis Vázquez*, Director de Promoción de las IGP & Sumiller *Paco López*
Colaboran: IGP Ternera GALlega, IGP Vaca Gallega-Buey Gallego y DO Ribeira Sacra
-
- 14.30 h.** **CATA LA LATA & TÓMATE UN VINO. ARMONÍAS CON SABOR A MAR**
El chef *Álvaro Villasante*, del Restaurante Paprica (Lugo), nos invita al aperitivo que siempre funciona, una historia de amor avivada por la brisa atlántica.
Rías Gallegas en estado puro. Esencia en lata & el Godello de la DO Valdeorras, que ahora también es tuyo. Si a esto le sumamos la cocina gamberra y desenfadada de Villasante y la técnica y el conocimiento de Anfaco, lo tenemos.
Tesoros del Atlántico en perfecto maridaje. **GALICIA SABE AMAR**
- GALICIA SABE AMAR**
- *EXPERIENCIAS*
DE
CALIDADE.GAL
- Presenta:** *Felicidad Fernández*, Responsable del departamento de Comercio y Promoción de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas
Colaboran: ANFACO – CECOPECA, DO Valdeorras
-
- 15.30 h.** **SOBREMESAS CON CHISPA. EXPERIENCIAS DE CALIDADE con arte**
En Galicia, la hora de la sobremesa es cosa seria, tenemos para todos los gustos.
Para los más tradicionales, que no clausuran comida sin queso, para los “larpeiros” que buscan el cariño de los dulces bien hechos y para los que le ponen “gotas” al café.
Los chefs *Marcos Arufe & Diego Dominguez*, del Espacio Remollo (Santiago de Compostela) y *Salomé Beiroa*, experta Catadora de Quesos nos hablan en clave dulce y salada, así como son ellos. Que no falte la chispa!
- *EXPERIENCIAS*
DE
CALIDADE.GAL
- Presenta:** *Salomé Beira*, Catadora de Quesos y Miembro del Panel de Cata de los Quesos de Galicia.
Colaboran: DOP Arzúa-Ulloa, DOP Queso Tetilla, DOP San Simón da Costa, DOP Cebreiro, IGP Miel de Galicia, IGP Pan de Cea, IGP Pan Gallego, IGP Tarta de Santiago, Artesanía Alimentaria de Galicia & IIGG Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia.
-
- 17.00h.** **“COCINA ATLÁNTICA, custodia, saberes y sabores” by LUCÍA FREITAS**
Lucía Freitas, la chef compostelana con Estrella Michelin* nos habla del tejido de mujeres que sostienen la gastronomía gallega: mariscadoras, percebeiras, agriculturas, viticultoras, investigadoras, artesanas y por supuesto chefs, que como ella, ponen en valor, cada día el trabajo de las profesionales en Galicia. En su proyecto social, siempre ligado al mar y la huerta y por tanto, al producto, *Lucía* establece vínculos que van más allá de lo gastronómico y del territorio y proyecta Galicia allá donde va.
En este showcooking de mar& tierra, *Lucía* nos hablará de todas ellas, de las mujeres que están detrás de los productos, de las manos que lo hacen posible y de la belleza que esconden alguna de esas historias, incluida suya. Armonizamos el relato, y los platos con Vinos DO Monterrei y el sumiller *Nacho Costoya*
- GALICIA SABE AMAR**
- *EXPERIENCIAS*
DE
CALIDADE.GAL
- Presenta:** *Luis Ramos*, periodista y Director de la Casa de Galicia en Madrid & Sumiller *Nacho Costoya*
Colaboran: *pescadeRías*, de onde senón? y DO Monterrei
-
- 18.00h.** **“GALICIA EN CATA” los mejores Vinos de Galicia del 2024**
Con el sumiller *Nacho Costoya*, cataremos los vinos que han sido premiados en las Catas de Galicia 2024. Un recorrido por las 5 Denominaciones de Origen de Vinos de Galicia, DO Ribeiro, DO Rias Baixas, DO Ribeira Sacra, y DO Monterrei.
Podrás vivir una Auténtica **EXPERIENCIA DE CALIDADE** en esta cata guiada por *Nacho* y además de disfrutar, descubrirás que los vinos gallegos son muy diferentes, es cosa, sin duda, del Atlántico, que a todo le da carácter.
- *EXPERIENCIAS*
DE
CALIDADE.GAL
- Presenta: Sumiller *Nacho Costoya*

**GALICIA
SABE
AMAR**



Cofinanciado por
la Unión Europea



EXPERIENCIAS
DE
CALIDADE.GAL