

MARTES, 3 DE XULLO

II CONVERSAS SOBRE A GASTRONOMÍA GALEGA

CAFÉ MODERNO AFUNDACIÓN

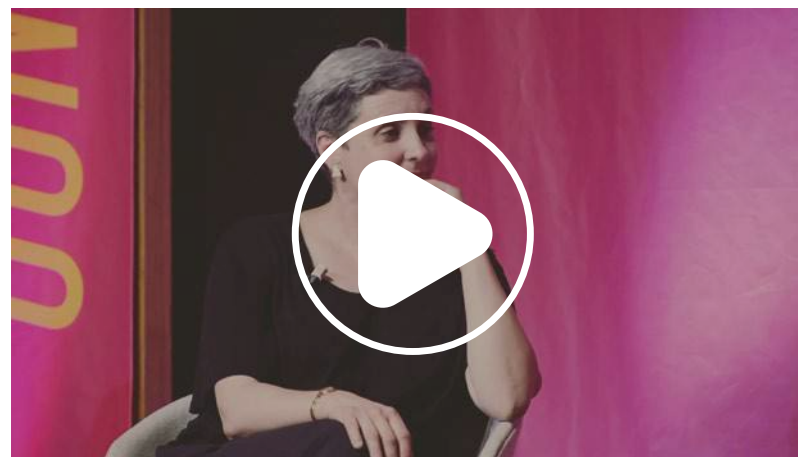
10:00 - 13:30h. / Praza San Xosé, 3 - Pontevedra

PORTAMÉRICA

¿Como vai evolucionar a nosa cociña? ¿Temos os ingredientes para encarar o futuro e ser competitivos nun mercado global? ¿De que xeito impacta o tecido empresarial da restauración e dos sectores produtivos na economía galega? ¿Son estes impactos sustentables?

Nas Conversas abrimos os interrogantes para falar de xeito transversal, e sobre todo para escoitar opinións diversas e plurais desde diferentes ángulos, visións e experiencias. Produtores, hostaleiros, novos emprendedores, cociñeiros, investigadores e comerciantes reunidos en torno a mesas temáticas para xerar reflexión e diálogo, expoñer ideas e debater sobre as necesidades, o potencial e tamén os retos de actualidade aos que se enfronta este sector que ten máis relevancia e atractivo que nunca.

Descubre o formato neste vídeo resumo da edición 2017: —————→



CONVERSAS 2018. INFORMACIÓN PRÁCTICA.

Esta edición das Conversas terá lugar no día 3 de xullo no Café Moderno Afundación (Praza San Xosé, 3, 36001 Pontevedra), no marco do festival PortAmérica. As charlas estrutúranse en 3 “mesas” en horario de 10 a 13:30h.

Como na primeira edición, convocarán a expertos de diferentes áreas. Algúns dos participantes foron: **Javier Olleros**, cociñeiro, Restaurante Culler de Pau; **Bernardo Estévez**, Viticultor, Issue; **Manolo Gago**, divulgador. **Marta Fernández**, directora de Profesionalización, Axencia de Turismo de Galicia.



¿DE QUE IMOS FALAR NAS CONVERSAS 2018?

As Conversas sobre gastronomía galega desta edición organízanse en torno a 3 eixos de debate:

1.

A GASTRONOMÍA COMO CHAVE PARA O DESENVOLVEMENTO

Analizarémolo peso da gastronomía na economía galega, tendo en conta o alcance en toda a cadea de valor, pero tamén doutros valores que impactan, como o emprego ou a fixación de poboación no rural.

2.

NOVAS XERACIÓNS E TENDENCIAS. CASOS DE ÉXITO

¿Cara a onde se proxectan os novos profesionais da cociña e a alimentación? ¿Cales son as tendencias que observamos nos novos negocios? Coñeceremos de primeira man casos de éxito e puntas de lanza que relaten a súa experiencia na busca do xenuíno, o retorno ao rural e a recuperación de produtos autóctonos.

3.

COCIÑA SUSTENTABLE. O COMPROMISO SOCIAL E MEDIOAMBIENTAL

O compromiso co medio desde a empresa e ata o consumidor, como imperativo para a sustentabilidade do sistema. Falaremos de marcas con propósito en alimentación e restauración. ¿Pode unha marca facer de altofalante na sensibilización non só doutros negocios, senón tamén dos propios consumidores? ¿Cales son os principais retos aos que nos enfrontamos en Galicia?

MESA 1. 10:00-11:30 h

Galicia. Territorio e Talento

A GASTRONOMÍA COMO CHAVE PARA O DESENVOLVEMENTO

MODERA

- **José Luis Sieira.** PROFESOR DE FINANZAS DE LA USC Y DEL CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GALICIA

INTERVEÑEN

- **Juan Vázquez.** CLÚSTER ALIMENTARIO DE GALICIA
- **Adelo Freire.** SECRETARIO DA CONFRARÍA DE NOIA
- **Fernando Almeida.** ENXEÑEIRO AGRÓNOMO GRUPO DACUNHA
- **M^aÁngeles Romero.** DIRECTORA DA CÁTEDRA DO PAN E DO CEREAL DA USC

NOVAS XERACIÓNS E TENDENCIAS

MODERA

- **José Ramón Porto.** PROFESOR DE MARKETING DE LA USC

INTERVEÑEN

- **Germán García.** CORTES DE MUAR
- **Marta Arias.** SINGULAE

MESA 2. 12.00-13:30 h

Cociña sustentable

O COMPROMISO SOCIAL E MEDIOAMBIENTAL

MODERA

- **Pedro García.** PROFESOR DE PATOLOGÍA ANIMAL DE LA USC Y EX VICERECTOR DE INVESTIGACIÓN DA USC

INTERVEÑEN

- **Saleta González.** INVESTIGADORA E ESPECIALISTA EN SOSTIBILIDADE
- **Javier García Galdo.** FUNDACIÓN LONXANET PARA A PESCA SOSTIBLE
- **Pepe Solla.** COCIÑEIRO CASA SOLLÁ
- **Manuel Bermúdez Díez.** RESPONSABLE DE PROXECTOS PORTO DE CELEIRO

CÓMO TRANSMITIR A MENSAXE

MODERA

- **M^a Luisa del Río.** PROFESORA DE MARKETING DE LA USC

INTERVEÑEN

- **Christian Bravo.** COCINERO DEL BRAVO RESTOBAR, LIMA
- **Jessica Rey.** DIRECTORA DE MARKETING DA CASA GRANDE DE XANCEDA.

PORTAMÉRICA E A GASTRONOMÍA

¿Por que un festival de música organiza un foro de debate sobre o futuro da gastronomía?

PortAmérica non é un festival musical ao uso. É un novo modelo de festival que se distingue por ofrecer unha proposta musical que tende lazos de unión entre Europa e Latinoamérica e por inducir a unha experiencia que só pode darse nunha contorna como a de Galicia, xa que une música, natureza e gastronomía galega.

Así mesmo, o festival é unha oportunidade para descubrir o destino Galicia, na que promocionar outros recursos turísticos do territorio aproveitando o poder de convocatoria da cita, que atrae a unha importante porcentaxe de visitantes doutras comunidades autónomas e que repercute en comunicación en diversos países estranxeiros.

O evento gastronómico Showrocking, dentro do festival PortAmérica, supón unha experiencia diferente dentro da oferta gastronómica actual: conta cunha localización privilegiada e potencia os recursos e atractivos asociados ao



territorio, o produto e os grandes cociñeiros galegos conformando unha alternativa turística singular de primeiro nivel, que foi recoñecida con **dous premios Fest**, nas edicións 2015 e 2017. Estes galardóns recoñeceron o evento que ten lugar en Caldas de Reis pola calidade da súa oferta gastronómica. Premios Fest é o único recoñecemento a nivel nacional dedicado aos festivais de música. Con catro edicións ás súas costas, establecéronse como unha referencia fundamental, un selo de calidade do sector dos eventos. Na súa 4ª edición recibiron 85.000 votos emitidos por público e xurado profesional.

PortAmérica, finalista por 4º ano consecutivo na categoría Mellor zona de restauración, fíxose co Premio en dúas ocasións. Os chefs da edición 2017 do Festival galego cociñaron en directo 45 petiscos gourmet diferentes para os asistentes, todos eles elaborados con produto galego. Durante os 3 días do Festival servíronse máis de 20.000 tapas.

O evento Showrocking en PortAmérica supón ademais un apoio á cadea de valor do turismo gastronómico galego a través do fomento da participación de cociñeiros locais de prestixio que se benefician da intensa publi-



cidade que lles ofrece o evento. O comisario da programación gastronómica é o prestixioso cociñeiro Pepe Solla, quen na edición 2018 convoca a 17 chefs que representan a nova alta cociña galega no evento, ademais de convidar a 15 prestixiosos chefs de fora de Galicia.

Cociñeiros galegos confirmados para a edición 2018: **Pepe Solla**, Casa Solla, Poio. Comisario. 3 Soles Repsol; **Javier Olleros**, Culler de Pau, O Grove. 2 Soles Repsol; **Yayo Daporta**, Yayo Daporta, Cambados. 2 soles Repsol; **Xoán Crujeiras**, Bido, A Coruña. 1 Sol Repsol; **Héctor López**, España, Lugo, 1 Sol Repsol; **Julio Sotomayor**, Nova, Ourense, 1 Sol Repsol; **Daniel Guzmán**, Nova, Ourense, 1 Sol Repsol; **Lucía Freitas**, A Tafona, Santiago de Compostela; **Beatriz Sotelo**; **Diego López**, La Molinera, Lalín; **Álvaro Villasante**, Paprica, Lugo; **Roberto Filgueira**, O Balado, Boqueixón; **Antonio Botana**, Pandemonium, Cambados; **Iñaki Bretal**, O Eirado, Pontevedra; **Pablo Romero**, Vinoteca Bagos, Pontevedra; **Jorge Gago**, A Maceta, Santiago de Compostela; **Kike Piñeiro**, A Horta do Obradoiro, Santiago de Compostela; **Eloy Cancela**, A Horta do Obradoiro, Santiago de Compostela.

Na edición de 2018 o evento presenta unha selección de 15 cociñeiros de fora de Galicia: **Andoni Luis Aduriz**, Mugaritz, Errenteria. 3 Soles Repsol; **Pablo González**, Cabaña Buenavista, Murcia. 3 Soles Repsol; **Diego Guerrero**, DSTAgE, Madrid. 3 Soles Repsol; **Roberto Ruiz**, Punto Mx, Madrid. 2 Soles Repsol; **Paco Morales**, Noor, Córdoba. 2 Soles Repsol; **Maca de Castro**, Maca de Castro, Port d'Alcúdia. 2 Soles Repsol; **Estanis Carenzo**, Sudestada,



ZONA GASTRONÓMICA

SHOW ROCKING

Guía Repsol

5-7 JULIO 2018  CALDAS DE REIS

PORTAMÉRICA

COMISARIO
PEPE SOLLA



galicia

 **REPSOL**

 **ChefPartner**

GADIS

MONTIÑO

ANDONI LUIS ADURIZ

Mugaritz, Errenteria 

PABLO GONZÁLEZ

Cabaña Buenavista, Murcia 

DIEGO GUERRERO

Dstage, Madrid 

ROBERTO RUIZ

Punto MX, Madrid 

JAVIER OLLEROS

Culler de Pau, O Grove 

PACO MORALES

Noor, Córdoba 

MACA DE CASTRO

Maca de Castro, Port d'Alcúdia 

YAYO DAPORTA

Yayo Daporta, Cambados 

YOLANDA LEÓN

Cocinandos, León 

BEGOÑA RODRIGO

La Salita, Valencia 

XOÁN CRUJEIRAS

Bido, A Coruña 

HÉCTOR LÓPEZ

España, Lugo 

JULIO SOTOMAYOR

Nova, Ourense 

DANI GUZMÁN

Nova, Ourense 

EDGAR NÚÑEZ

SUD777, México

ESTANIS CARENZO

Sudestada, Buenos Aires

KIKO MARTINS

A Cevicheria, Lisboa

MARIO CASTRELLÓN

Maito, Panamá

GERMÁN ESPINOSA

Fonda España, Barcelona

LUCÍA FREITAS

A Tafona, Santiago

CHRISTIAN BRAVO

Bravo Restobar, Lima

BEATRIZ SOTELO

DIEGO LÓPEZ

La Molinera, Lalín

ÁLVARO VILLASANTE

Paprica, Lugo

ROBERTO FILGUEIRA

O Balado, Boqueixón

ANTONIO BOTANA

Pandemonium, Cambados

IÑAKI BRETAL

O Elrado, Pontevedra

PABLO ROMERO

Vinoteca Bagos, Pontevedra

JORGE GAGO

A Maceta, Santiago

KIKE PIÑEIRO

A Horta do Obradoiro, Santiago

ELOY CANCELA

A Horta do Obradoiro, Santiago

GONZALO GARCÍA

Nakeima, Madrid

 SOLES REPSOL

Buenos Aires. 2 Soles Repsol; **Yolanda León**, Cocinando, León. 1 Sol Repsol; **Begoña Rodrigo**, La Salita, Valencia. 1 Sol Repsol; **Edgar Núñez**, SUD777, México DF; **Kiko Martins**, A Cevicheria, Lisboa; **Mario Castrellón**, Maito, Panamá; **Germán Espinosa**, Fonda España, Barcelona; **Christian Bravo**, Bravo Restobar, Lima; **Gonzalo García**, Nakeima, Madrid. A iniciativa completa o seu carácter social incorporando a alumnado das escolas de hostalaría de Galicia como axudantes, que viven una ocasión única de compartir os fogóns con grandes figuras da cociña. Unha excelente oportunidade que contribúe á formación de profesionais de alta cualificación.

Non hai que esquecer que **Esmerarte Industrias Creativas**, a empresa organizadora do festival, foi a produtora da primeira longametraxe sobre a gastronomía galega, “*Cociñando na fin do mundo*”, dirixida por **Alberto Baamonde**, entre outros moitos traballos que afondan e poñen en valor a nosa cociña.

Baamonde dirixirá tamén unha reportaxe documental sobre os contidos das Conversas que verá a luz no outono de 2018.



FORMA PARTE DO DEBATE

Queres acudir ás conversas? ¡Ven ao Café Moderno!

Apúntate en gastro@portamerica.es ou séguenos nas redes sociais de **PortAmérica** en Facebook, Twitter e Instagram e participa cos teus comentarios coa etiqueta [#ConversasGastro](#) mencionando a [@PortAmérica](#).

