

EL **FÓRUM GASTRONÓMICO**

TRASLADA A LA CIUDAD

DE TODOS: CIUDADANOS,

PROFESIONALES Y APASIONADOS

DE LA GASTRONOMÍA: ES EL **FÓRUM**

**A CORUÑA** ACOGE DURANTE 12 DÍAS EL

GRAN FESTIVAL DE LA GASTRONOMÍA,

CON UN VARIADO PROGRAMA DE

ACTIVIDADES APTAS PARA TODOS LOS

PÚBLICOS.

DESDE EL VIERNES 14 HASTA EL

MARTES 25 DE FEBRERO NUMEROSOS

ESPACIOS DE **A CORUÑA** SE

CONVIERTEN EN FÓRUM CIUDAD.

AQUÍ LES OFRECEMOS UNA **GUÍA DE**

**CÓMO, CUÁNDO Y DÓNDE COMERSE**

**CORUÑA**, PORQUE CORUÑA ESTÁ PARA

**COMÉRSELA** [WWW.FORUMCORUNA.COM](http://WWW.FORUMCORUNA.COM)

FÓRUM  
GASTRONÓMICO  
CORUÑA'14

**CORUÑA**  
ESTÁ PARA  
COMÉRSELA!

CÓMETE EL  
FÓRUM CIUDAD

14-25 FEB. 2014



# CÓMO, CUÁNDO Y DÓNDE COMERSE CORUÑA

SEÑALA TODO AQUELLO QUE TE GUSTARÍA COMERTE

## CORUÑA ESTÁ PARA COMÉRSELA!

### CÓMETE EL FÓRUM CIUDAD

14-25 FEB. 2014

## CALENDARIO FEBRERO 2014

LUN

MAR

MIER

JUE

VIER

SAB

DOM

14

15

16

- Fiesta Gastrofashion
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

- Curso introducción al mundo del café
- Fórum vermú
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

- Fórum vermú
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

17

18

19

20

21

22

23

- Taller cocina "con alma"
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

- Taller corte profesional de jamón
- Cata vinos gallegos con corazón
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

- Un ceviche en Nueva York
- Iniciación a la cata de aceites
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

- Taller de coctelería
- Que te la den con queso!
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

- Taller iniciación al sushi
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

- Cocido en los mercados
- Parejas desconcertantes
- Concurso Cocineiro Junior
- Catas con maridajes
- Talleres para niñ@s
- Curso introducción al mundo del café
- Fórum vermú
- Máster class de paella
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

- Fórum Gastronómico
- Fórum vermú
- Blend de cafés
- 2 ciudades, a 4 manos
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

FÓRUM GASTRONÓMICO CORUÑA'14

24

25

- Fórum Gastronómico
- Taller de repostería creativa
- Vinos de cine
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

- Fórum Gastronómico
- Blend de cafés
- Las tapas del Fórum
- Los menús del Fórum
- Las noches del Fórum

★ PUNTO DE INFORMACIÓN EN MERCADO PLAZA DE LUGO. 14 A 22 FEB, DE 11.00 A 14.00 H - 17.00 A 20.00 H

★ CONSULTA LA PROGRAMACIÓN COMPLETA EN [WWW.FORUMCORUNA.COM](http://WWW.FORUMCORUNA.COM) TEL. 981 93 53 03

★ CONSIGUE TU ENTRADA PARA EL FÓRUM GASTRONÓMICO CON TU COMPRA EN MERCADOS Y COMERCIOS DE LA CIUDAD

ORGANIZA



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



# LAS TAPAS DEL FÓRUM

DURANTE 12 DÍAS 60 ESTABLECIMIENTOS DE LA CIUDAD OFRECERÁN LA TAPA DEL FÓRUM, DISEÑADA EN EXCLUSIVA PARA ESTA OCASIÓN

★ FECHAS: 14 - 25 FEBRERO

HORARIO: 20.30 - 23.30 H (MÍNIMO)

PRECIO/TAPA: 2€

**100 FUEGOS** · Emilia Pardo Bazán, 7  
Tallarines de calamar con pesto de berberechos

**A BOCA DO LOBO** · Tinajas, 1  
Chulas de grelos y queso San Simón con navajas

**A LAGARETA** · Franja, 4. *Filloa de grelos*

**ABICA** · Avenida de la Marina, 9  
*Filloa de centollo con aceite de Wakame*

**ALMA NEGRA** · Barrera, 11

*Meloso de vaca, jugo de guisantes y crujientes*

**ALQUIMIA** · Barrera, 5. *Salmón a la provenzal*

**ANTIGUA CASA JESUSA** · Oliva, 1  
*Reconstrucción de pulpo "á Feira"*

**ASTERIA RESTAURANTE** · Gambirinus, 14  
*Salpicón Thai*

**CAFETERÍA RESTAURANTE INTERNACIONAL 2**

Avenida de Rubine, 7-9. *"Mar de fondo"*

**CASA ANDRÉS** · Barrera, 12

*Almejas a la marinera "estilo Coruña"*

**CASA DE COMIDAS PUERTA REAL**

Plaza de María Pita, 11

*Percebe sobre espuma de mar*

**CASA DE VINOS MONTECARLO**

Avenida General Sanjurjo, 90

*Tacos de salmón marinado*

**CASA LELÍN** · Olmos, 16-18

*Mejillones "á Feira" con cachelos*

**CENTRAL PARK** · Menéndez Pelayo, 7

*Mejillón en su jugo*

**CERVECERÍA DEL CENTRO** · Barrera, 23-

25. *Croquetas de algas y berberechos*

**CERVECERÍA E'LOTRO** · Barrera, 3

*Filloa huerta y mar*

**CERVECERÍA O CANDIL** · Galera 40, bis

*Paella do Candil*

**CERVEZOTECA MALTE** · Galera, 47

*Minihamburguesa de ternera gallega asada a la Aloumiña tosta, queso San Simón, cebolla caramelizada a la Dama Alaricana quemada,*

*mermelada de keltius miño y canónigos, en pan de centeno y Mendiña Corma*

**COOK** · Padre Feijóo, 4

*Navajas en escabeche en cítricos sobre xenos*

**CULUCA** · Avenida de Arteixo, 10

*Chipirón encebollado con mahonesa de lima*

**DE MARKET** · Payo Gómez, 12

*Nido de codorniz*

**EL TRASTERO** · Barrera, 17. *"Bartolitos"*

**FLANN O'BRIEN** · Plaza de la Galera, 40

*Local 13. Enrollado de cangrejo*

**HOTEL MELIÁ MARÍA PITA**

Avenida Pedro Barrié de la Maza, 1

*Minitaco de bacalao con sopita de berberechos*

**JAMONERÍA VINOTECA EL ENSACHE**

Rosalía de Castro, 4. *Pulguita de atún*

**LA 13 CATORCE** · Menéndez Pelayo, 9

*Navajas marinadas en lima en tempura de pescado*

**LA BODEGUILLA DEL PADRE FEIJOO**

Padre Feijóo, 5. *"Marexada"*

**LA CASA DEL PESCADITO** · Plaza de

María Pita, 22. *Croquetas de grelos y chorizo*

**LA DE TEO** · Capitán Troncoso, 11

*Cocochas de bacalao con habitas fritas y gulas*

**LA BARBERÍA** · Orzán, 15.3. *Raya a la*

*plancha con puré de patata marino, emulsión*

*de choco en su tinta y gamba a la plancha*

*atrapada en ámbar de mar*

**LA MERCERÍA** · Troncoso 9. *Huevo (de)*

*cocido*

**LA MONTANERA** · Fama, 1

*Mejillones a la pimienta sobre pasta de mar*

**LA OVEJA NEGRA** · Emilia Pardo Bazán,

17. *Empanadilla de pulpo con setas y shitake*

**LA PICOTERÍA** · Avenida de Arteixo, 14

*"La golosina del mar"*

**LA TABERNA DEL ARRIERO** · Capitán

Troncoso, 19. *Boliños de bacalao*

**LA TARARA** · Emilia Pardo Bazán, 14

*"Nuestra ensaladilla"*

**MAMÁ CHICO** · Galera, 3

*Napolitana con anchoa y rúcula*

**MIRADOR DE SAN PEDRO**

Monte de San Pedro, s/n. *"Dorna mariñeira"*

**NOVA LÚA CHEA VINOTECA**

Paseo Marítimo, 4. *"Mareas baixas"*

**O BAR DOS PINCHOS**

Paseo Marítimo, 2. *Almejas bravas*

**O 'BO TAPAS** · Menéndez Pelayo, 18

*Mejillones rellenos*

**O CABO** · Picavía, 2. *Chips de pulpo*

**O MIUDIÑO** · Estrella, 30. *Parrochitas*

*ahogadas*

**O'SECRETO & HEMINGWAY**

Plaza de María Pita, 3. *Mejillones Hemingway*

**OÍDO COCINA** · Avenida de la Marina, 3

*Canelón de pulpo y langostinos*

**OS TIGRES** · Torreiro, 6-8. *Tigres rabiosos*

**RESTAURANTE NORAY** · Plaza de María

Pita, 15. *Vinagreta de pulpo*

**RESTAURANTE PARRILLADA EL ROBLE**

Avenida de los Mallos, 14. *Pulpo a la brasa*

**RESTAURANTE TEMPURA**

Barrié de la Maza, 23. *Tartar de salmón*

**RINCÓN DEL REINO**. Castiñeiras de Abaixo,

24. *"¿El helado y el escabeche?"*

**SPOOM**. Emilia Pardo Bazán 21. *Taco de*

*osobuco con risotto al azafrán*

**SURREY** · Barrera, 20.

*Albóndigas de la casa*

**TABERNA EL PUCHERO** · Franja, 57 y 48

*Filloa de chicharrones y queso del País*

**TABERNA GAIOSO** · Plaza de España, 15

*Albóndigas de pulpo*

**TABERNA O' SECRETO** · Alameda, 18

*Empanada de maíz de pulpo y cigalas*

**TATONE** · Rubine, 17-19. *Tapa de jabalí*

**THE BREEN'S TAVERN**

Plaza de María Pita, 24. *"Nordés"*

**THE LOW COST BAR** · Galera, 33

*Vol au vent marino*

**VINOTECA JALEO** · Galera, 43-45

*"A la parrilla"*

**VINUM TRADE EL PARADOR** · Olmos, 15

*Pastel de marisco*

**VOX POPULI** · Galera, 17

*Huevos rellenos de marisco*

# LOS MENÚS DEL FÓRUM

¿QUIERES DISFRUTAR DE UN MENÚ ESPECIAL? LO ENCONTRARÁS EN LOS 36 RESTAURANTES DE LA CIUDAD QUE HAN CREADO UN MENÚ ORIGINAL CON MOTIVO DEL FÓRUM

★ FECHAS: 14 - 25 FEBRERO

HORARIO: MEDIODÍA Y/O NOCHE

**ADEGA O BEBEDEIRO**

Ángel Rebollo, 34

**ÁRBORE DA VEIRA**

San Andrés, 109

**CAFETERÍA RESTAURANTE INTERNACIONAL 2**

Avenida de Rubine, 7 - 9

**CASA ANDRÉS**

Barrera, 12

**CASA LELÍN**

Olmos, 16 - 18

**CASA VASCA**

Capitán Troncoso, 10

**CORTEGADA**

Federico García, 3

**CULUCA**

Avenida de Arteixo, 10

**DE MARÍA TABERNA RESTAURANTE**

Olmos, 2

**DE MARKET**

Payo Gómez, 12

**RESTAURANTE DOMUS CASA PARDO**

Ángel Rebollo, s/n

**EL DE ALBERTO**

Ángel Rebollo, 18

**HAMBURGUESERÍA ZUN**

Franja, 57 y 48

**HOSTAL GALICIA**

Enrique Mariñas, 2

**HOTEL MELIÁ MARÍA PITA**

Avenida Pedro Barrié de la Maza, 1

**LA 13 CATORCE**

Menéndez Pelayo, 9

**LA CASA DEL PESCADITO**

Plaza de María Pita, 22

**LA DE TEO**

Capitán Troncoso, 11

**LA POSTRERÍA**

Fernando Arenas Quintela, 5

**MIRADOR DE SAN PEDRO**

Monte de San Pedro, s/n

**NOVA LÚA CHEA VINOTECA**

Paseo Marítimo, 4

**O CABO**

Picavía, 2

**PABLO GALLEGO RESTAURANTE**

Troncoso, 4

**PANDELINO**

Rosalía de Castro, 7

**RESTAURANTE ARTABRIA**

Fernando Macías, 28

**RESTAURANTE CORAL**

Avda. de la Marina, Callejón Estacada, 9

**RESTAURANTE DAVID ABUÍN**

San José, 1



# LOS MENÚS DEL FÓRUM

**RESTAURANTE MANOLITO**  
Fernández Latorre, 116

**RESTAURANTE MANOLITO**  
Ramón y Cajal, 45

**RESTAURANTE NOVO - HOTEL**

**HESPERIA FINISTERRE**

Paseo del Parrote, 2-4

**RESTAURANTE NORAY**

Plaza de María Pita, 15

**RESTAURANTE PARRILLADA EL ROBLE**

Avenida de los Mallos, 14

**RINCÓN DEL REINO**

Castiñeiras de Abaixo, 24

**SOHO BAR**

Enrique Mariñas Romero

Periodista (Matogrande)

**TABERNA GAIOSO**

Plaza de España, 15

**TABERNA VITIÑO**

San Juan, 29



# CATAS Y TALLERES

## INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ

Las variedades, los varietales, el procesamiento, el tueste. Se realizarán diferentes catas que permitirán experimentar todos los factores que afectan a la calidad del café. Se descubrirán los diferentes métodos para preparar el café en casa y descubrir cómo puede cambiar el perfil de la taza final dependiendo del método de preparación que hemos utilizado.

- ★ **Fechas: sábado 15 y sábado 22**
- Horario: 10.30 a 14.00 h**
- Plazas: máximo 6**
- Precio: 30 euros/persona**
- Sede: Calle Ferrol, 14 (Café&Boutique Siboney)**
- Reserva de plazas: [siboney@cafesiboney.com](mailto:siboney@cafesiboney.com)**

# LAS NOCHES DEL FÓRUM

DISFRUTAR DE UNA COPA MUY ESPECIAL EN ESPACIOS FÓRUM ES EL OBJETIVO DEL FÓRUMNOCHE. CADA UNO DE LOS LOCALES OFRECERÁ SU COPA FÓRUM Y ACTIVIDADES DE TODO TIPO: ACTOS CULTURALES, FIESTAS, AFTERWORK, DEGUSTACIONES, CATAS, EXHIBICIONES DE COCTELERÍA...

- ★ **FECHAS: 14 - 25 FEBRERO**
- HORARIO: 22.00 - 01.30 H**

**8 LUCES** · Orzán, 96

**AMURA** · Centro de Ocio los Cantones Village

**BRIT** · Centro de Ocio los Cantones Village

**COOK** · Padre Feijóo, 4

**DUX** · Centro de Ocio los Cantones Village

**EL CORRALÓN** · Panaderas, 13

**EL POLVORÍN** · Vereda del Polvorín

**LA BARBERÍA** · Orzán, 15

**LA POSTRERÍA** · Fernando Arenas Quintela, 5

**LA TARARA** · Emilia Pardo Bazán, 14

**MARITA RON** · Cantón Pequeño, 23

**MOON57** · Paseo de Ronda, 57

**SOHO BAR** · Enrique Mariñas Romero

Periodista (Matogrande)

**TATONE** · Rubine, 17 - 19

# FÓRUM VERMÚ

RECUPERANDO LAS BUENAS COSTUMBRES, ESTAS SESIONES UNIRÁN LA DEGUSTACIÓN DEL MEJOR VERMÚ CON LA BUENA MÚSICA

- ★ **HORARIO: 13.00 - 15.00 H**

**EL MONO PACO** · Mercado, 4

**Fechas: sábado 15 / sábado 22**

**COOK** · Padre Feijóo, 4

**Fechas: sábado 15 / domingo 16 /**

**sábado 22 / domingo 23**

**EL POLVORÍN** · Vereda del Polvorín

**Fechas: sábado 15 / sábado 22**

**LA BARBERÍA** · Orzán, 15

**Fechas: sábado 15 / domingo 16 /**

**sábado 22 / domingo 23**

**SOHO BAR** · Enrique Mariñas Romero

Periodista (Matogrande)

**Fechas: domingo 23**

## DEGUSTACIONES VERMÚ "NORDESÍA"

- ★ **Sábado 15 / EL MONO PACO**
- Domingo 16 / COOK**
- Sábado 22 / EL POLVORÍN**
- Domingo 23 / LA BARBERÍA**

## COCINA "CON ALMA"

Taller dirigido a conocer los fundamentos de la cocina clásica y moderna, de una forma totalmente práctica. De la mano de la chef Alma García, el participante aprenderá a elaborar un menú sencillo para "enamorar": entrantes "con chispa", risotto "con toques", tarta de brownie y cheesecake.

- ★ **Fecha: lunes 17**
- Horario: 20.00 a 23.00 h**
- Plazas: Mínimo 14 - máximo 18**
- Sede: Calle Real, 11 - 1º dcha (Showcooking)**
- Precio: 35 euros/persona. Incluye degustación y bebidas**
- Reserva de plazas: [www.showcooking.es/club](http://www.showcooking.es/club) | [info@showcooking.es](mailto:info@showcooking.es)**

## CORTE PROFESIONAL DE JAMÓN

Curso de iniciación y perfeccionamiento de la técnica de corte profesional de jamón con Daniel Meneses Ortiz. Aprovechar al máximo la pieza y adquirir destreza con las técnicas de corte es el principal objetivo del curso.

- ★ **Fecha: martes 18**
- Horario: 20.00 a 23.00 h**
- Plazas: mínimo 14 - máximo 18**
- Sede: Calle Real, 11 - 1º dcha (Showcooking)**
- Precio: 35 euros/persona. Incluye degustación y bebidas**
- Reserva de plazas: [www.showcooking.es/club](http://www.showcooking.es/club) | [info@showcooking.es](mailto:info@showcooking.es)**

CONSULTA PROGRAMACIÓN COMPLETA EN  
[WWW.FORUMCORUNA](http://WWW.FORUMCORUNA)



## CATA DE VINOS GALLEGOS CON CORAZÓN

De lo desconocido a lo reconocido...

Te invitamos a dar un paseo por los diferentes vinos gallegos que han despertado nuestras emociones...

- ★ **Fechas:** martes 18  
**Horarios:** 19.00 a 20.30 h | 21.00 a 22.30 h.  
**Plazas:** máximo 12 c/u  
**Sede:** Paseo de la Dársena, 1 (Tangerina and Co)  
**Precio:** 5 euros/persona  
**Reserva de plazas:** 981 924 973/ info@tgnandco.com

## “UN CEVICHE EN NUEVA YORK”

El taller enseñará a elaborar recetas de ceviches de famosos chefs neoyorquinos (Blue Water Grill, Sushi-Samba, Lucy Latin Kitchen y Pipa Restaurant). Una fusión de ingredientes latinoamericanos (el jalapeño, ají amarillo, cilantro...) y de nuestro mar (langostino, lenguado, ostras...) un auténtico paseo gastronómico por Manhattan.

- ★ **Fecha:** miércoles 19  
**Horario:** 20.00 a 23.00 h  
**Plazas:** mínimo 14 – máximo 18  
**Sede:** Calle Real, 11 – 1º dcha (Showcooking)  
**Precio:** 35 euros/persona. Incluye degustación y bebidas  
**Reserva de plazas:** www.showcooking.es/club | info@showcooking.es

## CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITES

¿Porqué el aceite es afrutado, verde o maduro? ¿Porqué una variedad tiene unos matices diferentes a otros?

Cata de aceites monovarietales, dirigida por Tangerina and Co y los expertos de Valderrama.

- ★ **Fecha:** miércoles 19  
**Horarios:** 19.00 a 20.30 h | 21.00 a 22.30 h.  
**Plazas:** máximo 12 c/u  
**Sede:** Paseo de la Dársena, 1 (Tangerina and Co)  
**Precio:** 5 euros/persona  
**Reserva de plazas:** 981 924 973/ info@tgnandco.com

## TALLER DE COCTELERÍA

El objetivo es que los participantes aprendan a elaborar y degustar los cócteles y combinados de moda. Introducción a la ginebra y su historia, valoración de las tónicas y cata, los cítricos y botánicos más utilizados... Una sobremesa refrescante y diferente.

- ★ **Fecha:** jueves 20  
**Horario:** 20.00 a 23.00 h  
**Plazas:** mínimo 14 – máximo 18  
**Sede:** Calle Real, 11 – 1º dcha (Showcooking)  
**Precio:** 40 euros/persona. Incluye degustación y cena-cóctel  
**Reserva de plazas:** www.showcooking.es/club | info@showcooking.es

## QUE TE LA DEN CON QUESO!

De la mano del Grupo Coalbe, te ofrecemos la oportunidad de maridar una selección de quesos y cervezas nacionales e internacionales.

- ★ **Fecha:** jueves 20  
**Horarios:** 19.00 a 20.30 h | 21.00 a 22.30 h.  
**Plazas:** máximo 12 c/u  
**Sede:** Paseo de la Dársena, 1 (Tangerina and Co)  
**Precio:** 5 euros/persona  
**Reserva de plazas:** 981 924 973/ info@tgnandco.com

## INICIACIÓN AL SUSHI

De la mano del chef Pablo Viñas, ex alumno del “Sushi Chef Institute” de Los Ángeles, aprende la técnica de elaboración del sushi de manera didáctica y entretenida, realizando diversos platos de manera ágil y efectiva. La presentación, contrastes de sabores, colores y texturas, serán los protagonistas de este curso.

- ★ **Fecha:** viernes 21  
**Horario:** 20.00 a 23.00 h  
**Plazas:** mínimo 14 – máximo 18  
**Sede:** Calle Real, 11 – 1º dcha (Showcooking)  
**Precio:** 35 euros/persona. Incluye degustación y bebidas  
**Reserva de plazas:** www.showcooking.es/club | info@showcooking.es

## CATAS CON MARIDAJES

Diversos productos de alta calidad serán los protagonistas de estas catas con maridaje: catas comentadas que combinan la degustación de las mejores bebidas con las más afamadas viandas.

### CURSO EXPRESS DE TIRAJE DE CERVEZA CATA & CONSERVAS

Estrella Galicia + Conservas Curricán

- ★ **Fecha:** sábado 22  
**Horario:** 12.00 h

“TENTACIONES DE CÁCERES”. Cata de productos con D.O. de la provincia de Cáceres, Diputación de Cáceres

- ★ **Fecha:** sábado 22  
**Horario:** 17.00 h

### FOIES SINGULARES & VINOS DULCES

Zapata Representante, S.L.

- ★ **Fecha:** sábado 22  
**Horario:** 19.00 h

**Sede:** Centro Ágora  
**Plazas:** 40 plazas c/u  
**Precio:** 10 euros/persona  
**Venta de entradas:** sede de la actividad  
**Venta anticipada (hasta 48 horas antes)** en [entradas.novagaliciabanco.es](http://entradas.novagaliciabanco.es)



[WWW.FORUMCORUNA.COM](http://WWW.FORUMCORUNA.COM)

## TALLERES PARA NIÑ@S

Talleres de cocina para los más pequeños: espacios lúdicos y participativos en los que los niños elaboran platos y pinchos fríos, dulces, en base a productos sanos y convenientemente seleccionados. Cocinar, aprender, divertirse, degustar...

**TALLER 1:** La dieta Mediterránea. Aprendiendo a comer

- ★ **Fecha:** sábado 22  
**Horario:** 10.30  
**Plazas:** 20

**TALLER 2:** La dieta Mediterránea. Aprendiendo a comer

- ★ **Fecha:** sábado 22  
**Horario:** 12.30 h  
**Plazas:** 20

**TALLER 3:** Decoración de cupcakes

- ★ **Fecha:** sábado 22  
**Horario:** 17.00 h  
**Plazas:** 15

**TALLER 4:** Decoración de galletas

- ★ **Fecha:** sábado 22  
**Horario:** 19.00 h  
**Plazas:** 15

**Edades:** de 6 a 12 años

**Sede:** Centro Ágora

**Precio:** 10 euros/persona

**Venta de entradas:** sede de la actividad  
**Venta anticipada (hasta 48 horas antes)** en [entradas.novagaliciabanco.es](http://entradas.novagaliciabanco.es)

## MASTER CLASS DE PAELLA

Conocer, de la mano del maestro paellero Roberto Martínez, los secretos para elaborar una auténtica paella valenciana. Los tipos de arroz, la tradición, el tratamiento del azafrán, los caldos, el socarrat...

- ★ **Fecha:** sábado 22  
**Horario:** 20.00 a 23.00 h  
**Plazas:** mínimo 14 – máximo 18  
**Sede:** Calle Real, 11 – 1º dcha (Showcooking)  
**Precio:** 40 euros/persona  
**Incluye degustación y bebidas**  
**Reserva de plazas:** www.showcooking.es/club | info@showcooking.es

## REPOSTERÍA CREATIVA

Sorprender con texturas, sabores dulces y apetecibles sensaciones... Taller en el que se aprenderán técnicas básicas de repostería y preparación de postres: tiramisú, brownie, tarta de zanahoria, cheesecake...

- ★ **Fecha:** lunes 24  
**Horario:** 20.00 a 23.00 h  
**Plazas:** mínimo 14 – máximo 18  
**Sede:** Calle Real, 11 – 1º dcha (Showcooking)  
**Precio:** 35 euros/persona. Incluye degustación y bebidas  
**Reserva de plazas:** www.showcooking.es/club | info@showcooking.es



# MÁS FÓRUM CIUDAD...

## COCIDO EN LOS MERCADOS

Cocineros gallegos de distintas generaciones se reúnen en el mercado de San Agustín en torno al plato tradicional por excelencia: el cocido. Tradición y vanguardia juntas cocinando el plato más emblemático de la cocina gallega. Se servirán degustaciones de caldo en 5 mercados de la ciudad. La recaudación tendrá fines solidarios: La Cocina económica.

- ★ **Fecha: sábado 22**  
**Horario: 09.00 - 13.00 h**  
**Sedes: Mercado de San Agustín – elaboración de cocido y degustación**  
**Degustaciones en Conchiñas, Monte Alto, Plaza de Lugo y Elviña**  
**Entrada libre**

## CONCURSO 'COCIÑEIRO JUNIOR' ESCUELA ÁLVARO CUNQUEIRO FÓRUM CORUÑA

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, en colaboración con el Fórum Gastronómico A Coruña 2014 convocan el I Concurso 'Cociñeiro Junior' Escuela Álvaro Cunqueiro Fórum Coruña y a través de los Centros Cívicos de la ciudad de A Coruña.

Está orientado a niños y jóvenes de entre 8 y 16 años (ambos incluidos), organizados en 2 categorías: Categoría A, entre 8 y 12 años, y Categoría B, entre 13 y 16.

El Concurso se realiza en dos fases: en la primera deberán presentar su receta, en la fase II elaborarla en directo. De esta fase II saldrán los ganadores del I Concurso "Cociñeiro Junior".

- ★ **Fecha: sábado 15 – domingo 16**  
**Sede: Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña**

## PAREJAS DESCONCERTANTES

Emplearemos la música para transmitir la posibilidad de coexistencia y perfecta armonía de aquello que en principio se considera improbable; el disfrute de nuevas sensaciones en torno a la gastronomía y el vino.

De la mano de TAC conoceremos una obra inédita en España, la interpretación de "Harley-Davidson" (2000) para trompeta, sintetizador y nueve motoristas conduciendo 9 motos Harley Davidson, del compositor alemán Dieter Schenedel.

Una vez inmersos en esta experiencia musical, se introducen nuevas armonías, esta vez gustativas mediante parejas gastronómicas inesperadas. La degustación correrá a cargo del reputado chef Pepe Solla, maridando sus creaciones con vinos de la D.O. Monterrey.

- ★ **Fecha: sábado 22**  
**Horario: 12.00 h**  
**Plazas: acceso libre al concierto**  
**Degustación con aforo limitado**  
**Sede: Jardines de Méndez Núñez**  
**Precio degustación: 3 euros/persona**  
**Venta de entradas para degustación: sede de la actividad**

## 2 CIUDADES, 4 MANOS

La comida es uno de los actos que más une a las personas. Nos sentamos alrededor de una mesa para compartir. Quedamos e invitamos a comer o cenar. Sorprendemos, emocionamos, seducimos a través de la cocina. Porque la cocina humaniza y estrecha vínculos.

Por ello, en ocasión de la celebración del Fórum Coruña 2014, 8 establecimientos coruñeses han abierto sus cocinas a 8 restaurantes compostelanos. Jóvenes cocineros y cocineras de Santiago elaborarán, a cuatro manos con sus homólogos coruñeses, una tapa conjunta. Anfitriones e invitados de las dos ciudades hermanas cocinando a cuatro manos.

- ★ **Fecha: domingo 23**  
**Horario: 20.00 - cierre**  
**Precio/tapa: 2€**

### A MUNDIÑA & ABASTOS 2.0

Estrella, 10

Navalla & Mar

### ALMA NEGRA & FERRO

Barrera, 11

*Carneiro de mar con grelos e crocante de berza*

### CULUCA & ACIO

Avenida de Arteixo, 10

*Tiradito de Corvina*

### PANDELINO & GARUM

Rosalía de Castro, 7

*Xarda e Mar*

### PULPEIRA DE MELIDE & CASTELAO

Plaza de España, 16

*Berberechos con gintonic*

### TABERNA GAIOSO & MESÓN DE LÁZARO

Plaza de España, 15

*Lentillas, peixe e ovas con escabeche suave de vinagre de cava*

### TABERNA O'SECRETO & LA BODEGUILLA DE SANTA MARTA

Alameda, 18

*Crema de berzas con crocante de xarda*

### TIRA DO PLAYA & ARTESANA

Andén de Riazor s/n. *Tostiña d'Arousa*

## VINOS DE CINE

El séptimo arte y los vinos más exquisitos se unen en una experiencia única. Varios fragmentos de películas, unos comentaristas "de cine" y una degustación de los mejores caldos... Este es el guión de una experiencia diferente en la que se podrán catar varios vinos de la mano del sumiller Xoán Cannas.

- ★ **Fecha: lunes 24**  
**Horario: 21.00 h**  
**Plazas: 100**  
**Sede: Teatro Rosalía Castro**  
**Precio: 25 euros/persona**  
**Venta de entradas: sede de la actividad**  
**Venta anticipada (hasta 48 horas antes) en [entradas.novagaliciabanco.es](http://entradas.novagaliciabanco.es)**

## Y ADEMÁS...

### BLEND DE CAFÉS

Disfruta de un blend de cafés (mezcla especial), acompañado de bizcochos caseros: "cheese cake", "carrot cake", la "appel pie" y "brownie". Si lo prefieres, puedes escoger un té o infusión de entre más de 35 tipos.

- ★ **Fechas: 14 - 25 febrero**  
**Horario: 17.00 a 20.00 h**  
**Precio: 4,5€**  
**Sede: Calle Ferrol, 14 (Café&Boutique Siboney)**

### GASTROFASHION

Galiciademoda y el Centro Médico - Estético NIUNO se unen para ofrecerte una fiesta Gastrofashion en la que la moda y la belleza serán las protagonistas que se fusionarán con Pink Cow, la primera bebida inspirada en la mujer, y el perfecto complemento de Blanco Chocolates.

- ★ **Fecha: viernes, 14 febrero**  
**Horario: 20.00 h**  
**Precio: entrada gratuita. Aforo limitado**  
**Reserva llamando al 981 24 79 15**  
**Sede: Fernández Latorre, 51 (Niuno)**

# FÓRUM GASTRONÓMICO. EXPOCORUÑA

DOMINGO 23.02.2014

LUNES 24.02.2014

MARTES 25.02.2014

- 10:00 – 11:30**  
**AUDITORIO** **Concurso de Pulpeiras**  
Presentado por *Sacha Hormaechea*
- 11:00 – 12:15**  
**AULA ACTIVA** *Caco* (As Garzas y Pé Franco, A Coruña)  
**Finismare. El mar y la tierra en el plato**  
Presentado por *Jorge Guitián*
- 11:00 – 12:00**  
**ATENEO 2** FÓRUM NIÑOS: *Fabián León* (Masterchef) y *Pablo Fernández*. Esc. Host. Álvaro Cunqueiro
- 11:00 – 12:00**  
**ATENEO** **Cocina del mar a la tierra y de los castros a los castillos.** Concello de Vimianzo, *Manuel Gago* y *Miguel Silvarredonda*
- 11:00 – 12:00**  
**TALLER** *Beatriz Sotelo* y *Xoán Crujeiras* (A Estación, Cambre, A Coruña)  
**El mar en la cocina de A Estación**  
Presentado por *Sole Felloza*
- 12:00 – 12:50**  
**AUDITORIO** *Jordi Cruz* (Àbac, Barcelona)  
**Alta cocina creativa**
- 12:30 – 13:30**  
**ATENEO 2** FÓRUM NIÑOS: *Fabián León* (Masterchef) y *Pablo Fernández*. Esc. Host. Álvaro Cunqueiro
- 12:30 – 13:30**  
**ATENEO** FÓRUM VINO: *Josep Roca* (El Celler de Can Roca, Girona)  
**Mares de vino**
- 13:00 – 15:00**  
**AUDITORIO** **La nueva cocina gallega con Pepe Solla** y la participación de: *Chisco* (Culuca, A Coruña) **Las tapas de Culuca.** *Eduardo Pardo* (Casa Pardo, A Coruña). **El rape negro, nuestra seña de identidad.** *Alén Tarrío* (Café de Altamira, Pazo de Altamira, Santiago de Compostela). **Platos clásicos sin complejos.** *Tino Otero* y *Pablo Gallego* (Pablo Gallego, A Coruña) **Modernización de la cocina tradicional**
- 13:00 – 14:00**  
**ATENEO 3** **El sabor del mar en conserva.** Xunta de Galicia, *Carmen Albo*
- 13:30 – 14:30**  
**TALLER** *David Toutain* (Restaurant David Toutain, París)  
**Las algas en la joven cocina francesa**  
Presentado por *Philippe Regol*
- 14:00 – 15:00**  
**ATENEO** **Co-cooking & Beer.** Estrella Galicia
- 14:00**  
**STAND**  
**HABELAS HAILAS** **Exaltación del mejillón de Cabo de Cruz**  
*Miguel Mosteiro* by Chicolino Restauración maridado con su albariño O do avó Marcelo
- 15:30 – 16:00**  
**AUDITORIO** Entrega de Premios I **Concurso Cocifeiro Junior**
- 16:30 – 18:30**  
**AUDITORIO** **Cocifeiro do ano**  
Presentado por *Pep Palau*
- 16:00 – 17:00**  
**TALLER** *Iago Pazos* y *Marcos Cerqueiro*, (LoxeMareiro, Villagarcía de Arousa; Abastos 2.0, Santiago de Compostela) **Cocina en miniatura, improvisando en el mercado**  
Presentado por *Marta Fernández*
- 16:00 – 17:00**  
**ATENEO 2** FÓRUM NIÑOS: *Fabián León* (Masterchef) y *Pablo Fernández*. Esc. Host. Álvaro Cunqueiro
- 16:00 – 17:00**  
**ATENEO 3** **Cocina con café.** *Oscar de Toro*
- 16:00 – 18:00**  
**STAND**  
**HABELAS HAILAS** **Coctelería Habelas Hailas.** *José Soto*, Casino La Toja
- 17:30 – 18:30**  
**TALLER** *Sergio Bastard* (Casona del Judío, Santander)  
**La importancia de las hierbas de costa en la alta cocina**
- 17:30 – 18:30**  
**ATENEO 2** FÓRUM NIÑOS: *Fabián León* (Masterchef) y *Pablo Fernández*. Esc. Host. Álvaro Cunqueiro
- 18:00 – 19:00**  
**ATENEO** **Cata de quesos y panes.** *Miguel Vila*
- 18:00 – 19:00**  
**ATENEO 3** **Cata de vinos cooperativos gallegos**  
Cooperativas Galicia, *Mercedes González*
- 19:00 – 20:00**  
**AUDITORIO** *Luis Veira* (Árbore da Veira, A Coruña)  
**La cocina creativa coruñesa**  
Presentado por *Pep Palau*

- 10:30 – 11:30**  
**TALLER** *Alexandre Couillon* (La Marine Noirmoutier, Bretaña, Francia). **La cocina del mar en Bretaña.** Presentado por *Philippe Regol*
- 10:45**  
**STAND**  
**ESTRELLA GALICIA** **Beer Master Sessions Estrella Galicia**  
I Campeonato Gallego de Tiraje de Cerveza Presentado por *Miguel Vila*
- 11:00 – 12:15**  
**AULA ACTIVA** *Andrés Médici* (O'sushi, Vigo)  
**Maduración de carnes de pescado**  
Presentado por *Jorge Guitián*
- 11:00 – 12:00**  
**ATENEO** *Oriol Castro* y *Mateu Casañas* elBulliFoundation  
**Bullipedia-Lab, un proyecto de todos y para todos.** Presentado por *Pep Palau*
- 11:30 – 12:30**  
**AUDITORIO** *Paco Pérez* (Miramar, Llançà)  
Mar, huerta y bosque. **Entorno (y) con secuencias.** Presentado por *Cristina Jolonch*
- 11:30 – 12:30**  
**ATENEO 2** **Cocinando el espresso**  
Cafés Veracruz, *Augusto Morales*
- 12:00 – 13:00**  
**TALLER** *Álvaro Garrido* (Mina, Bilbao)  
**Bienvenidos al Norte**  
Presentado por *Peio García*
- 12:30 – 13:30**  
**ATENEO** **Lo mejor de nuestra pesca artesanal, pescadeRías ¿Dónde si no?.** con *Javier Olleros*, Xunta de Galicia. Presentado por *Sole Felloza*
- 12:45 – 14:00**  
**AULA ACTIVA** *Pedro Martino*, (Naguar, Oviedo)  
**El sabor a roca**  
Presentado por *Carlos Maribona*
- 13:00 – 14:00**  
**AUDITORIO** *Nacho Manzano* (Casa Marcial, Arriendas)  
**La caza y el mar, armonías insólitas.** Presentado por *Eufrasio Sánchez*
- 13:00 – 14:00**  
**ATENEO 2** **Cata de presentación de Viña Costeira**  
Viña Costeira
- 13:30 – 14:30**  
**TALLER** *Aitor Arregui* (Elkano, Guetaria)  
**El mar en una parrilla.** Presentado por *Peio García*
- 14:00**  
**STAND**  
**HABELAS HAILAS** Maridaje de O do avó Marcelo y tapas de *Marian* y *Álvaro*, El de Alberto, A Coruña
- 16:00 – 17:00**  
**AUDITORIO** **Cinco claves para mejorar el día a día del hostelero.** **Unilever Food Solutions**  
Ángels Solans y Daniel Utrillas
- 16:00 – 17:00**  
**ATENEO 3** Productos DOP "Los Pedroches" e "Priego de Córdoba"
- 16:00 – 17:00**  
**TALLER** *Rodrigo de la Calle* (Villa Magnal Restaurante de la Calle, Madrid)  
**La revolución verde. Nuevas verduras marinas y terrestres.** Presentado por *Carlos Maribona*
- 16:00 – 18:00**  
**STAND**  
**HABELAS HAILAS** **Coctelería Habelas Hailas.** *José Soto*, Casino La Toja
- 16:30 – 17:30**  
**ATENEO** FÓRUM DULCE: *Ariel Mendizábal* (Doriei, Vilaboa, A Coruña)  
**Tratar el cacao en el siglo XXI**  
Presentado por *Sole Felloza*
- 17:30 – 18:30**  
**ATENEO 2** **Cockteleando con Zapata**
- 17:30 – 18:30**  
**AUDITORIO** *Marcos Morán*, (Casa Gerardo, Prendes)  
**Los productos del Cantábrico, fuente de inspiración en la cocina asturiana**  
Presentado por *Eufrasio Sánchez*
- 17:30 – 18:30**  
**TALLER** *Iago Castrillón* y *Eva Pizarro* (Acio, Santiago de Compostela)  
**La nueva tradición gallega en cocina y sala**  
Presentado por *Manuel Gago*
- 18:00 – 19:00**  
**ATENEO** FÓRUM DULCE: *José Ramón Castillo*, (Que bo!, México). **Chocolatería Mexicana Evolutiva**
- 18:00 – 19:00**  
**ATENEO 3** **Presentación de la nueva añada**  
Marqués de Vizhoja, *Javier Peláez* y *Carlos Hernández*
- 19:00 – 20:00**  
**AUDITORIO** *Ángel León* (Aponiente, El Puerto de Santa María)  
**El tratamiento del producto en la cocina de Aponiente.** Presentado por *Fernando Huidobro*

- 10:30 – 11:30**  
**TALLER** *Ricard Camarena* (Ricard Camarena Restaurante, Valencia). **La esencia del Mediterráneo, fondos, jugos y emulsiones**  
Presentado por *Julia Pérez*
- 11:00 – 12:15**  
**AULA ACTIVA** *David Gil* y *Francisco Agudo* (Tickets de *Albert Adrià*, Barcelona)  
**Las tapas de elBulli de barrio**  
Presentado por *Carlos Maribona*
- 11:00 – 12:00**  
**ATENEO** **Tecnología del sabor**  
Sosa Ingredients. *Mariona Cot*
- 11:30 – 12:30**  
**ATENEO 2** **Impresiones y expresiones**  
*Xoán Cannas*
- 11:30 – 12:30**  
**AUDITORIO** **II Premios Ouro Doce en Fusión '14**  
Miel de Galicia
- 12:00 – 13:00**  
**TALLER** **Cervezas y quesos del mundo.** Estrella Galicia, *Fernando Iglesias*, maestro cervecero
- 12:30 – 13:30**  
**ATENEO** **Menú degustación de productos cooperativos gallegos** *Flavio Morganti* (Restaurante Galileo) Coop. Galicia. Presentado por *Sole Felloza*
- 12:45 – 14:00**  
**AULA ACTIVA** *Jorge Muñoz* (Pakta de *Albert Adrià*, Barcelona)  
**La cocina nikkei en Barcelona**  
Presentado por *Carlos Maribona*
- 13:00 – 14:30**  
**AUDITORIO** *Josean Aluja* (NeruaGuggenheim, Bilbao)  
**El mar, esencia y cocina.** Presentado por *Julia Pérez*
- 13:00 – 14:00**  
**ATENEO 2** FÓRUM VINO: *Luis Paadín*  
**Los cinco mejores vinos de Galicia y un destilado** (premios Gran Oro en la Guía de Vinos, destilados y bodegas de Galicia 2014)
- 13:30 – 14:30**  
**TALLER** FÓRUM DULCE: *Marco Leone* (Coure, Barcelona)  
**No inventes. La tradición en el restaurante**  
Presentado por *Philippe Regol*
- 16:00 – 17:00**  
**AUDITORIO** FÓRUM DULCE: *Jordi Roca* (El Celler de Can Roca, Girona)  
**Los postres del Celler de Can Roca, 2014**  
Presentado por *Cristina Jolonch*
- 16:00 – 17:00**  
**ATENEO 2** FÓRUM VINO: *Juan Muñoz*  
**La revolución del gintónico, lo último en coctelería**
- 16:00 – 17:00**  
**ATENEO 3** Garantía de calidad y funcionamiento de la plataforma. Lonxa na Rede. **Polbo de Lonxa.**
- 16:30 – 17:30**  
**ATENEO** **Bico de xeado, un nuevo concepto de sabores vinculados a nuestra tierra**  
Granxa O'Cancelo, *Carlos Arribas*
- 17:00 – 18:00**  
**TALLER** *Javier Olleros* (Culler de Pau, O Grove)  
**Culler de Pau: Un balcón sobre la Ría de Arousa, cocina atlántica**  
Presentado por *Manuel Gago*
- 17:30 – 18:30**  
**AUDITORIO** *Ricardo Sanz* (Kabuki, Madrid)  
**Corte y preparación del pescado en la cocina japonesa.** Presentado por *Carlos Maribona*
- 18:00 – 19:00**  
**ATENEO** FÓRUM VINO: *Xoán Cannas*  
**Conversas**
- 18:00 – 19:00**  
**ATENEO 3** **El vino Ribeiro y el sushi: grandes aliados**  
DO Ribeiro
- 18:30 – 19:30**  
**TALLER** *Iván Domínguez* y *Manuel Costiña* (Retiro da Costiña A Coruña)  
**Nueva cocina en Retiro da Costiña**
- 18:45 – 19:00**  
**AUDITORIO** **Premios Picadillo**  
Presentado por *Pep Palau*
- 19:00 – 20:00**  
**AUDITORIO** *Juan María Arzak* (Arzak, San Sebastián)  
**Clásicos innovados, Arzak 2014**  
Presentado por *Pep Palau*



# CORUÑA ESTÁ PARA COMÉRSELA!

## CÓMETE EL FÓRUM CIUDAD

### 14-25 FEB. 2014

ORGANIZA



PATROCINADORES  
INSTITUCIONALES



Ayuntamiento de A Coruña  
Concello da Coruña



Deputación  
DA CORUÑA



COLABORAN

