



O PREMIO COCIÑEIRO GALEGO 2025 ARRINCA CON FORZA NA EDICIÓN MÁIS FESTIVA DE GALICIA

- Os chefs Arón Álvarez, Víctor Basante, Bret Fernández, Nel Parada e Miguel Vázquez 'competirán' polo título o próximo 23 de marzo na xornada inaugural do Fórum
- O certame, posto en marcha co patrocinio de Gadis e a colaboración de Sammic, rexistrou nos seus primeiros tres días máis de 1.500 votos do público, cuxo prazo estará aberto ata o 28 de febreiro na web
- Será un dos moitos atractivos desta particular #gastroexplosión que celebra este ano o seu décimo aniversario na Comunidade Autónoma

A Coruña 30 de xaneiro 2025. Preseleccionados por un xurado formado por acreditados profesionais cunha ampla traxectoria no sector, os chefs Arón Álvarez (Os Maristas, Pontevedra), Víctor Basante (Arrueiro, Laxe, A Coruña), Bret Fernández (Prebe, Lugo), Nel Parada (Nordestada, Portosín, A Coruña) e Miguel Vázquez (Atípico, A Coruña) convertéronse esta semana en candidatos oficiais a Cociñeiro Galego 2025.

Un galardón que recoñece “o labor dos cociñeiros emerxentes que ofrecen propostas culinarias de calidade, utilizan produtos de proximidade, fan unha cociña sostible e difunden estes valores”, tal e como explican desde a organización do Galicia Fórum Gastronómico, que un ano máis puideron constatar a gran expectación que xera este certame, con máis de 1.500 votos rexistrados nos tres primeiros días aberto ao público, e patrocinado un ano máis por Gadis coa colaboración de Sammic.

O gañador do concurso elixirase sumando as votacións do público e o voto do xurado profesional, en porcentaxes paritarios do 50 e 50%. As votacións poderán realizarse a través da web www.galiciaforumgastronomico.com/cocinerogallego ata o 28 de febreiro, e entre quen emita o seu voto na web sortearase unha comida para dúas persoas en cada un dos restaurantes nomeados. O nome do gañador coñecerase o 23 de marzo, día no que os 5 candidatos cociñarán en directo un prato que os identifique e que resuma a súa cociña e a súa filosofía.



Cabe lembrar, tal e como sinala o xurado, que os cinco candidatos “destacan pola súa ampla traxectoria no sector, ofrecer nos seus establecementos unhas propostas culinarias arraigadas á terra e á súa contorna, e por apostar pola sustentabilidade”.

A entrega de premios terá lugar o domingo 23 de marzo no espazo Auditorio do Galicia Fórum Gastronómico. Nas anteriores edicións os premiados foron Diego López (La Molinera, Lalín) en 2014; Gorka Rodríguez (A Pulpeira de Melide, A Coruña) en 2015; Jorge Gago (A Maceta, Santiago) en 2017; Alén Tarrío (Pampín, Santiago) en 2019 y Moncho Méndez (Millo, A Coruña) en 2022 e Begoña Vázquez (O Regueiro da Cova, Verín, Ourense) en 2024.

O premio Cociñeiro Galego 2025 é posible grazas ao patrocinio de Gadis. Esta liña de colaboración posiciona a Gadis dentro dun sector en auge mediante o apoio aos novos valores emerxentes, pero tamén aos produtos galegos de proximidade e á gastronomía sostible, valores que entroncan coas liñas de comunicación do patrocinador. Ademais, o galardón conta coa colaboración de Sammic, unha empresa de equipos para hostalería, colectividade e alimentación fundada en 1961.

O certame será un dos moitos atractivos da próxima edición de Galicia Fórum Gastronómico, que un ano máis deixará sentir os efectos da súa particular #gastroexplosión na Coruña. Será os días 23, 24 e 25 de marzo en Expocoruña e promete ser, coincidindo co seu décimo aniversario na Comunidade Autónoma, “máis ruidosa, sorprendente e especial que nunca”.

CANDIDATOS

Aaron Álvarez (Os Maristas, Pontevedra). Aaron reabriu no ano 2021 o histórico bar Os Maristas, un local histórico da Praza da Verdura pechado desde 2019. Situado nunha das casas máis antigas da cidade, conserva unha xanela gótica, recuperada en 1975 e restaurada en base aos estudos e debuxos da Sociedade Arqueolóxica. Formouse en Cociña e Pastelería no CIFP Carlos Oroza e pasou polas cociñas de Pepe Vieira, onde empezou, e seguiu no restaurante Román onde estivo máis de 8 anos ata que decidiu emprender. Os Maristas é un bar de tapas tradicional, unha tappería de sempre, na que se elabora unha cociña con produto de gran calidade.

Víctor Basante (Arrueiro, Laxe, A Coruña). De raíces bercianas, pero namorado de Laxe desde ben pequeno, a súa vocación pola cociña espertouse cando tiña 18 anos. Estudou en Coruña e, despois de pasar por cociñas de hoteis e restaurantes de Galicia, Baleares e Canarias, en 2019 abriu o seu primeiro restaurante: A Pracería. Agora, en Arrueiro quere ofrecer un enfoque máis persoal. Un restaurante pequeno cun ambiente relaxado que permite desenvolver unha cociña con mimo, detalle e sensibilidade. Estar máis presente, poder falar co cliente e ofrecer un trato próximo e familiar.

Propón unha viaxe de 6 pases cara á autenticidade, menú gastronómico co produto como protagonista e que varía segundo a tempada e o mercado.

Bret Fernández (Prebe, Lugo). Con dilatada experiencia no sector gastronómico, a súa andaina pola cociña de forma profesional empezaría na Nosa erra (actual Prebe). Despois de pasar por varias cociñas lucenses en 2013 fichou polo Celler de Can Roca. Anos despois regresaría a súa Galicia natal para cociñar en O Loxe Mareiro. Máis tarde puxo rumbo a Vigo para tomar as rendas do restaurante do Pazo Los Escudos. Regresou finalmente a Lugo para poñela no mapa gastronómico nacional.



Prebe ofrece unha proposta gastronómica baseada en produto da máxima calidade e proximidade aplicándolle as técnicas máis novas para resaltar os seus sabores e texturas. Non menos importante é o papel que xogan os viños, onde os galegos cobrarán protagonismo.

Nel Parada (Nordestada, Portosín, A Coruña). Diante do porto de pescadores de Portosín (Porto do Son, A Coruña), rodeado de mar, Nordesteada é un restaurante que abriu no local da vella lonxa. Baséase na sinxeleza e o produto autóctono. A carta cambia a diario, en función do marisco e o peixe de baixura das Rías Baixas, pero o carácter mantense: mariñeiro e un toque afumado característico do uso máis actual das brasas. O primeiro día que visitou o local sopraba vento do nordés e entón viu moi claro cal sería o nome do restaurante. Unha homenaxe tamén ao seu avó materno, mariñeiro que lle inculcou o amor polo mar.

Miguel Vázquez (Atípico, A Coruña). Miguel elabora en Atípico unha carta galega contemporánea, que vai cambiando en función da estación do ano, e un menú degustación, que renova practicamente unha vez ao mes. Todo iso para que o comensal poida gozar dunha experiencia culinaria nova en cada visita ao restaurante. Apaixonado da cociña galega e os seus produtos: o típico. O atípico é a evolución constante desa raíz tradicional ata unha cociña contemporánea, con novos sabores e sensacións. A súa carta de viños está en constante evolución e tamén se pode gozar dunha selección de cócteles deseñados para maridar coa carta e o menú degustación.

Nati Palomo
nati.palomo@galiciaforumgastronomico.com

Ana Iglesias
ana.iglesias@galiciaforumgastronomico.com