



PREMIOS PICADILLO PARA RECOÑECER O LABOR DE PROFESIONAIS EN PROL DA GASTRONOMÍA GALEGA

- A cociñeira Celestina Martínez (O Parrulo), o xefe de sala Berto Domínguez (D'Berto), o enólogo Joaquín Álvarez 'Quin', a federación de redeiras O Peirao, o catedrático Jesús Simal, o IES de Foz e La Alacena Roja serán galardoados pola súa excelente traxectoria
- Tamén serán premiadas 8 panaderías históricas de Galicia situadas en Sarria, Fisterra, Betanzos, Ribadeo, Cea, Ribeira, Buño e A Pobra de Trives

A Coruña 14 de marzo 2025. Do mesmo xeito que en anteriores edicións, Galicia Fórum Gastronómico volverá reservar este ano un espazo no seu programa de actividades para a entrega dos Premios Picadillo nas súas diferentes categorías. Un galardón co que se quere recoñecer "o traballo que persoas de diversas disciplinas e oficios viñeron realizando en prol da gastronomía galega a través da súa traxectoria profesional á que a miúdo dedicaron a vida enteira", tal e como afirman desde a organización, que programou a entrega dos premios para a tarde do martes 25 (16.00 horas), coincidindo coa xornada de clausura do evento que se celebrará desde o 23 de marzo en Expocoruña.

Así, entre os premiados desta edición, atópase Celestina Martínez, de O Parrulo (Ferrol), na **categoría Cociña**, da que o xurado recoñece o seu "labor de preservación da cociña tradicional galega" á fronte dun restaurante que ten a súa orixe nunha pequena tenda de ultramarinos aberta hai 60 anos por Celestina e o seu marido, e ao que deu continuidade o seu único fillo converténdoo nun referente na estrada de Catabois.

Na **categoría Sala**, que "pon en valor o oficio de camareiro e de mestre de sala dos restaurantes galegos", o premiado será Berto Domínguez, á fronte do mítico restaurante D'Berto (O Grove), unha reputada mariscaría que leva máis de 35 anos ofrecendo os mellores produtos do mar de Galicia.

Na **categoría Viño**, que distingue "o labor de viticultores, enólogos e sumilleres que co seu traballo e sabedoría situaron aos viños de Galicia entre os mellores de España e de Europa", o premio será para Joaquín Álvarez "Quin", do Rosal, un respectado viticultor da zona e coñecido por rescatar e recuperar a variedade tinta Castañal, endémica da subzona do Rosal de Rías Baixas.

En canto á **categoría Produtor**, que recoñece a mulleres e homes con oficios relacionados co mar e a terra que conseguiron crear produtos de prestixio para a gastronomía galega, outorgaranse diferentes galardóns. Así, no caso de **Mar**, o recoñecemento recaerá en O Peirao – Federación Galega de Redeiras Artesás



(Malpica de Bergantiños), entidade que agrupa a sete asociacións de redeiras galegas co obxectivo de dignificar o oficio, mentres que no apartado **Rural** o premiado será Jesús Simal Gándara, catedrático de Ciencias dos Alimentos da Universidade de Vigo, polo seu labor en prol da recuperación do cultivo da oliveira en Galicia.

Tamén serán distinguidas como produtoras 8 panaderías históricas de Galicia: Panadería Pallares (Sarria, Lugo, 1876); Panadería Germán (Fisterra, A Coruña, 1870); Panadería Rabizas (Betanzos, A Coruña, s XVII); a centenaria Panadería Paleo (Ribadeo, Lugo); Forno do Calviño (San Cristovo de Cea); Sieira Charlín (Ribeira, A Coruña, 1884); Panadería Central (Buño, Malpica) e Panadería Caneda (A Pobra de Trives, Ourense), que recibirán o **Premio ás Panaderías Históricas de Galicia**, co que o xurado recoñece o papel que desempeñan preservando un oficio patrimonial e poñendo en valor o pan de Galicia.

Finalmente, tamén haberá galardóns para as categorías de **Formación**, que este ano será para IES de Foz pola súa formación de baristas, e de **Divulgación**, pensado como recoñecemento a persoas que coa súa obra contribúen á difusión da cociña e a gastronomía galegas, e que nesta ocasión será para La Alacena Roja, unha revista de periodicidad bimestral dedicada ao turismo e a gastronomía.

DESAFÍO XCHEF DE CERVEXAS 1906. Por outra banda, Estrella Galicia celebra estes días a edición galega de Desafío XChef de Cervexas 1906, con 39 participantes repartidos polas catro provincias da nosa comunidade. Todas as elaboracións preséntanse cunha proposta de maridaxe con algunha das catro cervexas da familia 1906, estando a votación do público aberta ata o próximo 16 de marzo.

A valoración do xurado profesional e os votos emitidos determinarán cales serán os 4 candidatos que alcanzarán a gran final que terá lugar no marco do Galicia Fórum Gastronómico. O gañador deste certame obterá unha praza na gran final Nacional de Desafío XChef que se celebrará en Salón Gourmets no mes de abril, así como un premio en metálico.

Desafío XChef de Cervexas 1906 chega en 2025 á súa quinta edición percorrendo España co obxectivo de atopar os chefs de máis talento ao mesmo que tempo que recoñece o seu esforzo por introducir boas prácticas nas súas cociñas. Deste xeito, a través desta competición rétase aos mellores cociñeiros de España a demostrar, non só a súa destreza e creatividade á hora de presentar unha receita, senón o transfondo comprometido que está detrás de cada elaboración.

Toda a información na web: www.galiciaforumgastronomico.com

Contacto de prensa

comunicacion@galiciaforumgastronomico.gal

Nati Palomo (660 593122) e **Ana Iglesias** (609272346)