

LUNS, 28 DE OUTUBRO. Xeodestinos Ferrolterra e As Mariñas

Confraría de Barallobre / Fene

10:00h. – 11:00h. DENDE O MAR ATA A TÚA CASA. VISITA Á CONFRARÍA DE BARALLOBRE. ACTO PECHADO A PROFESIONAIS. Jorge López, Confraría de Barallobre. David Pita, Confraría de Barallobre. Rocío Carreiras, Agrupación de Mariscadoras a Pé.

Antigo Matadeiro de Betanzos / Betanzos

12:00h. – 13:30h. MESA REDONDA. OS GRANDES DESCOÑECIDOS: IXP TERRAS DE BETANZOS. EMITIRASE POR STREAMING. ACCESO LIBRE PREVIA INSCRIPCIÓN. José Bouzón, Casa Beade. Luis Sande, Pagos de Brigante. Xosé Antonio Meixide, Adegas Bordel. Juanjo Figueroa Treus, AGASU

13:30h. – 14:00h. PRESENTACIÓN DOS VIÑOS IXP QUE SE DEGUSTARÁN NA COMIDA. EMITIRASE POR STREAMING. ACCESO LIBRE PREVIA INSCRIPCIÓN. José Bouzón, Casa Beade. Luis Sande, Pagos de Brigante. Xosé Antonio Meixide, Adegas Bordel. Juanjo Figueroa Treus, AGASU

14:00h. – 14:30h. COCIÑA A SEIS MANS. Luis Veira, Árbore da Veira (1 Estrela Michelin). Lolo Mosteiro, A Artesa da Moza Crecha. Paula Martínez, A Artesa da Moza Crecha.

14:30h. – 16:00h. COMIDA-CÓCTEL MARIDAXE CON PRODUTOS DE PROXIMIDADE E VIÑOS DA IXP TERRAS DE BETANZOS. Lolo Mosteiro, A Artesa da Moza Crecha. Paula Martínez, A Artesa da Moza Crecha.

Kornada online. CONTIDO DE LIBRE ACCESO

18:00h. – 19:00h. O MUNDO DA DISTRIBUCIÓN E DA ALIMENTACIÓN NA PROVINCIA. MESA REDONDA. Melisa Pagliaro, Gadisa. Marta Cid, Grupo Cuevas. Yago Díaz, Delikia. Xosé Luis Reza, Clúster do E-Commerce Galego

19:00h. – 20:00h. DENDE A PROVINCIA CARA O MUNDO. O IMPULSO DO E-COMMERCE. MESA REDONDA. Eduardo Sanjurjo, Kibus. Miguel Ángel Roig, Os Biosbardos. Mónica Sabugueiro, Discefa. Judit Cabana, Clúster do E-Commerce Galego

20:00h. – 21:00h. AS IXPS E A SÚA IMPORTANCIA PARA REIVINDICAR UNS VIÑOS ÚNICOS. Paco Crussat, Adega Entre Os Ríos. José Bouzón, Casa Beade. Juanjo Figueroa Treus, AGASU.

MARTES, 29 DE OUTUBRO. Xeodestinos Terras de Santiago e Barbanza

Convento de Herbón / Padrón

10:00h. – 11:00h. A LAMPREA: COMO VIVE, COMO SE REPRODUCE E ONDE SE PESCA. VISITA ÁS PESQUEIRAS DO RÍO ULLA. ACTO PECHADO A PROFESIONAIS. José Manuel Freire, guardarríos do Ulla. Eduardo Blanco, propietario dunha pesqueira.

Pazo de Goiáns / Boiro

12:00h. – 13:30h. MESA REDONDA. OS GRANDES DESCOÑECIDOS: VIÑOS DA IXP BARBANZA E IRIA E RÍAS BAIXAS SUBZONA RIBEIRA DO ULLA. ACCESO LIBRE PREVIA INSCRIPCIÓN. David Rial, Cazapitas. Paco Crussat, Adega Entre Os Ríos. Manolo Bandín, Bodegas Castellum Augusti. Nieves Millán, Bodega María Manuela. Juanjo Figueroa Treus, Agasu.

13:30h. – 14:00h. PRESENTACIÓN DOS VIÑOS DA IXP QUE SE DEGUSTARÁN NA COMIDA
ACCESO LIBRE PREVIA INSCRIPCIÓN.

14:00h. – 14:30h. O PAZO DE GOIÁNS E A SÚA HISTORIA LIGADA O MUNDO DO VIÑO. VISITA GUIADA AO PAZO E AOS SEUS LAGARES. ACCESO LIBRE PREVIA INSCRIPCIÓN. Alberto García, Concello de Boiro.

14:30h. – 16:30h. COMIDA-CÓCTEL MARIDAXE CON PRODUTOS DE PROXIMIDADE E VIÑOS DA IXP BARBANZA E IRIA E RÍAS BAIXAS SUBZONA RIBEIRA DO ULLA. ACCESO LIBRE PREVIA INSCRIPCIÓN. Miguel Mosteiro, Gastrolab Arousa.

MÉRCORES, 30 DE OUTUBRO. Xeodestinos A Coruña e Costa da Morte

Museo Muncy / A Coruña. EMITIRASE POR STREAMING. ACCESO LIBRE PREVIA INSCRIPCIÓN PRESENCIAL E ONLINE

10:00h. – 10:30h. PONENCIA E PROXECCIÓN. ‘AMAS DA TERRA’. Lucía Freitas, A Tafona (1 Estrela Michelin).

10:30h. – 11:00h. MESA REDONDA. O MÁRketing DE INFLUENCIA NO MUNDO DA GASTRONOMÍA. Jorge Guitián, @jorgeguitian. Anna Mayer, @panepanna e Guitián Mayer. Lola Crespo, @lamlicioso e @lolaframbuesa. Martina Vicente, La Alacena Roja. Luisa López, López Casanegra Comunicación.

11:00h. – 11:30h. MESA REDONDA. DIETA ATLÁNTICA E CALIDADE DE VIDA. Mikel Zeberio, Basque Culinary Center e EDA Drinks & Wine Campus. Ángel Varela, divulgador de dieta atlántica. Moncho Méndez, restaurante Millo. José Antonio Santiso Miramontes, Asociación Mariñas Betanzos Reserva da Biosfera.

12:00h. – 12:30h. MESA REDONDA. O FUTURO DA HOSTALARÍA: FORMACIÓN REGLADA DE CALIDADE. Beatriz Sotelo, CIFP Paseo das Pontes. Pablo Márquez, Madrid Culinary Campus. John Regefalk, Basque Culinary Center. Eduardo Fernández, Escola de Hostalaría Álvaro Cunqueiro.

12:30h. – 12:45h. CASO DE ÉXITO. INDITEX E O PROXECTO GALIA. Eduardo Sanjurjo, Proxecto Galia.

12:45h. – 13:15h. MESA REDONDA. GRANDES MARCAS CORUÑESAS QUE TRACCIONAN A ECONOMÍA. Ramón de Meer, Hijos de Rivera. Sara Torreiro, Xanceda. Sandra Suárez, Maruxas de Nata. Ana Caruncho, Avante.

Náutico de Razo / Carballo. ACTO PECHADO A PROFESIONAIS

14:00h. – 14:30h. COCIÑA A SEIS MANS. Iván Domínguez, Nado. Lolo Mosteiro, Artesa da Moza Crecha. Paula Martínez, A Artesa da Moza Crecha.

14:30h. – 16:00h. COMIDA-CÓCTEL FIN DE FESTA. Lolo Mosteiro, A Artesa da Moza Crecha. Paula Martínez, A Artesa da Moza Crecha.

15:30h. – 16:15h. FALADOIROS. ‘A PROVINCIA QUE SABE’. Álvaro Victoriano, Coruña Cocina e Grupo Peculiar. Pepe Formoso, Asociación de Hosteleiros da Costa da Morte APTC. Nieves Millán, Enoturismo María Manuela. Lucía e José, La Despensa D’Lujo. Roberto Vidal Pombo, Festa do Percebe. Carmela Cano, Galmesán. Pascual Tarrío, A Conserveira. Darío Capelo e Grace Castro, Chichalovers.

16:15h. – 16:30h. PONENCIA CLAUSURA. ‘A PROVINCIA QUE SABE’. Xosé Regueira, Deputación da Coruña.