

Vuelve la #gastro explosión!

7-9/04/2024
A Coruña

GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

PATROCINADOR
PRINCIPAL



La despensa del Atlántico

**DÓNDE Y
CUÁNDO.**



INTRO. LA FERIA.

**ESPACIO FERIAL
Y ACTIVIDADES.**



**PREMIOS Y
CONCURSOS.**

EN CIFRAS.

**¿CÓMO
PARTICIPAR?**

**¿POR QUÉ
PARTICIPAR?**



CONTACTO.

Vuelve la
#gastro
explosión!



DÓNDE Y CUÁNDO.

Galicia Fórum Gastronómico vuelve del 7 al 9 de abril de 2024 a ExpoCoruña.

Rúa Juana Capdevielle, 2.
15008 A Coruña

Coordenadas GPS:
N 43.340364
W 8.410780

Cómo llegar.

En avión.

Aeropuerto Alvedro

A Coruña

Distancia EXPOCoruña: 8 km (10 minutos).

Aeropuerto Lavacolla

Santiago de Compostela

Distancia a A Coruña ciudad: 65 km (50 minutos).

En coche.

Autopista A-9

Conecta A Coruña con las ciudades de Ferrol, Santiago de Compostela, Pontevedra, Vigo y frontera portuguesa.

Autopista Carballo

Conecta A Coruña con Finisterre.

Autovía A-6

Conecta A Coruña con Madrid.

En tren.

Estación Tren

A Coruña

Distancia a EXPOCoruña: 2 km (5 minutos).

Servicios: alquiler de vehículos, zona comercial, policía nacional, consigna, correos, cajeros automáticos.

Vuelve la
#gastro
explosión!



INTRO.

Galicia Fórum Gastronómico vuelve a convertirse en la cita obligada para descubrir las tendencias gastronómicas, las novedades del sector.

El encuentro profesional en el que podrán ver en directo a los más prestigiosos cocineros y cocineras, y conocer a las futuras promesas de la cocina.

Las ponencias y actividades versarán sobre el eje temático de esta edición: **la despensa del Atlántico.**

La despensa de Galicia era, en palabras de Álvaro Cunqueiro, la de mayor amplitud de Occidente. Y lo sigue siendo. La cocina gallega hace gala de una de las despensas más ricas y diversas del gran arco atlántico y es por ello que la despensa del Atlántico será el tema central de Galicia Fórum Gastronómico 2024, tanto en su gran espacio ferial como en las múltiples actividades que se llevarán a cabo.

El evento imprescindible para los profesionales de la gastronomía

GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

ASTRO...OSIÓN



Vuelve la
#gastro
explosión!



LA FERIA.

Es el escaparate ideal para las empresas especializadas que quieran formar parte de este evento de referencia del sector enogastronómico y que se convertirá, una vez más, en cita obligada para profesionales. Una excelente oportunidad empresarial para captar clientes potenciales, fidelizar a los consumidores, ganar visibilidad y mostrar las últimas

NUESTRO ADN.

ACENTO GALLEGO

Galicia Fórum Gastronómico otorga máximo protagonismo a las empresas gallegas y a sus productores.

APUESTA POR LA EXPANSIÓN

A la vez el Fórum trabaja en el intercambio comercial con otros mercados ampliando su radio de influencia tanto en empresas expositoras como en visitantes profesionales.

TENDENCIA

El Fórum es un catalizador de novedades; los expositores pueden hacer presentaciones y degustaciones de sus productos.

NEGOCIO

Las empresas participantes generan negocio, captan nuevos clientes y aceleran el proceso de ventas. También tienen la oportunidad de ganar visibilidad en el sector foodservice.

CONTACTOS

El Fórum es visitado por los mejores cocineros del panorama actual, siempre interesados en conocer nuevos productos y últimas tendencias, y en encontrar nuevos proveedores. Una inmejorable ocasión para las empresas expositoras.



Josmaga

#G

LA OFERTA + COMPLETA

PRODUCTOS

GASTRONÓMICOS

- Aceites de oliva
- Café, té, infusiones
- Carnes y embutidos
- Cervezas
- Destilados y productos de coctelería
- Pastelería, panadería y helados
- Productos congelados
- Productos del mar
- Productos IV y V gama
- Quesos y productos lácteos
- Salsas, condimentos y especias
- Vegetales, huerta y fruta
- Vinos

EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA PARA LA HOSTELERÍA

- Equipamiento y maquinaria de cocción
- Equipamiento y armarios de frío
- Maquinaria de limpieza industrial

MENAJE, UTENSILIOS Y TEXTIL

- Servicio de mesa y accesorios de sala
- Textil para mesa y sala
- Utensilios de cocina, cubertería, vajilla y cristalería
- Vestuario

TECNOLOGÍA Y SOFTWARE

- Aplicaciones informáticas
- Distribución online
- Soportes tecnológicos de gestión y comunicación
- TPV y software

SERVICIOS

- Interiorismo y arquitectura
- Consultoría
- Editoriales y publicaciones gastronómicas

OTROS

- Instituciones

MISIÓN COMERCIAL

Una de las acciones más valoradas en el sector ferial son las misiones comerciales inversas. En ellas, los expositores participantes, que lo deseen y lo soliciten, podrán acceder a una serie de reuniones comerciales y de esta manera posicionar su producto de una forma rápida, eficaz y directa, y atraer a los compradores que visiten el recinto ferial.



FORUM
EXPOSITOR
HABELAS HAILAS

Vuelve la
#gastro
explosión!



ESPACIO FERIAL Y ACTIVIDA- DES.

FERIA

Un excelente escaparate de las tendencias y novedades del sector foodservice y una gran plataforma comercial.

AUDITORIO

El gran espectáculo en directo de los cocineros y cocineras más prestigiosos del panorama actual.

TALLERES

Demostraciones de cocina con degustación final de los platos que se elaboran, modelo pionero en este tipo de eventos.

ÁGORA

Espacio destinado a los expositores en el que se realizan presentaciones y degustaciones de sus productos y/o servicios.

FÓRUMLAB

Reservado a la reflexión y al debate, es un espacio multidisciplinar, en el que especialistas de diferentes ámbitos comparten protagonismo con los chefs.

CRAFT BEER MARKET

Espacio dedicado en exclusiva a la cerveza artesana. En él se encuentra el Aula de Cultura Cervecera con un amplio programa de actividades.

WINE CIRCUS

Espacio destinado a la gastronomía líquida. Protagonismo exclusivo de los vinos gallegos en el Wine Circus; en el Cóctel Bar Fórum ese protagonismo lo adquirirán los destilados, y se dará una especial atención a la nueva generación de bebidas fermentadas y de estilo healthy. Contará con un mercado propio.

COOK TRENDS

Gran espacio de restauración en el que los visitantes podrán degustar distintas opciones de cocina, siempre basándose en la calidad del producto y con protagonismo de los productos gallegos y la cocina coruñesa.

MERCADO DE PRODUCTOS

Espacio concebido al estilo de un mercado tradicional reservado a pequeños productores gallegos, que presentarán los mejores productos del medio rural, el mar y la artesanía alimentaria.



Vuelve la
#gastro
explosión!



PREMIOS Y CONCUR- SOS.

Como siempre, en el Fórum se llevarán a cabo un gran número de actividades protagonizadas tanto por las figuras más prestigiosas de la cocina y el vino, como por los cocineros y cocineras emergentes. He aquí una relación de premios y concursos que se desarrollan en el GFG:

BATALLA DE SUMILLERES

Tras el gran éxito de la pasada edición, el Instituto Galego do Viño convoca la 2ª Batalla de Sumilleres, concurso de cata por parejas que tendrá lugar dentro de la programación de Gastronomía Líquida, en el marco del Wine Circus.

COCINERO 2024 GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

Se vuelve a premiar la tarea de cocineros emergentes que utilizan productos de proximidad, tienen sensibilidad con las producciones ecológicas, colaboran con los productores locales y hacen difusión de estos valores.

PREMIOS PICADILLO

Un reconocimiento a la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria gallega.

CONCURSO DE PULPEIRAS/OS Fórum buscará, un año más, a las mejores pulpeiras y pulpeiros de Galicia. El concurso está abierto a profesionales gallegos especializados en la cocción y el servicio de pulpo "á Feira".

Cada edición del Fórum acoge también concursos que se celebran en colaboración con diversas empresas y/o instituciones como la **Final del Tiraje de Cerveza Estrella Galicia**.



Vuelve la
#gastro
explosión!



EN CIFRAS.

Las mejores cifras A Coruña 2022

22.000
visitantes

200
expositores

89%
se muestra
satisfecho de su
visita

90%
de los
expositores
dispuestos a
repetir la
experiencia

65
ponentes y
más de **30**
Estrellas
Michelin

502 noticias
generadas en
radio, televisión,
prensa escrita
y digital y
valoradas en
2.503.310€

Vuelve la
#gastro
explosión!



¿POR QUÉ PARTICIPAR?

ÉXITO DEL FORMATO

Es un evento consolidado que desde 1999 que se ha convertido en referente para el sector.

NEGOCIO

Las empresas participantes posicionan su marca, fidelizan a los clientes, aumentan sus ventas y pueden interactuar con decisores de compra. En definitiva, generan negocio.

INTERNACIONALIZACIÓN

Galicia Fórum Gastronómico ofrece la opción de mantener reuniones comerciales con compradores de reconocidas empresas internacionales.

CONTACTOS

El Fórum es visitado por los mejores chefs del panorama actual, que buscan nuevos productos, últimas tendencias, y proveedores para sus negocios.

COMUNICACIÓN

El Fórum se convierte en foco de atención mediática que otorga visibilidad a las empresas.

Vuelve la
#gastro
explosión!



¿CÓMO PARTICIPAR?

COMO EXPOSITOR

La opción más competitiva para presentar productos y captar nuevos clientes.

Apostamos también por las startups, las pequeñas empresas y los pequeños productores ofreciéndoles tarifas especiales.

COMO PATROCINADOR

Ofrecemos diversos modelos de participación (Patrocinador principal, Patrocinador plus, colaborador y Patrocinador técnico) además de patrocinios a medida que permiten:

- Conseguir **visibilidad** notoriedad.
- Asociar la **marca** a un evento de referencia.
- Desmarcarse de la **competencia**.
- Acercarse a un **público objetivo**.
- Establecer **contacto directo** con ponentes, expositores, asistentes a las actividades, medios de comunicación y prescriptores.
- Incluir el **logotipo de la marca** en diversos elementos gráficos y espacios.
- Presentar **productos y/o servicios**.

COMO VISITANTE

Durante tres días, Galicia Fórum Gastronómico se convierte en centro neurálgico del mundo de la gastronomía. Innovación, tendencias, y un intenso programa de actividades.



CASA FAMILIA

Deputación DA CORUÑA

#GASTROXPLOS

Vuelve la
#gastro
explosión!



CONTACTO.

GALICIA FORUM GASTRONÓMICO S.L.

info@galiciaforumgastronomico.com

981 56 91 94 – 981 59 11 71 – 981 93 53 45 – 660 19 28 27

C/República de El Salvador 8, 3º
15701 Santiago de Compostela (A Coruña)

Vuelve la #gastro explosión!

7-9/04/2024
A Coruña



GALICIA
FÓRUM
GASTRONÓMICO

La despensa del Atlántico