

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

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

14:00h. – 14:30h. COCIÑA A SEIS MANS. ACTO PECHADO A RELADORES. 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. XANTAR-CÓCTEL MARIDAXE CON PRODUTOS DE PROXIMIDADE E VIÑOS DA IXP TERRAS DE BETANZOS. ACTO PECHADO A RELADORES. Lolo Mosteiro, A Artesa da Moza Crecha. Paula Martínez, A Artesa da Moza Crecha.

Xornada online. CONTIDO DE LIBRE ACCESO

18:00h. – 19:00h. O MUNDO DA DISTRIBUCIÓN E DA ALIMENTACIÓN NA PROVINCIA. MESA REDONDA. Melisa Pagliaro, Gádiza. Marta Cid, Grupo Cuevas. Yago Díaz, Delikia. Xosé Luis Reza, IUNI

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. MESA REDONDA. Paco Crusat, 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. OS GRANDES DESCOÑECIDOS: VIÑOS DA IXP BARBANZA E IRIA, E RÍAS BAIXAS SUBZONA RIBEIRA DO ULLA. MESA REDONDA. ACCESO LIBRE PREVIA INSCRIPCIÓN. EMITIRASE POR STREAMING. David Rial, Cazapitas. Paco Crusat, 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. EMITIRASE POR STREAMING.

14:00h. – 14:30h. O PAZO DE GOIÁNS E A SÚA HISTORIA VENCELLADA 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. XANTAR-CÓCTEL MARIDAXE CON PRODUTOS DE PROXIMIDADE E VIÑOS DA IXP BARBANZA E IRIA, E RÍAS BAIXAS SUBZONA RIBEIRA DO ULLA. ACTO PECHADO A RELADORES. Miguel Mosteiro, Gastrolab Arousa. Cocineiros convidados: Luis Alijón, Nojira. José Segarde, La Muradana. Alberto Carou, O Curral do Marqués.

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. ‘AMAS DA TERRA’. RELATORIO E PROYECCIÓN. Lucía Freitas, A Tafona (1 Estrela Michelin).

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

11:00h. – 11:30h. DIETA ATLÁNTICA E CALIDADE DE VIDA. MESA REDONDA. 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. O FUTURO DA HOSTALARÍA: FORMACIÓN REGLADA DE CALIDADE. MESA REDONDA. Beatriz Sotelo, CIFP Paseo das Pontes. Pablo Márquez, Madrid Culinary Campus. John Regefalk, Basque Culinary Center. Eduardo Caridad, Escola de Hostalaría Álvaro Cunqueiro.

12:30h. – 12:45h. CASO DE ÉXITO: INDITEX E O PROXECTO GALIA KM 0. RELATORIO. Eduardo Sanjurjo, Kibus.

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

Náutico de Razo / Carballo. ACTOS PECHADOS A PROFESIONAIS

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

14:30h. – 16:00h. FIN DE FESTA. ACTO PECHADO A RELADORES. Lolo Mosteiro e 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 APTCM. Nieves Millán, Enoturismo María Manuela. Lucía Calvo e José Iglesias, La Despensa D’Lujo. Roberto Vidal Pombo, Festa do Percebe. Carmela Cano, Galmesán. Pascual Tarrón, A Conserveira. Darío Capelo e Grace Castro, Chichalovers.

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