



III FESTIVAL
GASTRONÓMICO
SOSTENIBLE Y RESPONSABLE
DE ASTURIAS
1 Y 2 DE DICIEMBRE DE 2018



NOTA DE PRENSA

GijónSeCome 2018: el mayor festival gastronómico de Asturias presenta su programa más participativo

- LA TERCERA EDICIÓN DEL EVENTO PRESENTA UNA AMBICIOSA PROPUESTA DE ACTIVIDADES PARA TODOS LOS PÚBLICOS
- EL FESTIVAL SE CELEBRARÁ LOS DÍAS 1 Y 2 DE DICIEMBRE EN EL RECINTO FERIAL LUIS ADARO DE GIJÓN

GIJÓN, miércoles 21 de noviembre de 2018

El [festival gastronómico GijónSeCome](#) ha lanzado de manera oficial este miércoles su tercera edición, que se celebrará los días **1 y 2 de diciembre** en el **Recinto Ferial Luis Adaro** de Gijón.

En la presentación de [la programación](#), celebrada en el **Ayuntamiento de Gijón**, de la mano del concejal de Turismo, **Jesús Martínez Salvador**, la directora del festival, **Ana Rellán**, ha destacado el crecimiento del macroevento, tanto en el número de expositores, con un **incremento superior al 50%** respecto a 2017; como en el volumen de actividades, con una amplia programación para disfrutar de la gastronomía desde diferentes gustos y perfiles.

El evento llega a su tercer año consolidado como el **mayor festival gastronómico de Asturias**, gracias a su apuesta por los contenidos de calidad, un formato innovador y un programa **para todos los públicos** que en 2018 refuerza las actividades de participación directa, **triplicando el número de talleres gratuitos**, con **más de 60 contenidos especiales** en la **Zona Talleres IKEA**.

Asimismo, se mantienen las exhibiciones de **cocina en directo** en el Escenario Mahou como eje del programa, además del tradicional **mercado de productos** (Zona Market), el espacio reservado a las **gastronetas** (Zona Gastro) y la Gastrolibrería, dedicada a la venta de libros y firmas de autores.

Entre los contenidos de 2018, destaca el **espectáculo gastronómico de A22Manos**, el sello que agrupa a las **mayores promesas de la cocina asturiana**, que [pondrá el broche de oro](#) al festival con una cena única, con maridaje cóctel y buena música. Una ocasión irrepetible para probar, a través de un concepto global, la oferta gastronómica de **cocineros que marcan la diferencia en la región**; además, por una buena causa: los fondos de este evento servirán para financiar la gala benéfica que se celebrará en Gijón en 2019.





III FESTIVAL
GASTRONÓMICO
SOSTENIBLE Y RESPONSABLE
DE ASTURIAS
1 Y 2 DE DICIEMBRE DE 2018



TALLERES GRATUITOS DE ALTA CALIDAD

A cargo de los talleres, se encuentran [profesionales del nivel](#) de **Mari Carmen Vélez** (La Sirena, Alicante), chef de uno de los 100 mejores restaurantes de España en la categoría de arroces; **Juan Llorca**, chef de la primera escuela con sello 'slow food' de España y creador del movimiento #PorUnaEscuelaBienNutrida; **Pamela Sánchez**, creadora de *Quiero CupCakes*, el blog español de repostería más seguido; el joven **Jhonatan González** (Cabo Busto, Luarca), reconocido entre los mejores reposteros nacionales; o **Miguel Álvarez** (De Labra, Oviedo), uno de los máximos exponentes de la nueva cocina asturiana.

Al frente de los talleres infantiles, estará **Estela Antuña**, concursante de la 4ª edición de MasterChef Junior. Y entre otras opciones, **Mª Teresa Pérez** (Isacel, Cangas de Narcea), fundadora del primer obrador artesano exclusivo de productos sin gluten en Asturias; **Aitor Vega**, uno de los mayores expertos en quesos de la región; o **Jesús González** (Coalla Gourmet), entre los mejores sumilleres nacionales.

COCINA EN DIRECTO CON JÓVENES TALENTOS

Entre los 'show cookings' de 2018, destacan jóvenes [protagonistas de la escena gastronómica](#) asturiana como **Frank Pérez** (Salazogue, Oviedo), formado en el Celler de Can Roca de la mano de Joan Roca; **Fran Heras** (Mi Candelita, Bañugues), heredero de precursores como Ferran Adrià, Ramón Freixá o Sergi Arola; **Lara Rodríguez**, alumna aventajada de la cocina de Nacho Manzano; **Liset Rubio y Edén Jiménez** (Secreto a Voces, Oviedo), uno de los mejores tandems de la cocina regional; o **Félix Martínez** (El Foralín, Oviedo), premio Caldereta de Don Calixto al Cocinero Joven en 2018.

En ese sentido, las exhibiciones de cocina en directo contarán con los productos de **Alimerka, supermercado oficial de GijónSeCome**, una marca asturiana que apuesta por la calidad, el origen y la innovación.

Además, se incorpora al programa, de la mano de **Mahou Cinco Estrellas**, una muestra de **la mejor cocina gallega**. Cinco **Cocineros Mahou** darán a conocer su gastronomía con maridajes de la cocina asturiana: **Lucía Freitas** (A Tafona Casa de Xantar, Santiago de Compostela), **Juan Crujeiras** (Bido, A Coruña), **Gerson Iglesias** (Adega das Caldas, Ourense), **Miguel Liboreiro** (O Tobo do Lobo, Melide) y **Jacobo Santeiro** (O Mercado StreetFood, Lugo).

Mahou Cinco Estrellas apoya [por tercer año consecutivo](#) GijónSeCome. Una apuesta que complementa la **oferta de ocio del festival** para que los visitantes puedan disfrutar de experiencias únicas con el mejor sabor. Con acciones como esta Mahou Cinco Estrellas demuestra, una vez más, su apoyo a las **propuestas de ocio innovadoras y de calidad** en Asturias, en este caso acercando al público la cultura gastronómica y cervecera con el sabor más cuidado.





III FESTIVAL
GASTRONÓMICO
SOSTENIBLE Y RESPONSABLE
DE ASTURIAS
1 Y 2 DE DICIEMBRE DE 2018



DIVULGACIÓN Y FIRMAS DE LIBROS

Complementan la programación otros contenidos divulgativos, como la ponencia-degustación del maestro panadero **Xavier Barriga** (Panaderías Turrís, Barcelona), una conferencia sobre mitos alimenticios a cargo de **Ramón de Cangas** o una mesa redonda en torno al maridaje con ponentes como el chef **Marcos Morán** (Casa Gerardo, 1 Estrella Michelin) o el sumiller **Juan Luis García** (Casa Marcial, Parres).

En las **firmas de libros**, destacan autores como la historiadora y bloguera **Isabel Pérez** (Aliter Dulcia, Gijón), especialista en repostería; **Pamela Sánchez**, autora del blog de *Quiero CupCakes*; el gastrónomo **José Antonio Fidalgo**, autor de *Recetas para amar Asturias*; o **David Castañón**, autor de *Les Fartures o dónde comer bien en Asturias*.

MERCADO Y GASTRONETAS

La Zona Market del festival registra un fuerte crecimiento, doblando el número de expositores. De esta forma, el espacio dedicado a la **muestra y venta de productos** contará con la presencia de [numerosas marcas y productores](#) regionales y nacionales, en un mercado abierto con degustaciones para el público programadas de forma continuada.

Este año, además, se incorporan nuevos destinos turísticos españoles e internacionales, como la marca **Saborea Segovia** o **Turismo do Porto e Norte de Portugal**.

Además, como es habitual, en la Zona Gastro, una **selección de gastronetas** (*food trucks*) como Go Sushi, La Pavoneta o Mate Cocido ofrecerán al público atractivos menús en una amplia zona de restauración habilitada para disfrutar del ocio gastronómico.

[DESCARGA LAS FOTOGRAFÍAS DE LA PRESENTACIÓN](#)





III FESTIVAL
GASTRONÓMICO
SOSTENIBLE Y RESPONSABLE
DE ASTURIAS
1 Y 2 DE DICIEMBRE DE 2018



MÁS INFORMACIÓN

- Biografías de todos los participantes de GijónSecome 2018 > [ACCESO](#)
- Programación de GijónSeCome 2018 > [ACCESO](#)
- Kit de material gráfico GijónSeCome 2018 > [DESCARGA](#)
- Material fotográfico de ediciones anteriores > [ACCESO](#)

Otras notas de prensa:

- #OperaciónPalomo: GijónSeCome lanza una campaña especial para presentar la tercera edición del festival > [ACCESO](#)
- GijónSeCome 2018: un programa para conquistar a todos los públicos > [ACCESO](#)
- El espectáculo gastronómico de 'A22Manos' pondrá el broche de oro a GijónSeCome 2018 > [ACCESO](#)
- Talleres de tiraje gratuitos en GijónSeCome > [ACCESO](#)

