

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

La tercera edición del evento gastronómico de referencia en la región se celebra los días 1 y 2 de diciembre en el Recinto Ferial Luis Adaro de Gijón, con una ambiciosa propuesta de actividades para todos los públicos que incluye exhibiciones de cocina en directo, talleres gratuitos, mercado de expositores y productos, zona de gastronetas y otras opciones de ocio gastronómico para disfrutar del fin de semana

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 y expositores (Zona Market), el espacio reservado a las gastronetas (Zona Gastro) y la Gastrolibrería, destinada 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.

Talleres gratuitos de alta calidad

A cargo de los talleres del festival, se encuentran este año 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, 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 (Adegas 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.

Divulgación y firmas de libros

Complementan la programación otros contenidos divulgativos, como la ponencia - degustación del maestro panadero Xavier Barriga (Panaderías Turris, 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.

Datos de contacto:

Ana Rellán

Directora del festival gastronómico GijónSeCome

658057338

Nota de prensa publicada en: [Gijón](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Galicia](#) [Asturias](#) [Castilla y León](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Eventos](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>