

GijónSeCome cierra su edición más visitada y se afianza como el principal foro gastronómico en Asturias

Miles de personas disfrutaron de los contenidos de la tercera edición del mayor festival culinario de la región, que contó con exhibiciones de cocina en directo y talleres con prestigiosos chefs y profesionales del sector, además de un mercado de productos y marcas regionales, nacionales e internacionales

La tercera edición del festival GijónSeCome ha cerrado sus puertas en el Recinto Ferial Luis Adaro dejando un balance positivo, consolidando el evento gastronómico gijonés como el espacio de referencia de la gastronomía en Asturias.

Durante dos días, el festival ha logrado convocar en torno a un amplio programa de contenidos para todos los públicos a miles de visitantes interesados por la gastronomía desde diferentes gustos y perfiles, desde el ocio gastronómico a los amantes de la cocina.

La 'Zona Market' del festival ha experimentado un crecimiento superior al 50% en el número de expositores respecto a la edición anterior, con más de 100 marcas del sector gastronómico, entre ellas las que forman parte de los sellos turísticos institucionales Saborea Segovia, Turismo do Porto e Norte de Portugal, que inauguró una nueva línea de destinos internacionales; y el municipio de Cangas de Narcea, con sus marcas Cangas Sin Gluten y Vino de Cangas DOP.

En el 'Escenario Mahou' se celebraron más de 30 exhibiciones de cocina en directo, con showcookings de prestigiosos cocineros y cocineras de la escena gastronómica, entre ellos/as Estrellas Michelin como la Cocinera Mahou Lucía Freitas (A Tafona Casa de Xantar, Santiago de Compostela) y el portugués Óscar Geadas (G Pousada, Vinhais), además de otros jóvenes talentos 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, seleccionado por la Guía Michelin 2019 en la categoría Bib Gourmand.

Además, de la mano de Mahou Cinco Estrellas, se presentó una muestra de la mejor cocina gallega con maridajes de la cocina asturiana, a cargo de chefs como Juan Crujeiras (Bido, A Coruña), Gerson Iglesias (Adega das Caldas, Ourense), Miguel Liboreiro (O Tobo do Lobo, Melide) y Pedro Quián (A Peixería, A Coruña).

Éxito de participación

Entre las novedades de la tercera edición, se triplicó el espacio dedicado a la programación de talleres

gratuitos y contenidos de participación directa del público, con más de 60 actividades, catas y degustaciones en las que participaron más de 2.000 personas, agotando en apenas una semana las inscripciones del ‘Espacio IKEA’ de GijónSeCome. Entre ellas, destacó la cena-cóctel del colectivo ‘A22Manos’, una selección de los mejores chefs jóvenes de Asturias, que cerró el evento con un innovador espectáculo gastronómico con fines benéficos.

A cargo de los talleres, el festival contó con 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; Jhonatan González (Cabo Busto, Luarca), reconocido entre los mejores reposteros nacionales; Estela Antuña, concursante de MasterChef Junior; M^a Teresa Pérez (Isacel, Cangas de Narcea), fundadora del primer obrador artesano 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.

En ese sentido, las actividades participativas abarcaron todos los públicos y aspectos de la gastronomía: cocina dulce, cocina salada, cocina en miniatura, cocina sin gluten, cocina vegetariana y vegana, cocina infantil, arroces, quesos, repostería, panadería, nutrición, café e infusiones, enología y vinos, vermouth, coctelería y cerveza, entre una gran variedad de temáticas, con contenidos de divulgación extra como la ponencia del maestro panadero Xavier Barriga (Panaderías Turris, Barcelona) o la mesa redonda en torno al maridaje con ponentes como el cocinero Marcos Morán (Casa Gerardo, 1 Estrella Michelin) o el sumiller Juan Luis García (Casa Marcial, Parres).

Además, por las firmas de libros de la ‘Gastrolibrería’ pasaron autores como Pamela Sánchez, creadora de Quiero Cupcakes!, el mayor canal de repostería en español en Youtube; el nutricionista Ramón de Cangas; la historiadora y bloguera Isabel Pérez (Aliter Dulcia, Gijón); el gastrónomo José Antonio Fidalgo, autor de Recetas para amar Asturias; o David Castañón, autor de Les Fartures o dónde comer bien en Asturias.

Repercusión y sostenibilidad

Más de treinta medios de comunicación y publicaciones especializadas en gastronomía cubrieron en directo el evento, cuyo seguimiento en redes sociales superó en diciembre 80.000 impresiones en Twitter y 412.000 en Facebook, con el impulso de la campaña promocional Operación Palomo (www.operacionpalomo.es); y tuvo un alcance en Instagram de más de 145.000 impactos solo en la semana del evento.

GijónSeCome es un evento de la agencia mg.lab, desde 2015 la única compañía del sector eventos con el sello Gijón Turismo Responsable, que concede la Asociación de Gijón para la calidad turística en base al cumplimiento de un decálogo de buenas prácticas

Desde su primera edición, es el único festival gastronómico sostenible del circuito nacional, cumpliendo una serie de criterios de responsabilidad con el medio ambiente, entre otros compromisos de carácter social. Una vez calculado el gasto energético, el consumo de agua, los residuos y emisiones generadas durante el festival, se compensará la huella ecológica de la tercera edición, en el marco de las acciones de Responsabilidad Social Corporativa de la empresa.

Mahou Cinco Estrellas ha apoyado 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.

Datos de contacto:

Ana Rellán

Directora del festival gastronómico GijónSeCome

985171552

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Galicia](#) [Asturias](#) [Ocio](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<http://www.notasdeprensa.es>