
Algas, pulpo, helados y vermú entre los productos delicatesen que representarán a la provincia coruñesa en Bruselas dentro del Galician Gourmet Extravaganza

- *A la cita, entre los días 3 y 5 de marzo, están invitados más de 5.000 distribuidores de Bélgica, Luxemburgo, Francia, Holanda, Alemania, Reino Unido (Harrods) y Japón*
 - *El Tour, auspiciado por el Igape, llevará la alta gastronomía gallega a distintas ciudades europeas y Nueva York a lo largo de este año y el próximo*
-

A CORUÑA 22/02/2016. Precocinados gourmet de la firma Benboa (Corrubedo), algas de las rías gallegas de Portomuiños (Cerdeira) y sublimes helados de Bico de Xeado (Miño) son algunos de los productos hechos en la provincia de A Coruña que podrán verse y degustarse los próximos días 3, 4 y 5 de marzo, en Bruselas. La capital de Europa será la primera parada del Tour Galician Gourmet Extravaganza 2016-17. En la listado de empresas coruñesas que participarán en este escaparate de la alta cocina gallega están también Pulpo en Tabla, una empresa que ha convertido la tradicional receta del *pulpo á feira* en un producto preparado y listo para consumir con un simple toque de calor sin perder un ápice de sabor.

El sector de vinos y destilados de la provincia estará representado, entre otras propuestas, por el singular vermú Petroni, que elabora la empresa Terra Nosa (Padrón) y cuyo ingrediente principal es la uva albariño que se cría en los valles que vieron nacer a Rosalía.

Todas estas firmas forman parte de la treintena de empresas de alimentación y bebidas de las cuatro provincias gallegas que viajarán a Bruselas a principios de marzo para participar en la primera parada del Galician Gourmet Extravaganza (GGExtravaganza) Tour 2016-2017, que comenzará en la capital belga su recorrido por Europa y Estados Unidos. Las dependencias del hotel Silken Berlaymont (junto a la sede de la Comisión Europea) se convertirán en el epicentro de la alta gastronomía gallega entre los días 3 y 5 del próximo mes.

A la cita han sido invitados distribuidores de bebidas y alimentación de toda Bélgica y Luxemburgo, así como los jefes de compra de los restaurantes con estrella Michelin de Bélgica, Luxemburgo, norte de Francia, sur de Holanda y Alemania. También importadores de vino, y representantes de hoteles de cuatro y cinco estrellas junto con sus homólogos de las principales compañías de cruceros. Es de resaltar la asistencia de los jefes de compra de los emblemáticos e internacionalmente conocidos almacenes Harrods de Londres y de AEON, la principal cadena de supermercados japonesa, que posee 20.000 puntos de venta.

Todos estos potenciales compradores tendrán la ocasión de ver, tocar y degustar los productos de la cocina gallega desde el pulpo o el lacón, hasta los embutidos de porco celta, la empanada, los mariscos y pescados... También los vinos, los aguardientes, la ginebra y el vermú hechos en Galicia.

El Tour está auspiciado por el Instituto Galego de Promoción Económica (Igape) que subvenciona a las empresas participantes, vía fondos Feder de la Unión Europea, hasta el 75% de los gastos de la expedición.

La puesta en escena, sello distintivo del GGExtravaganza, incluye feria exposición de productos, menús degustación de platos, tapas de alta cocina, coctelería vanguardista y cata profesional de vinos y destilados. La feria exposición será el día 4 de marzo y durante toda esa jornada se servirán en el mismo recinto tapas y cócteles que se realizarán con los productos participantes. Las tapas correrán a cargo del joven chef vigués Benigno Couso, que ha sabido dar un aire renovado a los sabores de la gastronomía gallega más tradicional.

Los productos de las empresas participantes serán también los ingredientes del menú degustación Don't Assume! (¡No supongas!), elaborado por el chef Santi Almuíña, que se desplazará durante los tres días a Bruselas. Más de 200 invitados pasarán por el restaurante del hotel Silken Berlaymont, donde se elaborarán los cinco platos creados expresamente por el chef lucense para esta cita. La carta incluirá además creaciones del también lucense Diego López, uno de los cocineros más reputados en cocina ecológica y bio-sana.

Por su parte, los mixólogos David Ortiz y Miguel Arbe serán los encargados de los cócteles. Estos jóvenes bartenders se encuentran en la actualidad entre los mejores de nuestro país; no en vano, el pasado año Ortiz formó parte del prestigioso concurso internacional Gin Connoisseur y su socio se encarga de uno de los espacios referencia en el campo de la coctelería londinense, el Ceviche & Andina. Completará el programa GGE Bruselas una cata profesional de vinos y destilados autóctonos comandada por el sumiller Luis Paadín, autor de la "Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia" (mejor libro de España en la categoría "Best Wine Tourism Book" y uno de los cinco mejores del mundo, según el Gourmand Wine Books Awards 2013).

El GGExtravaganza recalará a lo largo de los próximos dos años en otras seis ciudades: Zurich (27 de mayo), Berlín (22 de julio), Londres (23 de septiembre) y Nueva York (25 de noviembre). Ya en 2017, la gastronomía gourmet gallega se presentará en París (24 de febrero de 2017), Düsseldorf (21 de abril de 2017) y de nuevo, Londres (23 de junio de 2017). "Los destinos han sido elegidos porque en ellos las empresas pueden vender a buenos precios, con garantía de pago, recorrido y capacidad de crecimiento", explica la organización. "Bruselas es sin duda una buena plaza porque el mercado belga tiene un gran poder adquisitivo y aprecia la gastronomía de alta calidad", dice Dositeo Cela, coordinador del Tour.