

# I FORO GALICIA SABE AMAR

07/07/2023  
MUSEO DO MAR  
Vigo

Inscríbete

[www.forosgaliciasabeamar.gal](http://www.forosgaliciasabeamar.gal)



## PROGRAMA

#aCociñaDoMar  
#Saúde&Benestar

10.30-11.00h.	Recepción Asistentes. Acreditación
11.00-11.30h.	Inauguración <b>FORO GALICIA SABE AMAR</b> . Benvida Institucional por parte do conselleiro do Mar, <b>Alfonso Villares</b> <b>Presenta: Isabel Blanco</b>
11.30-12.10h.	<b>MESA REDONDA. UN PACTO CO MAR.</b> Que pode facer o mar pola nosa saúde? <b>Modera: Xaime Barreiro</b> <b>Participan:</b> <b>Dr. Ignacio Balboa.</b> Médico e divulgador <b>Paloma Rueda.</b> Directora-xerente do CETMAR <b>Javier Olleros.</b> Chef e propietario do restaurante "Culler de Pau" <b>Rogelio Santos Queiruga.</b> Mariñeiro e divulgador <b>Carolina Muñoz.</b> Xefa do Servizo de Estilos de Vida Saudables e Educación para a Saúde. Consellería de Sanidade
12.10-12.50h.	<b>SHOWCOOKING. AZUL E MARIÑO.</b> <b>Presenta: Isabel Blanco</b> <b>Chef: Iñaki Bretal</b> (Chef e propietario do restaurante "O Eirado da Leña")
12.50-13.30h.	<b>O ELIXIR DA XUVENTUDE ESTÁ NO MAR</b> <b>Presenta: Xaime Barreiro</b> <b>Relator: Eloy Figueira.</b> Nutricionista e divulgador
13.30-14.10h.	<b>SHOWCOOKING. "CATA LA LATA". ANFACO-CECOPECA</b> <b>Relator: Roberto Alonso.</b> Secretario xeral de ANFACO-CECOPECA <b>Chef: Yayo Daporta</b> ( Chef e propietario do restaurante "Yayo Daporta")
13.30-15.30h.	<b>DEGUSTACIÓN GALICIA SABE AMAR. Cociñando saúde con vistas ao mar.</b> <b>Estacións gastronómicas dos Chefs:</b> <b>Javier Olleros.</b> Restaurante Culler de Pau <b>Iñaki Bretal.</b> O Eirado da Leña <b>Jose Manuel Mallón.</b> Remollo <b>Moisés Rodríguez.</b> El Taller de Bienestar <b>Yayo Daporta.</b> Restaurante Yayo Daporta <b>Rafael Centeno.</b> Maruja Limón
15.30-16.10h.	<b>MESA REDONDA: GALICIA SABE AMAR: O benestar azul</b> <b>Moderan: La Alacena Roja</b> (Martina Vicente & Alberto Traversa) <b>Participan:</b> <b>Amalia Gallego.</b> Directora de Comunicación do Balneario de Mondariz <b>Andrea Vázquez.</b> Directora técnica Iuvenor Lab <b>Gonzalo Rodríguez.</b> Entrenador de baloncesto do Obradoiro CAB <b>Moisés Rodríguez.</b> Chef especializado en cociña saudable e adestrador persoal
16.10-16.50h.	<b>SHOWCOOKING DEGUSTACIÓN. ALGAS. A despensa atlántica</b> <b>Relator: Sergio Baamonde.</b> Cofundador de Algas Mar de Ardora e responsable técnico de I+D de Algamar. <b>Chef: Rafael Centeno.</b> Chef e propietario do restaurante Maruja Limón
16.50-17.30h.	<b>MESA REDONDA. TENDENCIAS GASTRONÓMICAS DO MAR</b> <b>Moderan: La Cocina es Vida</b> (Ana & Marco) <b>Participan:</b> <b>Javier Costa.</b> Patrón maior da confraría de Pescadores de Cangas <b>Moncho Méndez.</b> Chef e propietario do restaurante Millo <b>Pablo Mariño.</b> Bluscus Turismo Mariñeiro
17.30-18.30h.	<b>SHOWCOOKING "NAMÓRATE DUN GALEGO". DOP MEXILLON DE GALICIA</b> <b>Chef: José Manuel Mallón</b> (Chef de Espazo Remollo)
18.30-18:40h.	Clausura institucional por parte do director xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica, <b>Antonio Basanta</b>
18.40h- 19.30h.	<b>SESIÓN VERMÚ MARIÑEIRO &amp; MÚSICA EN DIRECTO (Xiz)</b> Vermús galegos con conservas de ANFACO-CECOPECA
19.30h	<b>FIN XORNADA.</b>