



O Festival PortAmérica Rías Baixas deeu a coñecer esta mañá a súa programación musical e gastronómica para esta edición de 2014. A gastronomía do "Co-cooking ShowRocking" acollará baixo o mesmo teito a cociñeiros consolidados xunto a promesas da gastronomía.

Chema Figueroa, Vicepresidente da Deputación de Pontevedra; Alberto Valverde, alcalde de Nigrán; Joaquín Martínez, director de PortAmérica Rías Baixas e Esmerarte Industrias Creativas; Carlos Rodríguez, subdirector de PortAmérica Rías Baixas e Esmerarte Industrias Creativas; Cecilia Babarro, xefa de prensa de Corporación Fillos de Rivera, e Pepe Solla, comisario do Co-Cooking ShowRocking, presentaron esta mañá en Vigo os pormenores desta terceira edición de PortAmérica Rías Baixas, que terá lugar do 17 ao 19 de xullo en Nigrán, ademais de desvelar os detalles da programación gastronómica do Festival.

VM.info cubriu a presentación en directo dende Vigo grazas á colaboración do equipo de K12 Comunicación que fixéronse cargo da emisión.

Vídeo da rolda de prensa

PortAmérica Rías Baixas volve acoller durante as tres xornadas a fusión perfecta entre ritmo e cociña: un Co-cooking Showrocking a cargo de 12 chefs internacionais con 8 Estrelas Michelin e ampla representación galega que, comisionados por Pepe Solla farán gozar aos asistentes con petiscos únicos creados especialmente para o Festival. Todo iso man a man con 24 estudantes de escolas de hostalaría galegas que vivirán unha oportunidade única de aprender á beira de grandes figuras grazas ao Programa Co-cooking de Fillos de Rivera.

Alberto González (Silabario Tui), Xosé Cannas (Camiño dá Serpe), Javier Oleiros (Culler de Pau), Héctor López (España), Lucía Freitas (A Tafona), Diego López (A Molinera), Iago Pazos (Abastos 2.0), o mexicano Roberto Ruiz (Punto MX) e o peruano Estanis Carenzo (Chifa), son os primeiros nomes que hoxe se desvelan para esta terceira edición na que novamente música e a gastronomía danse a man para seguir demostrando que os festivais musicais maridan á perfección coa alta cociña.

Os 24 estudantes de escolas de hostalaría de Galicia (o dobre que en 2013) terán a oportunidade de potenciar o seu coñecemento compartindo experiencias con 12 dos mellores cociñeiros do mundo. O Programa Co-cooking de Fillos de Rivera é unha iniciativa de formación colaborativa destinada a estudantes e profesionais da restauración.

A través de diversas iniciativas, contribúe á formación de profesionais de alta cualificación, potenciando o intercambio de coñecemento entre grandes nomes da cociña internacional e novas promesas dos fogóns en Galicia. Para os estudantes será unha oportunidade moi especial para compartir cociña con 12 chefs de renome iniciándose na profesión aprendendo dos mellores.

O Programa Co-cooking de Fillos de Rivera ten como obxectivo pór en valor o alto potencial da cociña galega en combinación coa excelencia tanto dos nosos produtos de proximidade como daqueles que poderemos descubrir grazas á participación de grandes cociñeiros estranxeiros.

Cartaz de portAmérica 2014

Xoves 17 xullo

2 Many Djs (Bélgica)
Iván Ferreiro
The Jayhawks (US)
Sidonie

Escrito por Redaccion @valminorinfo
Mércores, 11 Xuño 2014 17:07

Triángulo de amor bizarro

Vega

Meneo (Guatemala)

Villanueva

Carlos Méndez (Panamá)

Venres 18 xullo

vetusta morla

Andrés Calamaro (Argentina)

Calle 13 (Puerto Rico)

Nikki Hill (US)

Niños Mutantes

Novedades Carminha

Systema Solar (Colombia)

Kostrok

Mitú (Colombia)

Yall

Sábado 19 xullo

Love of Lesbian

Calexico (US)

The Sonics (US)

Nada Surf (US)

El Columpio Asesino

Najwa Nimri

León Benavente

Natalia Lafourcade (México)

Eme Dj

Full

Belöp