

Talento emerxente e produto de proximidade na gran final do Premio Cociñeiro/a Galego/a

- ***Os chefs Mar Lago e Álex Martínez (Bacelo, Ferrol, A Coruña), Antón Castro (Casa Gaibor, Guitiriz, Lugo), Andrés Torreiro (D'Obra, Melide, A Coruña), Marcos S. Area (é restaurante, Marín, Pontevedra), e Antonio Novas (Trasmallo, Pontevedra) cociñarán en directo os seus pratos de autor***
- ***O Auditorio Mar de Vigo acolle o martes 26 de maio a gala final, cunha degustación de produtos locais e o lanzamento dun novo proxecto editorial vinculado a Galicia Fórum Gastronómico***

22 de maio de 2026. Cinco semanas despois de dar a coñecer aos finalistas deste ano, o Premio Cociñeiro/a Galego/a chega ao seu fin coa celebración dunha gala na que se poderá coñecer ao gañador do codiciado título. Será o vindeiro martes 26 de maio, ás 19.00 horas, no Auditorio Mar de Vigo, onde os cociñeiros prepararán ante o público un prato representativo da súa cociña diante do público.

Mar Lago e Álex Martínez, de Bacelo (Ferrol, A Coruña), elaborarán Flores de cabaciña recheas de queixo e zoca e espinacas, cabaciña encurtida e emulsión de oliva negra; Antón Castro, de Casa Gaibor (Guitiriz, Lugo), a súa Faba de Lourenzán e peixe do día; Andrés Torreiro, de D'Obra (Melide, A Coruña), unha Merluza, follas de nabo e touciño; Marcos S. Area, de é restaurante (Marín, Pontevedra), un prato chamado a Tríada Atlántica; e finalmente Antonio Novas, de Trasmallo (Pontevedra), unha Maragota salgada, guiso afumado, almeixas e memoria mariñeira.

Tras o cociñado terá lugar a entrega do premio, que o mesmo que en anteriores edicións, decidírase mediante un sistema mixto que combina, a partes iguais, o voto do público e a valoración dun xurado profesional.

A gala estará conducida pola televisiva Lucía Rodríguez, e contará coa participación dos colectivos de cociña Vigo Gastronómico, Coruña Cociña, Cocina Ourense e Grupo Nove, que darán conta do seu bo facer nos fogóns, do mesmo xeito que o chef estrela Michelin Luis Vieira xunto con Iria Espinosa. Ademais, tamén haberá degustación de produtos da provincia da Coruña baixo a marca A paisaxe que sabe, e unha barra de Estrella Galicia coa súa cervexa máis gourmet, 1906.

Pola súa banda, a Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal) sumarase á cita cun túnel do viño e un túnel de queixos, ampliando a experiencia ao redor do produto e da



diversidade gastronómica de Galicia. Neles poderanse degustar os viños e queixos gañadores das catas oficiais de Galicia do ano 2025.

Será a primeira vez que o Premio Cociñeiro/a Galego/a celébrese fora de Galicia Fórum Gastronómico desde o seu nacemento en 2014. Precisamente diso falará a súa directora, Ana Trevisani, que dará a coñecer algunhas novidades ao redor do evento gastronómico, así como un proxecto editorial que se lanzará o mesmo día.

O certame, cuxo obxectivo é “premiar o labor de restaurantes con menos de tres anos de traxectoria, que aposten polo uso de produtos de proximidade, unha cociña sostible e a difusión destes valores”, tal e como lembran desde a organización, conta coa colaboración da Paisaxe que sabe a través da Deputación da Coruña; a Xunta de Galicia a través de Agacal; Cervezas 1906, Chef Works e Labauh, e o patrocinio de Gadis e Sammic.

FINALISTAS 2026

Mar Lago e Álex Martínez (Bacelo, Ferrol, A Coruña)

A súa cociña céntrase nos produtos galegos locais e de tempada, reinterpretando receitas tradicionais para compartir e combinando sabores locais con influencias contemporáneas e suxestións guiadas polo mercado.

Antón Castro (Casa Gaibor, Guitiriz, Lugo)

A súa proposta combina clásicos galegos con pratos contemporáneos centrados nos ingredientes, especialmente nos mariscos.

Andrés Torreiro (D'Obra, Melide, A Coruña)

Desenvolve unha cociña galega contemporánea e creativa, estreitamente ligada á rexión, na que interpreta de novo as receitas tradicionais empregando técnicas modernas e cunha marcada influencia dos seus mentores.

Marcos S. Area (é restaurante, Marín, Pontevedra)

Defende unha cociña galega contemporánea, baseada en produtos locais e de tempada, ofrecendo unha experiencia refinada que mestura tradición, artesanía e innovación.

Antonio Novas 'Tonivas' (Trasmallo, Pontevedra)

A súa cociña rende homenaxe aos sabores da súa infancia e á tradición pesqueira galega, reinterpretando creativamente as receitas populares e dando protagonismo ao peixe humilde e pouco valorado.



semanas después de dar a conocer a los finalistas de este año, el Premio Cociñeiro/a Galego/a llega a su fin con la celebración de una gala en la que se podrá conocer quién se alza con el preciado título. Será el próximo martes, 26 de mayo, a las 19.00 horas, en el Auditorio Mar de Vigo, donde los cocineros prepararán ante el público un plato representativo de sus cocinas.

Así, Mar Lago y Álex Martínez, de Bacelo (Ferrol, A Coruña), elaborarán *Flores de calabacín rellenas de queixo de zoca y espinacas, calabacín encurtido y emulsión de aceituna negra*; Antón Castro, de Casa Gaibor (Guitiriz, Lugo), su *Faba de Lourenzá e peixe do día*; Andrés Torreiro, de D'Obra, (Melide, A Coruña), una *Merluza, grelo y manteca*; Marcos S. Area, de é restaurante (Marín, Pontevedra), un plato bautizado como *Triada Atlántica*, y finalmente Antonio Novas, de Trasmallo (Pontevedra), una *Maragota en salazón, guiso afumado, ervillas e memoria mariñeira*.

Tras el cocinado tendrá lugar la entrega del premio, que al igual que en anteriores ediciones, se decidirá mediante un sistema mixto que combina, a partes iguales, el voto del público y la valoración de un jurado profesional.

La gala estará conducida por la televisiva Lucía Rodríguez, y contará con la participación de los colectivos de cocina Vigo Gastronómico, Coruña Cociña, Cocina Ourense y Grupo Nove, que darán cuenta de su buen hacer en los fogones, al igual que el chef estrella Michelin Luis Vieira junto con Iria Espinosa. Además, también habrá degustación de productos de la provincia de A Coruña bajo la marca A paisaxe que sabe, y una barra de Estrella Galicia con su cerveza más gourmet, 1906.

Por su parte, la Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal) se sumará a la cita con un túnel del vino y un túnel de quesos, ampliando la experiencia alrededor del producto y de la diversidad gastronómica de Galicia. En ellos se podrán degustar los vinos y quesos ganadores de las catas oficiales de Galicia del año 2025.

Será la primera vez que el Premio Cociñeiro/a Galego/a se celebre fuera de Galicia Fórum Gastronómico desde su nacimiento en 2014. Precisamente de ello hablará su directora, Ana Trevisani, que dará a conocer algunas novedades en torno al evento gastronómico, así como un proyecto editorial que se lanzará el mismo día.

El certamen, cuyo objetivo es “premiar la labor de restaurantes con menos de tres años de trayectoria, que apuesten por el uso de productos de proximidad, una cocina sostenible y la difusión de estos valores”, tal y como recuerdan desde la organización, cuenta con la colaboración de A Paisaxe que sabe a través de la Deputación da Coruña; la Xunta de Galicia a través de Agacal; Cervezas 1906, Chef Works y Labauh, y el patrocinio de Gadis y Sammic.



FINALISTAS 2026

Mar Lago y Álex Martínez (Bacelo, Ferrol, A Coruña)

Su cocina se centra en el producto gallego de proximidad y temporada, reinterpretando recetas tradicionales para compartir y combinando sabores locales con influencias actuales y sugerencias según mercado.

Antón Castro (Casa Gaibor, Guitiriz, Lugo)

Su propuesta combina clásicos gallegos con elaboraciones actuales centradas en el producto, especialmente ingredientes del mar.

Andrés Torreiro (D'Obra, Melide, A Coruña)

Desarrolla una cocina gallega contemporánea y creativa, muy vinculada al territorio, donde reinterpreta el recetario tradicional con técnicas modernas y una marcada influencia de sus maestros.

Marcos S. Area (é restaurante, Marín, Pontevedra)

Apuesta por una cocina gallega contemporánea, basada en producto local y de temporada, con una experiencia cuidada que une tradición, artesanía y vanguardia.

Antonio Novas 'Tonivas' (Trasmallo, Pontevedra)

Su cocina rinde homenaje a los sabores de la infancia y a la tradición pesquera gallega, reinterpretando recetas populares con creatividad y dando protagonismo a pescados humildes y poco valorados.