

OURENSE ENOGASTRONÓ- MICA Y SOSTENIBLE

-OURENSE
ENOGRASTRONOMIC
& SUSTAINABLE



MARTES 18
10.30-12.00 H
PABELLÓN 4
4A50
AULA GOURMETS

La provincia de Ourense enseñará su calidad y diversidad agroalimentaria a través de una presentación y varios platos elaborados por dos maestros de la cocina local con los productos que se exhiben en su espacio Ourense Genuina (Pabellón 6 - 6B30).

Gerson Iglesias, presidente de Cociña Ourense -plataforma de cocineros que impulsa la cocina de mercado y el uso de productos locales de temporada- y jefe de cocina del Hotel Oca Vila de Allariz, se une en esta ocasión a Begoña Vázquez Gago, chef y fundadora del restaurante Regueiro da Cova en Verín, para que los visitantes disfruten de sus propuestas con producto local.

TUESDAY 18
10.30 AM-12.00 PM
HALL 4
4A50
GOURMETS AULA

The province of Ourense will show its quality and agri-food diversity through a presentation and several dishes prepared by two masters of local cuisine with the products on display in its Ourense Genuina space (Hall 6 - 6B30).

Gerson Iglesias, president of Cociña Ourense -a platform of chefs that promotes market cuisine and the use of local seasonal products- and head chef of the Hotel Oca Vila de Allariz, joins Begoña Vázquez Gago, chef and founder of the restaurant Regueiro da Cova in Verín, for visitors to enjoy their proposals with local products.