LA CONVENCIÓN GASTRONÓMICA FOOD ON THE EDGE 2018 CONTARÁ CON LA PARTICIPACIÓN DE ANDONI LUIS ADURIZ Y ALBERT ADRIÀ

Así se ha anunciado en el lanzamiento de la cuarta edición de este congreso culinario irlandés que tiene lugar en Galway los días 22 y 23 de octubre

El restaurante Hoja Santa de Barcelona ha sido el lugar de la presentación oficial, que ha contado con la presencia de Albert Adrià, Quique Dacosta y Eduard Xatruch

13 de junio 2018.- El congreso gastronómico irlandés Food On The Edge se consolida con su cuarta edición, que tendrá lugar en Galway (Región Europea de la Gastronomía 2018) los días 22 y 23 de octubre. Hasta Barcelona se han desplazado esta semana chefs de Irlanda y miembros de la organización de esta convención culinaria para anunciar en el restaurante Hoja Santa, regentado por Albert Adrià, las temáticas y los ponentes protagonistas de esta nueva entrega.

De izquierda a derecha: Paco Méndez, Albert Adrià, JP McMahon, Quique Dacosta, Eduard Xatruch (Hoja Santa, Barcelona)

El evento de lanzamiento ha contado con la presencia de la Embajadora de Irlanda, Sile Maguire, quien recordó que España es el segundo mercado más importante para Irlanda en materia de marisco y productos del mar; ponentes de ediciones previas y los chefs Albert Adrià (Grupo elBarri, Barcelona), Quique Dacosta (Quique Dacosta, Dénia) y Eduard Xatruch (Disfrutar, Barcelona), quienes también elaboraron los aperitivos de la velada.

"*Estamos ansiosos por dar la bienvenida a asistentes y ponentes de todo el mundo al cuarto año de Food On The Edge. Como siempre, continuaremos promoviendo la fuerza de la comida irlandesa hacia nuestros expertos internacionales y aprovecharemos el congreso como una plataforma para entablar conversación y acción y para mejorar y educar a los chefs irlandeses*", ha señalado JP McMahon.

El Chef JP también ha anunciado la lista de ponentes confirmados hasta la fecha, que incluye profesionales internacionales tan destacados como Andoni Luis Aduriz (restaurante Mugaritz en San Sebastián), Albert Adrià (del grupo ElBarri en Barcelona), Jorge Vallejo (restaurante Quintonil en Ciudad

de México), Vladimir Mukhin (Restaurante White Rabbit en Moscú) y Dan Hunter (Restaurante Brae en Sydney) -todos ellos figuran en la actual e influyente lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo-.

Entre los nuevos nombres para el panel de 2018 se incluyen la mejor chef latinoamericana Leonor Espinosa (del restaurante Leo en Bogotá, Colombia); Esben Holmboe Bang, de Maaemo, tres estrellas Michelin, en Osolo; Norbert Niederkofler, del restaurante St. Hubertus con tres estrellas Michelin en San Cassiano, Italia, y el famoso chef irlandés Neven Maguire (MacNean House & Restaurant), quien conversará con Andy McFadden de Glovers Alley, entre otros. La alineación completa está disponible en este enlace.

De izquierda a derecha: JP McMahon, Quique Dacosta, Albert Adrià, Eduard Xatruch (Hoja Santa, Barcelona) hablando sobre sus experiencias de Irlanda y de las ediciones anteriores de Food On The Edge.

Haz click aquí para acceder a la Sala de Prensa y descargar imágenes

Oficina de prensa Turismo de Irlanda:

- **Newlink Spain**
  Diego Rovés
  Tel. 91 781 39 87
  diego.roves@newlink-group.com

Para más información:

Web de Turismo de Irlanda:
www.turismodeirlanda.com
Sala de prensa: www.turismodeirlandaprensa.com

Banco de Imágenes:

- www.irelandscontentpool.com

Información sobre vuelos:

- www.aerlingus.com
- www.ryanair.com
- www.iberiaexpress.com
- www.easyjet.com
- www.vueling.com