ARTESANÍA NO PRATO

XUNTA
DE GALICIA

XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA E INNOVACIÓN
María Jesús Lorenzana Somoza

SECRETARÍA XERAL TÉCNICA
José Ramón Pardo Cabarcos

DIRECCIÓN XERAL DE COMERCIO
E CONSUMO
Manuel Heredia Pérez

FUNDACIÓN PÚBLICA
ARTESANÍA DE GALICIA
Elena Fabeiro Castro

PUBLICACIÓN

COORDINACIÓN EDITORIAL
Fundación Pública Artesanía de Galicia
María Guerreiro Rodríguez
María Noya Marín

TEXTOS
Macarena Navarro Reverter

TRADUCIÓNS
Fundación Pública Artesanía de Galicia
María Guerreiro Rodríguez
María Noya Marín

FOTOGRAFÍA
Stéphane Lutier

DESEÑO EDITORIAL E MAQUETACIÓN
DARDO (Blanca Prol)

IMPRESIÓN
Agencia Gráfica

Depósito legal C 1797-2023

© 2023 Consellería de Economía,
Industria e Innovación
© das imaxes: os/as autores/as
© dos textos: os/as autores/as

Santiago de Compostela, 2023

ARTESANÍA NO PRATO

XUNTA
DE GALICIA

Artesanía e gastronomía son dous ámbitos fortemente vencellados ao noso territorio, apegados á terra e aos recursos locais, que falan da nosa identidade e que quixemos facer confluír a través da iniciativa **Artesanía no Prato**. En 2013 comezamos albiscar o potencial destes dous sectores, impulsando a colaboración entre eles, fomentando o deseño de produto artesanal vinculado á cociña de vangarda e á revisión de elementos tradicionais da nosa artesanía dende unha ollada contemporánea.

Artesanía no Prato impulsa a creatividade no seu sentido máis amplo, incentivando o uso de novos conceptos, de técnicas, de soportes e de materiais co fin de mellorar a calidade do produto e expandir o horizonte e o campo de actuación da artesanía galega. Grazas a este proxecto, estamos introducindo a marca Artesanía de Galicia na nosa gastronomía, no ámbito da hostalería e do turismo, da decoración. Estamos a ver como o produto artesán galego toma un novo valor e percíbese dende novas perspectivas como un elemento máis que lle dá carácter á experiencia gastronómica.

Esta publicación quere presentar a experiencia de unión entre os ámbitos da gastronomía e da artesanía que estamos a impulsar dende a Xunta de Galicia nos últimos dez anos. Mostrar este espazo conxunto que estamos contribuíndo a crear no que a artesanía e a gastronomía se complementan, se enxalzan mutuamente e conseguen comunicar mellor o concepto e a historia que están detrás de cada prato.

A artesanía permite continuar o relato. Tocar e ver cada soporte constitúe unha experiencia sensorial vinculada á gastronomía, que vai máis alá do sabor. Os materiais, os oficios, as historias, os deseños, incrementan e enriquecen a experiencia do menú que se está presentando. O traballo man á man entre chef e artesán e artesá singulariza a propia oferta gastronómica e incrementa a súa exclusividade.

María Jesús Lorenzana Somoza
Conselleira de Economía, Industria e Innovación

Artesanía y gastronomía son dos ámbitos fuertemente vinculados a nuestro territorio, apegados a la tierra y a los recursos locales, que hablan de nuestra identidad y que hemos querido hacer confluir a través de la iniciativa **Artesanía no Prato** (Artesanía en el Plato). En 2013 comenzamos a vislumbrar el potencial de estos dos sectores, impulsando la colaboración entre ellos, fomentando el diseño de producto artesanal vinculado a la cocina de vanguardia y a la revisión de elementos tradicionales de nuestra artesanía desde una mirada contemporánea.

Artesanía no Prato impulsa la creatividad en su sentido más amplio, incentivando el uso de nuevos conceptos, técnicas, soportes y materiales con el fin de mejorar la calidad del producto y expandir el horizonte y el campo de actuación de la artesanía gallega. Gracias a este proyecto, estamos introduciendo la marca Artesanía de Galicia en nuestra gastronomía, en el ámbito de la hostelería y el turismo, la decoración. Estamos viendo cómo el producto artesano gallego toama un nuevo valor y se percibe desde nuevas perspectivas como un elemento más que da carácter a la experiencia gastronómica.

Esta publicación quiere presentar la experiencia de unión entre los ámbitos de la gastronomía y la artesanía que hemos impulsado desde la Xunta de Galicia en los últimos diez años. Mostrar este espacio conjunto que estamos contribuyendo a crear en el que la artesanía y la gastronomía se complementan, se ensalzan mutuamente y consiguen comunicar mejor el concepto y la historia que están detrás de cada plato.

La artesanía permite continuar el relato. Tocar y ver cada soporte constituye una experiencia sensorial vinculada a la gastronomía, que va más allá del sabor. Los materiales, los oficios, las historias, los diseños, incrementan y enriquecen la experiencia del menú que se está presentando. El trabajo mano a mano entre chef y artesano y artesana singulariza la propia oferta gastronómica e incrementa su exclusividad.

María Jesús Lorenzana Somoza
Conselleira de Economía, Industria e Innovación

↑

Ferndando Vilariño Gosende
@vilarinogosende_canteiro

↑

Ferndando Vilariño Gosende
@vilarinogosende_canteiro

ARTESANÍA NO PRATO

MACARENA NAVARRO REVERTER

> «Escoiteille dicir unha vez a un gran *gourmet* que, se todos os homes se nutren, só uns poucos saben comer, e engadía que é coa reflexión, co pensamento, como debemos elixir os nosos pratos, e coa imaxinación degustalos, xa que sen imaxinación toda a alimentación do home poderíase reducir, seguramente a unhas pílulas...»
>
> Álvaro Cunqueiro

En prol da imaxinación e seguindo «a experiencia persoal de *gourmet* e de vez en cando de cociñeiro» deste mestre das letras galegas voamos sobre un territorio milenario forxado a golpes de mar e vento. Só aqueles que saben pechar as pálpebras e abrir os ollos da imaxinación coñecen realmente a historia debuxada nunha receita, o fondo segredo oculto nun prato, advirte o escritor de Mondoñedo no prólogo do libro *Cocina gallega* (1973).

Saber comer non consiste só en levar os alimentos á boca. Cómpre empaparse do ritual preparatorio, o brillo da presentación, facer unha pausa e deterse nos diferentes pasos do consumo dun prato.

Saber comer implica percorrer un mapa de sensacións, cores, texturas e sons. Degustar tamén o fondo simbólico do que xurdiu unha fértil colaboración entre profesionais da gastronomía e da artesanía. Cerámica, madeira, vidro, metal ou fibras naturais son as materias que envolven as fantasías culinarias dos grandes mestres da restauración. No cruce de camiños entre a creatividade, a calidade e o deseño conflúen dous mundos que fan da singularidade e da excelencia os seus sinais de identidade. A artesanía e a gastronomía.

→

ARTESANÍA NO PRATO

MACARENA NAVARRO REVERTER

> «Le escuché decir una vez a un gran *gourmet* que, si todos los hombres se nutren, solamente unos pocos saben comer, y añadía que es con la reflexión, con el pensamiento, como debemos elegir nuestros platos, y con la imaginación degustarlos, ya que sin imaginación toda la alimentación del hombre podía reducirse, seguramente a unas píldoras...»
>
> Álvaro Cunqueiro

En aras de la imaginación y siguiendo «la experiencia personal de *gourmet* y de vez en cuando de cocinero» de este maestro de las letras gallegas volamos sobre un territorio milenario forjado a golpes de mar y viento. Solo aquellos que saben cerrar los párpados y abrir los ojos de la imaginación conocen realmente la historia dibujada en una receta, el profundo secreto oculto en un plato, advierte el escritor de Mondoñedo en el prólogo del libro *Cocina gallega* (1973).

Saber comer no consiste solamente en llevarse los alimentos a la boca. Es preciso empaparse del ritual preparatorio, el brillo de la presentación, hacer una pausa y detenerse en los diferentes pasos del consumo de un plato.

Saber comer implica recorrer un mapa de sensaciones, colores, texturas y sonidos. Degustar también el trasfondo simbólico del que ha surgido una fértil colaboración entre profesionales de la gastronomía y la artesanía. Cerámica, madera, vidrio, metal o fibras naturales son las materias que envuelven las fantasías culinarias de los grandes maestros de la restauración. En el cruce de caminos entre la creatividad, la calidad y el diseño confluyen dos mundos que hacen de la singularidad y la excelencia sus señas de identidad. La artesanía y la gastronomía.

←

Alfarería Rulo
@alfareria_rulo

DOUS MUNDOS FASCINANTES

Galicia é un territorio rico en biodiversidade e en cultura, algo que se reflicte na súa gastronomía e nun legado artesanal envexable. Unir estes dous mundos é unha aposta gañadora.

Esta riqueza reflíctese hoxe máis ca nunca na súa gastronomía. A cociña galega está en constante evolución, pero sen perder a súa esencia. É unha cociña aberta, sen complexos, cargada de profundos sabores, mirando cara ao futuro, sen esquecer as raíces, enxalzando sempre os seus produtos. Galicia soubo aproveitar esta gran diversidade natural, sacando da terra e do mar os mellores alimentos. Hoxe en día, conta cunha canteira de produtores e cunha importante nómina de chefs, recoñecidos nacional e internacionalmente, esforzados en innovar e, ao mesmo tempo, en protexer estes tesouros da natureza.

A cultura do seu territorio está profundamente marcada polos diferentes pobos que deixaron pegada tras o seu paso pola península ao longo dos séculos. Algo indisolublemente asociado á súa xeografía, á riqueza das súas terras e dos seus mares.

A artesanía convídanos a «pensar coas mans». Non a podemos considerar só coma un sector económico, senón coma o reflexo dunha historia milenaria, ponte entre a biodiversidade e a cultura. «Pensar coas mans» é saber apreciar toda a riqueza dos nosos alimentos, da nosa cociña, da nosa mesa.

Arte e gastronomía son parte fundamental da cultura galega e piares do seu atractivo turístico, dous sectores en crecemento cuxa colaboración sitúa a Galicia no epicentro da calidade gastronómica e artesanal conseguindo unha maridaxe perfecta. Máis auténtico ca nunca, refórzase o carácter atlántico, fusiona as súas compoñentes visuais e gustativas para expresar a historia, o sabor, o tacto e o olfacto do produto galego en todos os seus matices.

Esta riqueza reflíctese tamén nas súas manifestacións artísticas ligadas ao valor cultural, histórico e artístico do seu territorio. A súa fascinante artesanía é o fiel reflexo desta herdanza e da personalidade dos seus habitantes.

Pensar coas mans e saber degustar pratos coa imaxinación. Dous mundos fascinantes onde conflúen tradición e vangarda, as propostas de futuro máis ambiciosas e os aromas de outrora. Un cruce de camiños onde profesionais da artesanía, do deseño e da alta cociña despregan todo o seu talento.

DOS MUNDOS FASCINANTES

Galicia es un territorio rico en biodiversidad y en cultura, algo que se refleja en su gastronomía y en un legado artesanal envidiable. Unir estos dos mundos es una apuesta ganadora.

Esta riqueza se refleja hoy más que nunca en su gastronomía. La cocina gallega está en constante evolución, pero sin perder su esencia. Es una cocina abierta, sin complejos, cargada de profundos sabores, mirando al futuro, sin olvidar las raíces, ensalzando siempre sus productos. Galicia ha sabido aprovechar esta gran diversidad natural, sacando de la tierra y del mar los mejores alimentos. Hoy en día, cuenta con una cantera de productores y una importante nómina de chefs, reconocidos nacional e internacionalmente, esforzados en innovar y, a la vez, proteger estos tesoros de la naturaleza.

La cultura de su territorio está profundamente marcada por los diferentes pueblos que han dejado huella tras su paso por la península a lo largo de los siglos. Algo indisolublemente asociado a su geografía, la riqueza de sus tierras y de sus mares.

La artesanía nos invita a «pensar con las manos». No podemos considerarla solo como un sector económico, sino como el reflejo de una historia milenaria, puente entre la biodiversidad y la cultura. «Pensar con las manos» es saber apreciar toda la riqueza de nuestros alimentos, de nuestra cocina, de nuestra mesa.

Arte y gastronomía son parte fundamental de la cultura gallega y pilares de su atractivo turístico, dos sectores en crecimiento cuya colaboración sitúa a Galicia en el epicentro de la calidad gastronómica y artesanal consiguiendo un maridaje perfecto. Más auténtico que nunca, se refuerza el carácter atlántico, fusiona sus componentes visuales y gustativos para expresar la historia, el sabor, el tacto y el olfato del producto gallego en todos sus matices.

Esta riqueza se refleja también en sus manifestaciones artísticas ligadas al valor cultural, histórico y artístico de su territorio. Su fascinante artesanía es el fiel reflejo de esta herencia y de la personalidad de sus habitantes.

Pensar con las manos y saber degustar platos con la imaginación. Dos mundos fascinantes donde confluyen tradición y vanguardia, las propuestas de futuro más ambiciosas y los aromas de antaño. Un cruce de caminos donde profesionales de la artesanía, el diseño y la alta cocina despliegan todo su talento.

ARTESÁNS E ARTESÁS, TESTEMUÑAS DUN SABER MILENARIO

As peculiaridades da identidade galega mantivéronse vixentes ao longo do tempo a través das súas tradicións. E un dos seus máximos expoñentes é a artesanía en todas as súas variantes.

A artesanía de Galicia está fondamente ligada ao seu contorno. É un reflexo identitario da súa xeografía, da súa cultura, da súa historia e dos seus costumes. Esta rexión sempre foi terra de grandes artesáns e artesás. Mestres e mestras de oficios ancestrais profundamente ligados ao universo rural que fan provisión das materias primas de sempre ofrecidas pola terra e polo mar: madeira, fibras naturais, pedra, ferro, la, coiro, carbón... mesmo cunchas mariñas. Instrumentos, unha vez máis, ao servizo da imaxinación.

A artesanía galega fálanos de traballos realizados con tempo, sen urxencias, con dedicación e mimo. Respectando sempre a biodiversidade e o equilibrio ambiental. Moito antes de que se acuñara o termo sustentabilidade, os artesáns e artesás desta terra protexían o seu contorno, as fontes do seu traballo e a supervivencia do seu patrimonio cultural.

A artesanía de Galicia está máis viva ca nunca. Valores coma o feito á man, o uso de materiais de proximidade e, hoxe sobre todo, a conciencia da importancia da innovación a través de novas ferramentas, novos materiais e un deseño actualizado, lograron situala coma un referente nacional e internacional no mundo da mellor artesanía contemporánea.

Disto dan fe as colaboracións con grandes marcas de luxo que buscan nestas terras mans sabias e profesionais para realizar novos proxectos que máis tarde se amosarán en todo o mundo.

O traballo de artistas e profesionais do deseño diríxese con interese e curiosidade cara á dedicación, á aprendizaxe e ao talento dos mestres e mestras artesáns, propoñendo posibilidades de colaboración e xerando redes profesionais. Estas conexións son esenciais para que este coñecemento e beleza se integren no noso día a día, facéndonos partícipes da historia e da tradición que encerra cada creación artesanal.

Existe unha nova xeración de profesionais mozos da artesanía que achega unha visión moderna sen esquecer os mestres cos que colaboran, dos que aprenden e aos que respectan. O fío da tradición non se rompe xamais. A herdanza artística está garantida.

ARTESANOS Y ARTESANAS, TESTIGOS DE UN SABER MILENARIO

Las peculiaridades de la identidad gallega se han mantenido vigentes a lo largo del tiempo a través de sus tradiciones. Y uno de sus máximos exponentes es la artesanía en todas sus variantes.

La artesanía de Galicia está profundamente ligada a su entorno. Es un reflejo identitario de su geografía, de su cultura, de su historia y de sus costumbres. Esta región siempre ha sido tierra de grandes artesanos y artesanas. Maestros y maestras de oficios ancestrales profundamente ligados al universo rural que hacen acopio de las materias primas de siempre ofrecidas por la tierra y el mar: madera, fibras naturales, piedra, hierro, lana, cuero, carbón... incluso conchas marinas. Instrumentos, una vez más, al servicio de la imaginación.

La artesanía gallega nos habla de trabajos realizados con tiempo, sin urgencias, con dedicación y mimo. Respetando siempre la biodiversidad y el equilibrio ambiental. Mucho antes de que se acuñara el término sostenibilidad, los artesanos y artesanas de esta tierra protegían su entorno, las fuentes de su trabajo y la pervivencia de su patrimonio cultural.

La artesanía de Galicia está más viva que nunca. Valores como lo hecho a mano, el uso de materiales de proximidad y, hoy, sobre todo, la conciencia de la importancia de la innovación a través de nuevas herramientas, nuevos materiales y un diseño actualizado, han logrado situarla como un referente nacional e internacional en el mundo de la mejor artesanía contemporánea.

De ello dan fe las colaboraciones con grandes marcas de lujo que buscan en estas tierras manos sabias y profesionales para realizar nuevos proyectos que más tarde mostrarán en todo el mundo.

El trabajo de artistas y profesionales del diseño se dirige con interés y curiosidad hacia la dedicación, el aprendizaje y el talento de los maestros y maestras artesanos, planteando posibilidades de colaboración y generando redes profesionales. Estas conexiones son esenciales para que este conocimiento y belleza se integren en nuestro día a día, haciéndonos partícipes de la historia y tradición que encierra cada creación artesanal.

Existe una nueva generación de jóvenes profesionales de la artesanía que aporta una visión moderna sin olvidarse de los maestros con los que colaboran, de los que aprenden y a los que respetan. El hilo de la tradición no se rompe jamás. La herencia artística está garantizada.

COCIÑANDO O FUTURO NOS BRAZOS DO PASADO

Galicia ten unha personalidade gastronómica propia que conquista os estómagos do mundo e que está en constante transformación, sempre avanzando cara a novas formas, sabores e texturas.

Nesta rexión todo xira arredor da cociña, os sabores están ligados á memoria, á cociña das avoas, por iso non sorprende o éxito desta evolución, que aínda non rematou e que é froito da ilusión e do traballo duro de moitos cociñeiros e cociñeiras valentes que perderon o medo a innovar e souberon xuntar tradición e modernidade.

A cociña galega é, sen dúbida, un dos maiores atractivos turísticos da rexión. Elaboracións sinxelas e pratos onde o protagonista é o produto, o sabor da terra e do mar.

Nos últimos anos son moitos os restaurantes que fixeron da fusión a súa razón de ser. Unha inquieta xeración de chefs embarcouse na tarefa de descubrir outras formas de cocción, novas materias primas da montaña e do mar, elaboracións sorprendentes, sabores inesperados. Das súas viaxes trouxeron experiencias, receitas e ingredientes. Pratos foráneos elaborados con produtos galegos e receitas de toda a vida cun toque exótico.

A cociña galega de vangarda acumula premios, recoñecementos, estrelas Michelín, soles Repsol e, sobre todo, a admiración dos comensais. É habitual ver nos menús destes chefs modernas versións de pratos tradicionais. Espumas, xeles e esferificacións son algunhas das técnicas que se poden atopar acompañando os pratos tradicionais, algo que hai uns anos sería impensable. A nova cociña galega pretende sorprender, dándolle grande importancia á aparencia estética, apreciando e valorando o prato en cada bocado e, sobre todo, destacando o produto, procurando sempre que este sexa fresco, de tempada e de proximidade.

Outro signo da personalidade destes chefs é a importancia que lles dan aos obxectos nos que se presentan as súas fantasías culinarias. O deseño das vaixelas é só unha mostra da súa aposta pola creatividade en todo o proceso. Estas reflicten a personalidade da súa comida. Son conscientes da experiencia que lles ofrecen aos seus comensais e saben que cando se traspasa a porta dos seus restaurantes a maxia empeza coa decoración, co ambiente, co relato.

Para logralo contan coa colaboración dunha xeración de artesáns e artesás comprometidos coa arte, coa cultura e coa súa terra. Ambos os dous mundos comparten principios e unha paixón polo contorno, polo traballo feito á man, con calma, con emoción e cun deseño exclusivo, xerando colaboracións máxicas que se plasman nos seus pratos. Unha experiencia total que fascina e namora a clientela.

COCINANDO EL FUTURO EN BRAZOS DEL PASADO

Galicia tiene una personalidad gastronómica propia que conquista los estómagos del mundo y que está en constante transformación, siempre avanzando hacia nuevas formas, sabores y texturas.

En esta región todo gira alrededor de la cocina, los sabores están ligados a la memoria, a la cocina de las abuelas, por eso no sorprende el éxito de esta evolución, que aún no ha terminado y que es fruto de la ilusión y del trabajo duro de muchos cocineros y cocineras valientes que perdieron el miedo a innovar y supieron aunar tradición y modernidad.

La cocina gallega es, sin duda, uno de los mayores atractivos turísticos de la región. Elaboraciones sencillas y platos donde el protagonista es el producto, el sabor de la tierra y el mar.

En los últimos años son muchos los restaurantes que han hecho de la fusión su razón de ser. Una inquieta generación de chefs se embarcó en la tarea de descubrir otras formas de cocción, nuevas materias primas de la montaña y el mar, elaboraciones sorprendentes, sabores inesperados. De sus viajes trajeron experiencias, recetas e ingredientes. Platos foráneos elaborados con productos gallegos y recetas de toda la vida con un toque exótico.

La cocina gallega de vanguardia acumula premios, reconocimientos, estrellas Michelín, soles Repsol y, sobre todo, la admiración de los comensales. Es habitual ver en los menús de estos chefs modernas versiones de platos tradicionales. Espumas, geles y esferificaciones son algunas de las técnicas que se pueden encontrar acompañando a los platos tradicionales, algo que hace unos años sería impensable. La nueva cocina gallega pretende sorprender, dando gran importancia a la apariencia estética, apreciando y valorando el plato en cada bocado y, sobre todo, destacando el producto, procurando siempre que este sea fresco, de temporada y de cercanía.

Otro signo de la personalidad de estos chefs es la importancia que dan a los objetos en los que presentan sus fantasías culinarias. El diseño de las vajillas es solo una muestra de su apuesta por la creatividad en todo el proceso. Estas reflejan la personalidad de su comida. Son conscientes de la experiencia que ofrecen a sus comensales y saben que cuando se traspasa la puerta de sus restaurantes la magia empieza con la decoración, el ambiente, el relato.

Para lograrlo cuentan con la colaboración de una generación de artesanos y artesanas comprometidos con el arte, la cultura y su tierra. Ambos mundos comparten principios y una pasión por el entorno, por el trabajo hecho a mano, con calma, con emoción y con un diseño exclusivo, generando colaboraciones mágicas que se plasman en sus platos. Una experiencia total que fascina y enamora a la clientela.

UNHA EXPERIENCIA TOTAL

Dende 2013 a iniciativa **Artesanía no Prato**, organizada pola Fundación Pública Artesanía de Galicia, trata de xerar unha interrelación entre artesanía, deseño e gastronomía. O seu obxectivo é conectar a nova cociña coa marca Artesanía de Galicia.

Os valores que encarnan e comparten a gastronomía e a artesanía —a produción lenta, a harmoniosa combinación de traballo manual, na súa maior parte, xunto a novas tecnoloxías, a exclusividade, a creatividade, a base natural dos seus materiais ou a súa proximidade— son clave á hora de reformular un deseño e unha sociedade máis sustentable.

Un fío común une os profesionais da artesanía e da cociña: traballan coas mans como instrumentos cos que plasman a súa capacidade creativa, dende dentro ou dende fóra da cociña.

Fronte a un mundo en ocasións atenazado e condicionado pola presión do inmediato, pola obsolescencia ou polo impulso dun consumismo desaforado, os artesáns e as artesás alumean a nosa experiencia gastronómica con pezas delicadas e exclusivas destinadas a crear unha percepción emocional que vai máis alá do sabor ou da súa presenza.

Superando a vertixe e a présa, en oposición ao dixital e intanxible, a artesanía é un dos grandes valores da cultura actual.

Esta nova artesanía atopouse co mundo da gastronomía galega, unha das máis ricas do planeta e un referente internacional. Unha arte culinaria en plena ebulición. O resultado deste choque de trens creativo é unha fusión de emocións e de experiencias materializada en pezas que rebordan carácter e personalidade.

Degustar a última receita dun dos nosos mellores chefs, elaborada con mimo, cos mellores ingredientes, non é moi diferente a apreciar un obxecto creado polas mans expertas dun artesán. Os chefs utilizan esa conexión sensorial e emocional coa artesanía para presentar as súas elaboracións.

Coa sustentabilidade por bandeira, os nosos artesáns e artesás esfórzanse cada día en fabricar obxectos que nos axuden a expresar quen somos, a establecer vínculos coa natureza e a concienciar as novas xeracións da importancia de protexer o medio ambiente.

A exploración das posibilidades do soporte feito á man destinado á restauración traduciuse en multitude de experiencias colaborativas entre profesionais da artesanía e da alta cociña, que están logrando non só reivindicar os beneficios destes intercambios senón tamén situar Galicia no epicentro da calidade gastronómica e artesanal.

UNA EXPERIENCIA TOTAL

Desde 2013 la iniciativa **Artesanía no Prato** (Artesanía en el plato), organizada por la Fundación Pública Artesanía de Galicia, trata de generar una interrelación entre artesanía, diseño y gastronomía. Su objetivo es conectar la nueva cocina con la marca Artesanía de Galicia.

Los valores que encarnan y comparten la gastronomía y la artesanía —la producción lenta, la armoniosa combinación de trabajo manual, en su mayor parte, junto a nuevas tecnologías, la exclusividad, la creatividad, la base natural de sus materiales o su proximidad— son clave a la hora de replantearse un diseño y una sociedad más sostenibles.

Un hilo común une a los profesionales de la artesanía y la cocina: trabajan con las manos como instrumentos con los que plasman su capacidad creativa, desde dentro o desde fuera de la cocina.

Frente a un mundo en ocasiones atenazado y condicionado por la presión de lo inmediato, la obsolescencia o el impulso de un consumismo desaforado, los artesanos y artesanas iluminan nuestra experiencia gastronómica con piezas delicadas y exclusivas destinadas a crear una percepción emocional que va más allá del sabor o su presencia.

Superando el vértigo y la prisa, en oposición a lo digital e intangible, la artesanía es uno de los grandes valores de la cultura actual.

Esta nueva artesanía se ha encontrado con el mundo de la gastronomía gallega, una de las más ricas del planeta y un referente internacional. Un arte culinario en plena ebullición. El resultado de este choque de trenes creativo es una fusión de emociones y experiencias materializada en piezas rebosantes de carácter y personalidad.

Degustar la última receta de uno de nuestros mejores chefs, elaborada con mimo, con los mejores ingredientes, no es muy diferente a apreciar un objeto creado por las manos expertas de un artesano. Los chefs utilizan esa conexión sensorial y emocional con la artesanía para presentar sus elaboraciones.

Con la sostenibilidad por bandera, nuestros artesanos y artesanas se esfuerzan cada día en fabricar objetos que nos ayuden a expresar quiénes somos, a establecer vínculos con la naturaleza y a concienciar a las nuevas generaciones de la importancia de proteger el medioambiente.

La exploración de las posibilidades del soporte hecho a mano destinado a la restauración se ha traducido en multitud de experiencias colaborativas entre profesionales de la artesanía y de la alta cocina, que están logrando no solo reivindicar los beneficios de estos intercambios sino también situar a Galicia en el epicentro de la calidad gastronómica y artesanal.

Hoxe cada vez máis restaurantes prestan case tanta ou a mesma atención aos soportes para os seus pratos que ás receitas en si. E, en todo caso, o vínculo gastronomía- artesanía multiplícase.

Estamos de acordo en que, cando gozamos dunha boa comida nun restaurante, non é só a comida o que determina unha boa experiencia: o ambiente á luz das candeas, a mantelería, a vaixela e a cristalería melloran e realzan o restaurante, sitúannos na antesala dunha experiencia total.

A forma en que se presenta un prato pode influír significativamente na experiencia de comer. A presentación coidadosa dos alimentos no prato pode converter unha comida común nunha experiencia gastronómica memorable.

Comer no só involucra o sentido do gusto, senón tamén os sentidos do olfacto, da vista e do tacto. Os chefs con frecuencia xogan con estes sentidos para crear experiencias sensoriais completas. Os aromas que emanan da cociña, a aparencia dos pratos e a textura dos alimentos poden contribuír en gran medida á satisfacción dunha comida.

A gastronomía actual traballa con soportes diferentes aos utilizados hai décadas. A cerámica é un dos elementos preferidos polos e polas artistas da cociña, que tamén fan realidade os seus soños culinarios máis ousados a través da madeira, do vidro, das fibras naturais ou do metal.

A ARTESANÍA É TENDENCIA

A artesanía vive un momento de gran desenvolvemento e recoñecemento nos nosos días. A personalización dos obxectos, unida á utilización de materiais naturais, está convertendo esta tendencia en protagonista das novas casas contemporáneas.

Estamos asistindo ao aumento do número de profesionais que se dedican a tarefas artesanais. Tradicionais e contemporáneos. Hoxe a resposta que están recibindo por parte do público non pode ser máis positiva.

Superando tópicos e folclorismo, asistimos ao desenvolvemento dunha nova artesanía que logrou posicionarse en lugares de privilexio pola súa capacidade expresiva, por innovar no deseño, así como por saber entender a importancia do rigor na fabricación. Nos últimos anos multiplicáronse as colaboracións entre novos profesionais do deseño e da artesanía. Esta relación, que vai máis alá de tendencias e modas, está xerando linguaxes totalmente contemporáneas e de vangarda.

Para os sectores da decoración e da arquitectura colaborar con talleres artesáns é unha oportunidade moi interesante. Permítelles traballar de forma directa coas persoas

Hoy cada vez más restaurantes prestan casi tanta o la misma atención a los soportes para sus platos que a las recetas en sí. Y, en todo caso, el vínculo gastronomía-artesanía se multiplica.

Estamos de acuerdo en que, cuando disfrutamos de una buena comida en un restaurante, no es solo la comida lo que determina una buena experiencia: el ambiente a la luz de las velas, la mantelería, la vajilla y la cristalería mejoran y realzan el restaurante, nos sitúan en la antesala de una experiencia total.

La forma en que se presenta un plato puede influir significativamente en la experiencia de comer. La presentación cuidadosa de los alimentos en el plato puede convertir una comida común en una experiencia gastronómica memorable.

Comer no solo involucra el sentido del gusto, sino también los sentidos del olfato, la vista y el tacto. Los chefs a menudo juegan con estos sentidos para crear experiencias sensoriales completas. Los aromas que emanan de la cocina, la apariencia de los platos y la textura de los alimentos pueden contribuir en gran medida a la satisfacción de una comida.

La gastronomía actual trabaja con soportes diferentes a los utilizados hace décadas. La cerámica es uno de los elementos preferidos por los y las artistas de la cocina, que también hacen realidad sus sueños culinarios más osados a través de la madera, el vidrio, las fibras naturales o el metal.

LA ARTESANÍA ES TENDENCIA

La artesanía vive un momento de gran desarrollo y reconocimiento en nuestros días. La personalización de los objetos, unida a la utilización de materiales naturales, está convirtiendo esta tendencia en protagonista de las nuevas casas contemporáneas.

Estamos asistiendo al aumento del número de profesionales que se dedican a tareas artesanales. Tradicionales y contemporáneos. Hoy la respuesta que están recibiendo por parte del público no puede ser más positiva.

Superando tópicos y folclorismo, asistimos al desarrollo de una nueva artesanía que ha logrado posicionarse en lugares de privilegio por su capacidad expresiva, por innovar en el diseño, así como por saber entender la importancia del rigor en la fabricación. En los últimos años se han multiplicado las colaboraciones entre nuevos profesionales del diseño y la artesanía. Esta relación, que va más allá de tendencias y modas, está generando lenguajes totalmente contemporáneos y de vanguardia.

Para los sectores de la decoración y la arquitectura colaborar con talleres artesanos es una oportunidad muy interesante. Les permite trabajar de forma directa con las

responsables da elaboración, controlando o proceso de deseño e produción. Evitan ao mesmo tempo ter que fabricar grandes cantidades e a dependencia que supón a fabricación en países afastados.

É curioso: nunha sociedade cada vez máis futurista, sentímonos máis atraídos por aquela decoración que nos conecta coa natureza, co orgánico e co artesanal. Botamos en falta a terra, o verde, o aire limpo, as fibras naturais... Esas pezas, materiais, texturas e cores que nos trasladan a lugares de paz e sustentabilidade, que nos recordan a nosa infancia, a casa da avoa, o verán entre a praia e a montaña, que olen a fogar e están en harmonía co planeta.

Cando se fala de tendencias en todos os foros importantes, a palabra artesanía está cada vez máis presente. Sen ir máis lonxe, na última edición do Salón do Moble de Milán 2023, un evento de referencia que marca as tendencias no mundo do hábitat, vimos como marcas de luxo recoñecidas entraron nunha relación directa coa artesanía. Tómase o triángulo artesanía-luxo-deseño como base para a elaboración de novos proxectos creativos, a medio camiño entre a arte e a exclusividade, en marcas de moda e luxo que esgrimen a artesanía como valor diferencial.

CREAR FANTASÍAS CULINARIAS A CATRO MANS

A busca da excelencia na presentación dos pratos é algo que preocupa a cociñeiros e cociñeiras. Non se conquista o comensal só polo gusto, senón que hai que gañalo dende o primeiro impacto, o visual.

Os profesionais buscan vaixelas que mariden coa súa gastronomía, pratos que falen o mesmo idioma que as súas creacións culinarias e que axuden a facer da experiencia do xantar algo case relixioso. Pero, onde acoden? quen son as persoas artesás e as expertas en deseños sobre as que caen rendidos os e as mellores chefs do noso territorio?

Galicia teno fácil. Ten unha boa canteira de profesionais da artesanía que colaboran cos chefs cos que crearon relacións de confianza e son moitos os exemplos de tándems creativos.

Nestas colaboracións vanse creando relacións de confianza e de respecto entre ambos. Tanto os profesionais da artesanía coma os e as chefs comparten o amor pola súa terra, polos seus produtos, polas tradicións...

personas responsables de la elaboración, controlando el proceso de diseño y producción. Evitan al mismo tiempo tener que fabricar grandes cantidades y la dependencia que supone la fabricación en países lejanos.

Es curioso: en una sociedad cada vez más futurista, nos sentimos más atraídos por aquella decoración que nos conecta con la naturaleza, con lo orgánico y artesanal. Añoramos la tierra, el verde, el aire limpio, las fibras naturales... Esas piezas, materiales, texturas y colores que nos trasladan a lugares de paz y sostenibilidad, que nos recuerdan a nuestra infancia, a la casa de la abuela, al verano entre la playa y la montaña, que huelen a hogar y están en armonía con el planeta.

Cuando se habla de tendencias en todos los foros importantes, la palabra artesanía está cada vez más presente. Sin ir más lejos, en la última edición del Salón del Mueble de Milán 2023, un evento de referencia que marca las tendencias en mundo del hábitat, hemos visto como marcas de lujo reconocidas han entrado en una relación directa con la artesanía. Se toma el triángulo artesanía-lujo-diseño como base para la elaboración de nuevos proyectos creativos, a medio camino entre el arte y la exclusividad, en marcas de moda y lujo que esgrimen la artesanía como valor diferencial.

CREAR FANTASÍAS CULINARIAS A CUATRO MANOS

La búsqueda de la excelencia en la presentación de los platos es algo que preocupa a cocineros y cocineras. No se conquista al comensal sólo por el gusto, sino que hay que ganárselo desde el primer impacto, el visual.

Los profesionales buscan vajillas que mariden con su gastronomía, platos que hablen el mismo idioma que sus creaciones culinarias y que ayuden a hacer de la experiencia del yantar algo casi religioso. Pero, ¿dónde acuden?, ¿quiénes son las personas artesanas y las expertas en diseños sobre las que caen rendidos los y las mejores chefs de nuestro territorio?

Galicia lo tiene fácil. Tiene una buena cantera de profesionales de la artesanía que colaboran con los chefs con los que han creado relaciones de confianza y son muchos los ejemplos de tándems creativos.

En estas colaboraciones se van creando relaciones de confianza y de respeto entre ambos. Tanto los profesionales de la artesanía como los y las chefs comparten el amor por su tierra, por sus productos, por las tradiciones...

LUCÍA FREITAS & LAURA DELGADO: A ALMA DOS PRATOS

Dende os seus restaurantes A Tafona, estrela Michelín 2018, e Lume (Santiago de Compostela, A Coruña), Lucía Freitas forxa día a día unha cociña con alma e sentimento. Freitas concibe os seus pratos como «persoas con alma propia». A súa colaboración con profesionais da artesanía galega vén de lonxe e a primeira coa que compartiu inquietudes creativas foi coa ceramista Laura Delgado (Cambre, A Coruña), Premio Artesanía de Galicia 2022.

«Realmente é a miña artesá de cabeceira, a metade dos pratos que teño tanto na Tafona como en Lume son dela. Os primeiros pedidos que tivo Laura foron os meus, a nosa colaboración ten que ser moi próxima, somos case como amigas, gústame ir da man dela».

Laura destaca a desbordante enerxía da chef, unha muller que «nunca defrauda». Ambas pertencen ao proxecto Amas da Terra, que agrupa a mulleres produtoras e artesás. Unha colaboración que se converteu nun poderoso estímulo para a ceramista Laura Delgado. «Sempre está buscando pezas novas que poidan encaixar no seu restaurante, envíame fotos ou tráeme pezas que vai atopando por diferentes países para que as reinterprete, polo que resulta un traballo moi estimulante, sempre novo», conta a artesá.

LUCÍA FREITAS & LAURA DELGADO: EL ALMA DE LOS PLATOS

Desde sus restaurantes A Tafona, estrella Michelín 2018, y Lume (Santiago de Compostela, A Coruña), Lucía Freitas forja día a día una cocina con alma y sentimiento. Freitas concibe sus platos como «personas con alma propia». Su colaboración con profesionales de la artesanía gallega viene de lejos y la primera con la que compartió inquietudes creativas fue con la ceramista Laura Delgado (Cambre, A Coruña), Premio Artesanía de Galicia 2022.

«Realmente es mi artesana de cabecera, la mitad de los platos que tengo tanto en A Tafona como en Lume son suyos. Los primeros pedidos que tuvo Laura fueron los míos, nuestra colaboración tiene que ser muy cercana, somos casi como amigas, me gusta ir de su mano».

Laura destaca la desbordante energía de la chef, una mujer que «nunca defrauda». Ambas pertenecen al proyecto Amas da Terra, que agrupa a mujeres productoras y artesanas. Una colaboración que se ha convertido en un poderoso estímulo para la ceramista Laura Delgado. «Siempre está buscando piezas nuevas que puedan encajar en su restaurante, me envía fotos o me trae piezas que va encontrando por diferentes países para que las reinterprete, por lo que resulta un trabajo muy estimulante, siempre nuevo», cuenta la artesana.

JAVIER OLLEROS & LORENZO DESIGN: VÍNCULO ENTRE ARTESÁNS

A comunicación entre Javier Olleros, chef de Culler de Pau (O Grove, Pontevedra), e Lorenzo Design (Santiago de Compostela, A Coruña), o taller que materializa soños de madeira para restaurantes de alta cociña de toda Europa, é a de dous mundos artesanais que se complementan e enriquecen.

«O meu traballo ten máis relación cun artesán que cun artista ou cun deseñador. Co artesán temos un vínculo moi potente e interesante que nos fornece aos dous», explica Olleros.

Lorenzo Design, rexentado pola familia Sangiovanni Lorenzo, enfrontouse á difícil tarefa de deseñar a culler de madeira perfecta para o prestixioso restaurante Culler de Pau, dúas estrelas Michelín e estandarte dos restaurantes sustentables. «Javier Olleros foi o chef que nos abriu as portas ao mundo da alta gastronomía. Crear e elaborar unha primeira culler para Culler de Pau foi un máster, onde aprendemos a importancia da calidade, o ritmo e as demandas para traballar con grandes chefs», confesa Fernando Sangiovanni.

Para Javier Olleros o fundamental é compartir unha mesma visión do mundo. «Máis alá do traballo técnico está o emocional, o que compartamos os mesmos valores no noso restaurante, o compromiso coa natureza e co medio ambiente, o respecto ás persoas».

Pola súa parte, Fernando Sangiovanni valora o compromiso e a confianza mutua á hora de acometer calquera proxecto. «O respecto que nos profesamos, respecto polo traballo que cada un desenvolve e respecto polos tempos que cada un precisa para a súa actividade. E valoramos especialmente a confianza e o diálogo permanente, onde descubrimos e reafirmamos a ética e a filosofía do seu proxecto».

JAVIER OLLEROS & LORENZO DESIGN: VÍNCULO ENTRE ARTESANOS

La comunicación entre Javier Olleros, chef de Culler de Pau (O Grove, Pontevedra), y Lorenzo Design (Santiago de Compostela, A Coruña), el taller que alumbra sueños de madera para restaurantes de alta cocina de toda Europa, es la de dos mundos artesanales que se complementan y enriquecen.

«Mi trabajo tiene más relación con un artesano que con un artista o diseñador. Con el artesano tenemos un vínculo muy potente e interesante que nos aporta a los dos», explica Olleros.

Lorenzo Design, regentado por la familia Sangiovanni Lorenzo, se enfrentó a la difícil tarea de diseñar la cuchara de madera perfecta para el prestigioso restaurante Culler de Pau, dos estrellas Michelín y estandarte de los restaurantes sostenibles. «Javier Olleros fue el chef que nos abrió las puertas al mundo de la alta gastronomía. Crear y elaborar una primera cuchara para Culler de Pau fue un máster, donde aprendimos la importancia de la calidad, el ritmo y las demandas para trabajar con grandes chefs», confiesa Fernando Sangiovanni.

Para Javier Olleros lo fundamental es compartir una misma visión del mundo. «Más allá del trabajo técnico está el emocional, el que compartamos los mismos valores en nuestro restaurante, el compromiso con la naturaleza y el medioambiente, el respeto a las personas».

Por su parte, Fernando Sangiovanni valora el compromiso y la confianza mutua a la hora de acometer cualquier proyecto. «El respeto que nos profesamos, respeto por el trabajo que cada uno desarrolla y respeto por los tiempos que cada uno necesita para su actividad. Y valoramos especialmente la confianza y el diálogo permanente, donde descubrimos y reafirmamos la ética y filosofía de su proyecto».

PEPE SOLLA & ANA TENORIO: COMPLICIDADE E PROXIMIDADE

Dende o seu restaurante Casa Solla (Poio, Pontevedra), estrela Michelín en 1980, este inquieto artesán dos fogóns continúa apostando pola evolución da cociña baseada sempre en profundas raíces galegas. Dende a súa casa-taller en Marcosende (Vigo, Pontevedra), a ceramista Ana Tenorio, fundadora de Witchneeds (Premio Artesanía de Galicia 2018) reivindica cada día o vínculo coa terra e coa materia.

A relación entre ambos vai moito máis alá do profesional. Veciñanza e proximidade. Colaboración directa, cara a cara. «É moi importante poder colaborar con alguén próximo, que estea aquí ao lado, que poidas quedar con ela, falar, que te entenda, non é encargarlle pezas a alguén que está a 1000 quilómetros que non coñeces. A proximidade permíteche falar de ti a ti e explicarlle que é o que precisas, o que estás buscando», asegura Pepe Solla.

A complicidade é o principal valor dunha relación frutífera de dobre dirección para Ana Tenorio. «O que máis valoro é poder proxectar con total liberdade creativa, é moi importante que ademais da confianza que el deposita, os resultados sexan os que ambos buscamos».

PEPE SOLLA & ANA TENORIO: COMPLICIDAD Y CERCANÍA

Desde su restaurante Casa Solla (Poio, Pontevedra), estrella Michelín en 1980, este inquieto artesano de los fogones continúa apostando por la evolución de la cocina basada siempre en profundas raíces gallegas. Desde su casa-taller en Marcosende (Vigo, Pontevedra), la ceramista Ana Tenorio, fundadora de Witchneeds (Premio Artesanía de Galicia 2018) reivindica cada día el vínculo con la tierra y la materia.

La relación entre ambos va mucho más allá de lo profesional. Colaboración directa, cara a cara, cercanía y proximidad. «Es muy importante poder colaborar con alguien cercano, que está aquí al lado, que puedes quedar con ella, hablar, que te entienda, no es encargarle piezas a alguien que está a 1000 kilómetros que no conoces. La proximidad te permite hablar de tú a tú y explicarle qué es lo que necesitas, lo que estás buscando», asegura Pepe Solla.

La complicidad es el principal valor de una relación fructífera de doble dirección para Ana Tenorio. «Lo que más valoro es poder proyectar con total libertad creativa, es muy importante que además de la confianza que él deposita, los resultados sean los que ambos buscamos».

→

Idoia Cuesta
idoiacuesta.com

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

←

Armaior
artesaniaarmaior.com

Restaurante España
restespana.es

↑

Arobe Cerámica
@arobeceramica

Restaurante Casa Solla
restaurantesolla.com

↓

Branqueta
branqueta.com

Restaurante Pracer
@pracerzalaeta

↓

Lorenzo Design
lorenzodesign.es

Restaurante Bido
bidorestaurante.es

↓

Witchneeds
witchneeds.com

Restaurante Bido
bidorestaurante.es

↑

Regal Cerámica
regalceramica-online.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

→

Laura Delgado Cerámica
lauradelgadoceramica.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

↑

Atalanta Madera
atalantamadera.com

Restaurante Bido
bidorestaurante.es

←

Laura Delgado Cerámica
lauradelgadoceramica.com
+
Celso Ferreiro
celsoferreiro.com

Restaurante España
restespana.es

↑

Fernando Porto
fernandoporto.com

Restaurante Pracer
@pracerzalaeta

→

Lorenzo Design
lorenzodesign.es

Restaurante Culler de Pau
cullerdepau.com

←

Witchneeds
witchneeds.com

Restaurante Miga
migacoruna.com

→

Laura Delgado Cerámica
lauradelgadoceramica.com

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

←

Laura Delgado Cerámica
lauradelgadoceramica.com

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

←

Barreiros Artesanía
artesaniabarreiros.es

Restaurante España
restespana.es

↑

Idoia Cuesta
idoiacuesta.com

Restaurante Bido
bidorestaurante.es

→

Branqueta
branqueta.com

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

→

Carballo Estrela
carballoestrela.com
+
Carlos San Claudio Cerámica
@carlossanclaudio_ceramicas

Restaurante España
restespana.es

→

Ojea Studio
ojeastudio.com

Restaurante Casa Solla
restaurantesolla.com

←

Susana Anta Ceramics
@susana_anta

Restaurante Millo
milloorzan.es

←

Carballo Estrela
carballoestrela.com

Restaurante España
restespana.es

↑

Arobe Cerámica
@arobeceramica

Restaurante Casa Solla
restaurantesolla.com

↑

Laura Delgado Cerámica
lauradelgadoceramica.com

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

↓

Witchneeds
witchneeds.com

Restaurante Bido
bidorestaurante.es

→

Obradoiro Gorín
@obradoirogorin

Restaurante Abastos 2.0
abastosdouspuntocero.com

↑

Alberto Lista
alfarerialista.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

←

Ojea Studio
ojeastudio.com

Restaurante Millo
milloorzan.es

↑

Xaime Piñeiro
@xaimepineiro

Restaurante Pracer
@pracerzalaeta

←

Alberto Lista
alfarerialista.com

Restaurante Bido
bidorestaurante.es

↑

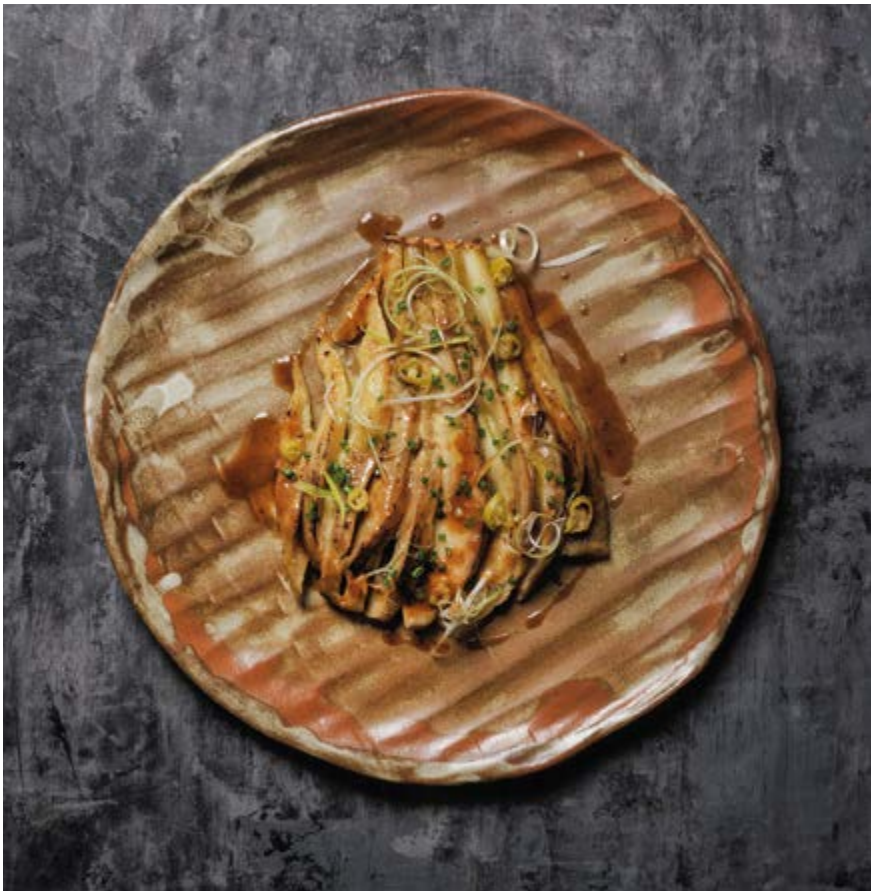
Lorenzo Design
lorenzodesign.es

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

→

Alberto Lista
alfarerialista.com
+
Celso Ferreiro
celsoferreiro.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com



←

Cerámica creare
ceramicacreare.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

←

Lorenzo Design
lorenzodesign.es

Restaurante Pracer
@pracerzalaeta

→

Obradoiro Gorín
@obradoirogorin

Restaurante Abastos 2.0
abastosdouspuntocero.com

↓

Alfareria Agustin
@alfareria_agustin

Restaurante Millo
milloorzan.es

↑

Witchneeds
witchneeds.com

A Parada das Bestas
aparadadasbestas.com

←

Ojea Studio
ojeastudio.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

→

Cerámica Suve
@ceramicasuve

Restaurante Millo
milloorzan.es

→

Verónica Moar Cerámica
veronicamoar.com
+
Lorenzo Design
lorenzodesign.es

Restaurante Culler de Pau
cullerdepau.com

←

Witchneeds
witchneeds.com

Restaurante Culler de Pau
cullerdepau.com

↑

Verónica Moar Cerámica
veronicamoar.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

↓

GSC Petrum
gscpetrum.com

Restaurante Abastos 2.0
abastosdouspuntocero.com

←

Witchneeds
witchneeds.com

Restaurante Pracer
@pracerzalaeta

→

Cerámica creare
ceramicacreare.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

→

Laura Delgado Cerámica
lauradelgadoceramica.com

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

←

Regal Cerámica
regalceramica-online.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

↓

Laura Delgado Cerámica
lauradelgadoceramica.com

A Carrilana
acarrilana.com

↑

Obradoiro Gorín
@obradoirogorin

Restaurante Abastos 2.0
abastosdouspuntocero.com

→

Arteviares
@arteviares

Restaurante A Maceta
amaceta.com

←

Alfareria Agustin
@alfareria_agustin

Restaurante Millo
milloorzan.es

→

Cerámica Unzueta
unzuetaceramica.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

←

Susana Anta Ceramics
@susana_anta
+
Celso Ferreiro
celsoferreiro.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

→

Barreiros Artesanía
artesaniabarreiros.es

Restaurante España
restespana.es

←

Susana Anta Ceramics
@susana_anta

Restaurante Millo
milloorzan.es

↓

Ceniza de papel
@cenizadepapel
+
Celso Ferreiro
celsoferreiro.com

Restaurante Millo
milloorzan.es

↑

Idoia Cuesta
idoiacuesta.com
+
Atalanta Madera
atalantamadera.com

A Parada das Bestas
aparadadasbestas.com

↓

Carlos San Claudio Cerámica
@carlossanclaudio_ceramicas

Restaurante España
restespana.es

→

Xaime Piñeiro
@xaimepineiro

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

←

Xaime Piñeiro
@xaimepineiro

Restaurante Bido
bidorestaurante.es

↑

Armaior
artesaniaarmaior.com

Restaurante España
restespana.es

→

Celso Ferreiro
celsoferreiro.com
+
Regal Cerámica
regalceramica-online.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

←

Alfarería Agustín
@alfareria_agustin

Restaurante Millo
milloorzan.es

←

Atalanta Madera
atalantamadera.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

↑

Laura Delgado Cerámica
lauradelgadoceramica.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

←

Laura Delgado Cerámica
lauradelgadoceramica.com

Restaurante Bido
bidorestaurante.es

↑

Xaime Piñeiro
@xaimepineiro

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

↓

Witchneeds
witchneeds.com

Restaurante Pracer
@pracerzalaeta

↑

Alberto Lista
alfarerialista.com

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

←

Armaior
artesaniaarmaior.com
+
Celso Ferreiro
celsoferreiro.com

Restaurante Casa Solla
restaurantesolla.com

↑

Lorenzo Design
lorenzodesign.es

Restaurante Miga
migacoruna.com

→

Xaime Piñeiro
@xaimepineiro

Restaurante Casa Solla
restaurantesolla.com

↑

Witchneeds
witchneeds.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

←

GSC Petrum
gscpetrum.com

Restaurante A Maceta
amaceta.com

→

Cerámica Raposiñas
raposinhas.com

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

↓

Alberto Lista
alfarerialista.com

Restaurante Abastos 2.0
abastosdouspuntocero.com

↑

Laura Delgado Cerámica
lauradelgadoceramica.com

Restaurante A Tafona
luciafreitas.es/es/a-tafona

→

Elena Ferro
elenaferro.com
+
Celso Ferreiro
celsoferreiro.com

XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA E INNOVACIÓN