

## **Presentación a medios del Festival Gastronómico Sostenible 'GijónSeCome'**

**Coincidiendo con FIDMA, el equipo de GijónSeCome, presentó a medios el Festival que tendrá lugar en Noviembre. Ana Rellán (directora de mg.lab) explicó que GijónSeCome será 'un espacio donde degustar, compartir, aprender y disfrutar', añadiendo que se tratará de un evento 'interactivo, participativo y experiencial', donde tendrán cabida tanto grandes amantes de la gastronomía, como los más pequeños de la casa. Marcos Morán, Gonzalo de Ambrosio o Isasaweis o Marta Simonet serán algunos de los ponentes**

En Gijón se está cocinando algo muy grande, algo que lleva meses de trabajo preparando a fuego lento el equipo de diseño y producción de mg.lab. Y ya tiene nombre: GijónSeCome será el primer Festival Gastronómico Sostenible de España y a pesar de ser su primera edición, ya cuenta con el apoyo de muchas marcas y empresas.

mg.lab es la única empresa del sector que cuenta con el sello de 'Gijón Turismo Responsable'. 'Ese fue el punto de partida para que desde nuestra empresa comenzáramos a pensar en que era posible hacer un evento, hilándolo todo con un punto de sostenibilidad' - dice Ana Rellán, directora de mg.lab. El objetivo de este sello, es que las empresas locales comencemos a trabajar bajo criterios de gestión sostenible y por eso en mg.lab usan la creatividad en aras de la sostenibilidad.

Asturias es gastronomía, es variedad culinaria.

Asturias es calidad en sus productos, es arte en los fogones.

Asturias tiene una afición y cultura gastronómica y los asturianos son consumidores de eventos relacionados con el mundo foodie.

Es por eso, que a pesar de ser conscientes del gran trabajo que queda por detrás, saben que la respuesta del público será muy buena. Y nos sólo lo saben ellos: las marcas que ya están apoyando y confiando en este proyecto. Algunas de ellas: IKEA (escenario en el que se dió lugar la presentación), Denominaciones de Origen como Sidra de Asturias, Ternera Asturiana, Aceites Oleoestepa, Editoriales como Larousse y Anaya, Miele, Supermercados Mas y Mas, Huevos Campomayor, Productos el Cuco, Luis Thate,... ya han confirmado su presencia y participación.

Pero en GijónSeCome, habrá un espacio dedicado a la formación, a las charlas, y por supuesto habrá cocina en directo de la mano de grandes figuras. Los primeros nombres que se empiezan a dar:

Chef Marcos Morán del Restaurante estrella Michelin casa Gerardo, y que ahora está en expansión

por Madrid, Londres y próximamente en Bruselas

Chef Gonzálo D'Ambrosio: chef, presentador en Canal Cocina TV y escritor. Canal Cocina (España) y en ElGourmet (América Latina) en 'Fácil y Resultón'; y en 'Un trío en la Cocina'; Isabel Llano, más conocida como 'Isasaweis';: bloguera con más seguidores a nivel nacional y escritora.

Marta Simonet: bloguera y escritora en [www.mésamemucho.com](http://www.mésamemucho.com) mejor bloguera gastronómica femenina 2015

Kim Ossenblock: tercero del mundo en cata de café, subcampeón de España en la Cup Taster 2015 y escritor.

María Corbacho: escritora y blogger en [1reflejoenelespejo](#) y con dos libros ya publicados: 'Haz click y vive sano';, y 'Haz click y cocina sano';).

La organización de GijónSeCome es muy activa en redes, así que os invitamos a seguir sus andaduras por Facebook, Instagram y Twitter, donde irán dando mas información detallada.

**Datos de contacto:**

GijónSeCome

Ana Rellán

658 05 73 38

Nota de prensa publicada en: [gijón](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>