

27 de FEBRERO: Llega el tercer Día Internacional del Cocido #CocidoDay

*Cientos de personas volverán a sentarse a la mesa para disfrutar de un buen plato de **cocido** en todas sus versiones*

Tras triplicar el alcance y participación en la edición pasada, son aún más los restaurantes interesados en unirse a la cita del 2016

Tenerife, Londres y México son algunas de las nuevas ciudades que se sumarán este año al #CocidoDay, reforzando su carácter internacional

Santiago, 4 de febrero de 2016. Porque no hay dos sin tres, ya se ha confirmado nueva fecha para el Día Internacional del Cocido: **27 de febrero**. El esperadísimo **#CocidoDay** llega a su tercera edición consagrado como el más importante evento gastrosocial del cocido a nivel internacional. Tras un estreno por todo lo alto en 2014 y haber triplicado el alcance el año pasado, la organización se manifiesta optimista con esta nueva cita. “Las dos primeras ediciones fueron un éxito absoluto” tanto en participación como en impacto social y mediático. Este año, “son aún más los restaurantes interesados en hacer del **#CocidoDay** un nuevo trending topic mundial”, indica Alberto Ribas, responsable de organización.

Cientos de personas en restaurantes y hogares de Galicia, España y el mundo volverán a sentarse a la mesa con una misión en común: disfrutar de un buen plato de **cocido**, en todas sus formas y variedades, y compartirlo en redes sociales. Tenerife, Londres y México son algunas de las nuevas ciudades que se sumarán al **#CocidoDay** el próximo **sábado 27 de febrero**, reforzando el camino de la internacionalización iniciado en ediciones anteriores y lanzando al mundo uno de los platos más típicos de la gastronomía gallega y española .

La cita del 2015 superó todas las expectativas. “Triplicamos el impacto con respecto al primer año”, que ya de por sí había sido todo un éxito. Decenas de restaurantes congregaron a comensales del mundo de la comunicación, el turismo y la gastronomía, que con la excusa de disfrutar de un buen cocido tradicional. Como resultado, el hashtag “**#CocidoDay**” fue Trending Topic durante más de 3 horas, cumpliendo uno de los objetivos del evento, que era dar visibilidad a este manjar”, apunta por su parte Frenchy Ouviaña, Social Media Strategist del Cocido Day.

Iniciativa abierta a todos

La edición de este año es fiel a tanto a la filosofía como al formato y los objetivos del Día Internacional del Cocido **#CocidoDay**. Un evento abierto a restaurantes, hogares y personas en cualquier parte del mundo. La organización, desbordada por el elevadísimo

número de peticiones de restaurantes interesados en ser parte del **#CocidoDay**, se vio obligada a abrir la convocatoria, de forma que “participe quien quiera, con el único requisito de cumplir las normas de funcionamiento” en lo que se refiere a compartir fotos, tweets, posts... con el hashtag oficial del **#CocidoDay**, explica Luis Ulloa, responsable de contenidos.

Como auténtico movimiento popular, la iniciativa está abierta a todo el público, de forma que cualquiera que se quiera sumar puede hacerlo fácilmente compartiendo sus fotos de cocido con el hashtag **#CocidoDay**, o bien ofreciendo una nueva mesa, en el caso de los restaurantes. El cocido de mamá, el deconstruido, el experimental... Todas las variedades, presentaciones y geolocalizaciones serán bienvenidas en esta tercera edición, a la que todo el mundo está invitado.

Éxito absoluto desde la primera edición

En su primera edición, el International Cocido Day superó con creces las expectativas. El 15 de marzo de 2014 se celebraron un total de 22 ‘cocidos oficiales’ tanto en Galicia como en diferentes puntos de la Península, consiguiendo ser Trendic Topic nacional ese mismo sábado a la hora de la comida (entre las 15 y las 16 horas). Alcanzó, además, un alto nivel de cobertura en medios (prensa, radio y TV) tanto ese día como anteriores y posteriores.

En esa primera edición se sentaron “las bases del formato del evento”, recuerda Laura Camino, responsable de prensa. Se organizaron mesas de ocho comensales en un total de 22 restaurantes. Cada uno de esos locales sirvió un cocido a ocho invitados escogidos por sus perfiles como periodistas, bloggers gastronómicos o influencers 2.0, entre otros. Su misión era tan sencilla como satisfactoria y viral: Degustar el cocido en su restaurante oficial y compartir lo que allí se comiese, viese y dijese a través de las redes sociales. Esa cita marcó el inicio de lo que es ya el mayor evento gastrosocial de cocido a nivel internacional, con una nueva edición que va camino de reventar los resultados de las dos anteriores.

¡¡LARGA VIDA AL COCIDO!!

Para más información:

<http://www.diainternacionaldelcocido.com>

<http://facebook.com/cocidoday>

<http://twitter.com/cocidoday>

<http://instagram.com/cocidoday>

prensa@diainternacionaldelcocido.com

Para material y entrevistas

ALBERTO RIBAS 619 656 218

LUIS ULLOA 605 790 202