

# Recta final para el cuarto #CocidoDay, el más internacional de su historia

*Este sábado, 11 de marzo, se celebra la cuarta edición del Día Internacional del Cocido, el evento gastrosocial de referencia*

*Más de cien restaurantes se suman a la red del #CocidoDay, que este año se exporta hasta Dublín o Cracovia*

*El evento ha sido galardonado por la revista La Alacena Roja como El Mejor del 2016 en la categoría de Premios Del Comer*

**Santiago, 08 de marzo de 2017.** El próximo **sábado, 11 de marzo**, el **#CocidoDay** afronta su cuarta edición más internacionalizado que nunca. Con más de 100 restaurantes en la lista de participantes y destinos como Dublín, Londres, México o Cracovia, el Día Internacional del Cocido va camino de ser este sábado de nuevo todo un éxito en cuanto a participación y a misión: disfrutar de un buen cocido y convertir el hastag #CocidoDay en Trending Topic mundial en redes sociales. Los fundadores del evento prevén revivir e incluso superar la experiencia de ediciones anteriores, tanto por la implicación de toda la gente que se suma a la iniciativa año tras año como por el creciente interés de restaurantes y colaboradores en formar parte de la red oficial, desde Galicia y alrededor del mundo. Además, la motivación este año no puede ser mayor, ya que el Cocido Day acaba de ser premiado por la revista La Alacena Roja como **Los Mejores del 2016** en la categoría 'Del comer'.

Cientos de personas en restaurantes y hogares de Galicia, España y el mundo están llamados el **sábado 11 de marzo** a sentarse a la mesa con una misión clara: disfrutar de un buen plato de **cocido**, en todas sus formas y variedades, y compartirlo en redes sociales. Muchas son las ciudades que se suman este año a la lista de la red oficial de puntos del #CocidoDay, que se hace infinita en tanto que el evento está abierto a todos los públicos en cualquier parte del mundo. "Da igual si eres un restaurante de la red oficial, si has ido a comer al bar de tu calle o si te cocinas un buen cocido en casa. Lo importante es disfrutarlo y compartirlo con el mundo entero en redes sociales, convirtiendo #CocidoDay en Trending Topic (TT)", apunta Luis Ulloa, responsable de contenidos del Día Internacional del Cocido.

Desde las cuatro provincias gallegas hasta Irlanda, Polonia o México, pasando por Cantabria, Cuenca, Alicante, Canarias o Barcelona, el sábado será sin duda el día grande del cocido. Un plato "muy nuestro, muy gallego, pero que también tiene su representación en el resto del mundo" con todas sus variedades, estilos y tradiciones, añade Alberto Ribas, responsable de organización. Desde la organización inciden en que cualquiera que se quiera sumar puede hacerlo fácilmente compartiendo este sábado sus fotos de cocido con el hashtag **#CocidoDay**, o bien ofreciendo una nueva mesa, en el caso de los restauran-

tes. Todas las variedades, presentaciones y geolocalizaciones serán bienvenidas en esta cuarta edición, a la que todo el mundo está invitado.

La cita del 2016 fue todo un éxito. “Superamos las cifras de años anteriores, de nuevo convertimos el hashtag en Trending Topic en Twitter en la hora punta del mediodía y la difusión en medios superó todas las expectativas posibles”, recuerda Frenchi Ouviaña, otro de los fundadores del **#CocidoDay**. El premio otorgado el pasado mes de diciembre por parte de la revista especializada La Alacena Roja es la confirmación de lo que es ya un evento consagrado y una cita ineludible año tras año. Un reconocimiento que, por otra parte, no habría llegado si no es por el soporte de todos los que, en cada edición, apoyan el #CocidoDay y, sobre todo, lo disfrutan. “Sin ellos no habría nada de esto, así que no podemos estar más agradecidos”, destaca Alberto Ribas.

### Éxito absoluto desde la primera edición

En su primera edición, cuando el Cocido Day consiguió por primera vez ser Trendic Topic y sumó miles de impactos en los medios de comunicación, 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”, añade Camino. 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>

[diainternacionaldelcocido@gmail.com](mailto:diainternacionaldelcocido@gmail.com)

Para más material

**LAURA CAMINO**

630 327 937

Para realizar entrevistas

**ALBERTO RIBAS**

619 656 218

**LUIS ULLOA**

605 790 202