



Espectáculo y negocio en el 33 Salón Gourmets

La segunda jornada del 33 Salón Gourmets ha transcurrido como estaba previsto, gran afluencia de público y satisfacción de los expositores. Más de 47.000 productos han atraído la mirada de los visitantes profesionales que han acudido para encontrar las últimas tendencias gastronómicas y para cerrar importantes acuerdos comerciales.

A primera hora ha tenido lugar la cata de Vega Sicilia dirigida por Gonzalo Iturriaga, director técnico de la bodega, donde los invitados han podido disfrutar de las mejores añadas de unos vinos realmente exclusivos. Paralelamente daban comienzo las Mesas Redondas Gourmets donde expertos en la materia han tratado sobre el producto gourmet y el lenguaje del vino.

El 12 Campeonato España Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut, ha estado cargado de sorpresas como la presentación de 'Mundo Sorlut' con el que promueven distintas secciones en diversos ámbitos, como el medioambiente, la cultura, la salud, e incluso colaboraciones con ONG's y con el que ha colaborado Agatha Ruiz de la Prada. En representación de la modista ha asistido su hija, Cósima, que ha recogido un premio y desfilado con unos delantales diseñados para el proyecto. También se conoce al abridor de ostras más rápido de España Yosouf Khay Khalil del Mercado San Miguel (Madrid) que en tan solo 3:04 minutos ha conseguido abrir 30 ostras.

Estrella Galicia ha encontrado hoy, tras un año de competiciones regionales, al mejor tirador de cerveza de España que ha sido Miguel Pampín del restaurante O Ferro en Santiago de Compostela (Galicia). La firma cervecera también ha organizado otra de las novedades de esta edición, el Certamen de Cocina Atlántica Estrella Galicia cuyo jurado ha estado compuesto por cocineros de reconocido prestigio como Yayo Daporta, Javier Olleros, Fernando Agrasar y Manuel Costiña y que ha ganado Diego Bello Pena, del Hotel Attica 21 (Galicia) con su receta merluza al vapor curada en agua de mar, chalotas de litoral, berberechos y pil pil cítrico.

También han recibido sus trofeos los galardonados en la 34 Premios Guía Vinos Gourmets, 8 Premios Revista Club de Gourmets y en los 6 Premios Liga '99 otorgados a todos aquellos vinos que han obtenido la máxima puntuación, 99 puntos sobre 100, en la 34 Guía Vinos Gourmets.

Mañana se espera una vertiginosa jornada y actividades tan populares como los 16 Premio Internacional Cocina con AOVE / Jaén Paraíso Interior o el 25 Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, curiosos show cookings como el que se va a llevar a cabo con insectos, productos pesqueros o sobre la cocina madrileña, entre otros y una conferencia sobre Las Edades de la Carne de Grupo Norteños.

Más información:
comunicacionsg@gourmets.net