



Frescas y naturales

Si hay un concurso que no puede faltar en el Salón Gourmets, que este año celebrará su 33 edición del 8 al 11 de abril de 2019, es el 12 Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs / Sorlut que como cada edición reúne a virtuosos del cuchillo que compiten a contrarreloj para abrir 30 ostras en el menor tiempo posible.

A pesar de que cada vez hay más demanda de profesionales de esta disciplina, cada año se puede contemplar este espectáculo en la mayor feria europea dedicada a los productos de alta gama.

Entre los criterios a valorar por los miembros del jurado destacan la limpieza y la presentación, ya que se penaliza vestigios de concha o nácar en la carne de la ostra, que se rompa o que no esté completamente separada de la concha.

La resistencia de estos pequeños bivalvos es ampliamente conocida y para vencerla es necesario ejercer un esfuerzo equivalente a más de 900 veces el peso del animal. Una vez abierto solo queda disfrutar de este exquisito manjar, absorbiendo todo su sabor de mar, que, además, es bajo en calorías y muy saludable ya que contiene yodo, proteínas, minerales como hierro, zinc, selenio, fósforo, magnesio, vitamina B12 y ácidos grasos omega-3.

Daniel Sorlut es el patrocinador oficial de este campeonato, una prestigiosa firma dedicada desde 1930 al cultivo y cría de diferentes clases de ostras con un denominador común, la calidad.

Más información:
comunicacionsg@gourmets.net