

Producto de calidad, mesas redondas y actividades en el 34 Salón Gourmets

El producto de calidad será el gran protagonista centrándose en la trazabilidad y la sostenibilidad que cobran importancia en los espacios y actividades que tendrán lugar durante el 34 Salón Gourmets.

Los próximos 15, 16, 17, 18 de junio tendrá lugar el 34 Salón Gourmets, un espacio donde el producto de calidad es el protagonista, centrándose además en las tendencias del mercado ligadas en los últimos tiempos a la trazabilidad, sostenibilidad y tecnologías innovadoras. Cada vez más, acompañamos a la lista de la compra el móvil para escanear a través de códigos Qr la procedencia de los alimentos que luego llevamos a casa.

Esta edición contará con una gran variedad de productos que siguen esta línea, etiquetas como Crianza de Nuestros Mares, Denominación de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) etiquetas de calidad o las elaboradas por ASICI la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, indican la procedencia de los productos, así como el proceso de producción hasta el consumidor. Sellos que garantizan el método de elaboración exento de elementos químicos, el origen, la frescura, la calidad y las condiciones óptimas que exigen los consumidores que, cada vez más, buscan alimentos “bio” o “eco” que les garantizan una dieta saludable. Aceites de oliva orgánicos, terneras ecológicas o embutidos veganos estarán presentes en Innovation Area y Organic Exhibition Area, dos espacios ubicados en el pabellón 4, para aquellos productores que quieren mostrar sus productos innovadores y que además siguen la línea de la sostenibilidad.

La nueva tendencia gastronómica también se tratará durante las Mesas Redondas Gourmets que se celebran en el 34 Salón Gourmets. veganismo, km0, cocina saludable son los temas que junto con aprendizaje, experiencia y técnicas de vanguardia debatirán los cocineros emergentes y adelantados exponiendo sus perspectivas actuales y futuras sobre el mundo gastronómico. El vino también estará presente en las mesas bajo el lema “Caras nuevas del vino en España” y “El reconocimiento del vino español en el extranjero”.

El producto gourmet volverá a ser el centro de las actividades que se celebrarán durante los 4 días que abarca el Salón Gourmets. Con nuevas incorporaciones, como Burger Combat con panes de Lantmannen, un campeonato donde se decidirá el mejor chef de hamburguesas de España. En el 1^{er} Campeonato de España de Pizzas Gourmets, organizado por Jesús Marquina (presidente de la AEPA) conocido como Il Doctore Marquineti, los candidatos competirán en 5 categorías: pizza clásica, pizza pala, pizza taglio, pizza sin gluten y acrobacia, el espectáculo está asegurado. La carne de ternera Okelan de Navarra estará presente en el 1^{er} Concurso Nacional de Maestros Parrilleros que decidirá al mejor de España y la ternera asturiana protagonizará “En busca del mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana” donde se valorarán aspectos como su empanado, originalidad, relleno y por supuesto el sabor.

Sin olvidar los clásicos del Salón, como el concurso de Cortadores de Jamón que celebra su 27 edición, el concurso de Sumilleres que reúne a los mejores de España en su 26 edición. Los Abridores de Ostras, cuyo ganador será el más rápido abriendo 30 ostras. El certamen de Cocina Atlántica de Estrella Galicia, se centrará en el producto gallego, se busca el plato que mejor represente a esta comunidad. El 7^o campeonato de Tiraje de Cerveza, donde los mejores bartenders se medirán a la hora de tirar esta popular bebida.

Los amantes del vino podrán disfrutar de 3 grandes catas, Cata Torres, todo un referente en el panorama vitivinícola nacional e internacional, Cata Orborne con más de 250 años de historia que le otorgan su gran fama y reconocimiento internacional y como novedad, Château de Beaucastel, de la mano de Thomas Perrin, miembro de la 5^a generación a cargo de las bodegas Château de Beaucastel en Courthezon (Francia). Una oportunidad para disfrutar de los vinos de la familia Perrin con su sello particular de producción orgánica y biodinámica.

34

Madrid
15 — 18 Junio
2020

Además del Túnel del Vino, un espacio patrocinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), con 260 bodegas y 334 vinos seleccionados por los técnicos del Ministerio de Agricultura junto al Comité de Cata de la Guía Vinos Gourmets.

Tampoco el aceite puede faltar en esta edición, el premio Internacional de cocina con AOVE / Jaén Paraíso Interior, es el concurso con mayor dotación económica del Salón Gourmets. Los premios concedidos otorgan 1.000 euros al tercer premio, 3.000 euros al segundo premio y el primer premio con 8.000 euros.

www.gourmets.net/salon-gourmets TW: @SalonGourmets / FB: @SalonGourmets/ IG: grupogourmets/
#Salongourmets #SG2020
Contacto Prensa: perezpla@gourmets.net / lara@gourmets.net / paloma@gourmets.net

SALÓN GOURMETS