

34

Madrid
15 — 18 Junio
2020

Las novedades de la tradición marcan el Sal3n Gourmets 2020

Alimentos ecol3gicos, cocineros emergentes, m3s de 50.000 productos y cuatro nuevos concursos enriquecen el 34º Sal3n Gourmets.

El producto es, como siempre, el gran protagonista en la feria m3s grande de Europa de alimentos y bebidas de calidad. El Sal3n Gourmets, abre cada vez m3s espacios para que agricultores, bodegueros, ganaderos, chefs, sumilleres y otros profesionales del mundo de la gastronomía, demuestren y expliquen c3mo se elabora, prepara y consume el producto gourmet.

En esta edici3n, que se celebrar3 en IFEMA del 15 al 18 de junio, hay m3s novedades que nunca, en forma de nuevos espacios tem3ticos y concursos que recogen lo que est3 pasando en las bodegas, los huertos, las explotaciones ganaderas y tambi3n, c3mo no, en la calle. La hamburguesa gourmet, se ha ganado un lugar destacado en cantidad de restaurantes en los 3ltimos a3os, por eso en el Sal3n se celebrar3 el 1º Burger Combat, Campeonato de Espa3a de Hamburguesas Gourmets/Lantm3nnen. En esta misma l3nea de utilizar los mejores productos para platos cotidianos, la Asociaci3n Espa3ola de Pizzeros Artesanos ha elegido el Sal3n para celebrar por primera vez el Campeonato de Espa3a de Pizzas Gourmets, con cinco modalidades, cl3sica, pala, taglio, sin gluten y acrobacia, cuyos ganadores representarán a nuestro pa3s en el Campeonato Mondiale della Pizza en Parma, Italia.

Nuestro tradicional churrasco, no pod3a quedarse fuera, el 1º Concurso Nacional de Maestro Parrillero Okelan/Gourmets, demostrar3, no solo la destreza de los cocineros ante las brasas, sino tambi3n la incre3ble calidad de la carne que se produce en Espa3a, mientras que el 1º Campeonato Nacional de Cocido Madrile3o Aneto 100% Natural, es el 3nico certamen abierto a todo tipo de p3blico, profesional y gourmet. A todas estas actividades noveles hay que a3adir los ya tradicionales concursos de cortadores de jam3n, sumilleres, cocina con AOVE – Ja3n Para3so Interior, abridores de ostras, quesos, c3cteles y tiraje de cerveza. Y otros, de m3s corto recorrido, que ya se est3n afianzando, como el mejor cachopo, el arte de cisoria y cocina atl3ntica, convocada por primera vez el a3o pasado por Estrella Galicia, patrocinador principal y cerveza oficial del Sal3n.

El producto, tambi3n tendr3 nuevas formas de exhibirse, por primera vez habr3 un 3rea dedicada exclusivamente a los productos ecol3gicos. Organic Exhibition Area ser3 un testimonio actual de las nuevas formas de producci3n y consumo, donde el respeto al medio ambiente y la trazabilidad, marcan la tendencia a futuro. Dentro del Universo #Alimentosdespa3a que el MAPA lleva al Sal3n, a los ya tradicionales, T3nel del Vino, T3nel del AOVE y T3nel del Queso, se une el T3nel del Pescado, que bajo el lema “Y t3, ¿has pescado hoy?”, ofrece un viaje a trav3s de los beneficios de su consumo y la pesca sostenible. Y una vez m3s, los Talleres Infantiles, ense3arán a los m3s peque3os la importancia de una alimentaci3n saludable y el gusto por la cocina.

En medio de la vertiginosa actividad que suponen 60.000 m² albergando, 100.000 visitantes, 2.000 expositores y 50.000 productos, el Sal3n ha establecido un espacio para la reflexi3n y el intercambio de ideas en las Mesas Redondas, que este a3o celebran su 8ª edici3n dando voz a los Cocineros Emergentes y Adelantados y a desatacadas figuras del vino de distintas regiones de Espa3a. Con el 3nimo de conocer qu3 est3n haciendo los j3venes y no tan j3venes, esa generaci3n de chefs que ha crecido sobre las bases establecidas por los grandes y sigue llevando nuestra cocina a un nivel superior. Una vez m3s, el Sal3n renueva la tradici3n.

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

SAL3N GOURMETS