

Cocineros emergentes y producto innovador en el 34 Salón Gourmets

El 34 Salón Gourmets se ha convertido en una cita anual imprescindible para aquellos expositores que quieren mostrar las novedades y para los compradores que buscan la calidad y la innovación del producto gourmet.

Nuevas actividades y nuevos protagonistas, como los que participarán en las Mesas Redondas, un espacio para el debate y la reflexión. Bajo el lema “Cocineros emergentes y adelantados” profesionales del mundo gastronómico y vitivinícola tratarán temas como el veganismo, restaurantes km0 o técnicas de vanguardia de la cocina española. Contarán con la presencia de David Oliva (Back Tapas&Restaurant, Marbella) Lucía Freitas (A Tafona, A Coruña), Jesús Monedero (Palio, Ocaña), Rebeca Barainca y Jorge Asenjo (Galerna Jan Edan Jan Jatetxea, Donostia) Toño Rodríguez (Quema, Zaragoza), Juanma Salgado (Dromo, Badajoz), José Antonio Sánchez (Villa Antonia-Els Vents, Sant Joan d’Alacant), Begoña Fraire (Étimo Madrid), David López (Local de Ensayo Puente Tocinos, Murcia), María Martínez (Enekorri Navarra). Además de la intervención de expertos y profesionales del mundo gastronómico como Jesús Andreu (Anatomía del Gusto), Francisco López Canís, Presidente de honor de Grupo Gourmets y Francisco López-Bago, CEO de Grupo Gourmets.

El vino también será otro de los protagonistas indiscutibles, en la segunda de las Mesas Redondas Gourmets, “Los nuevos protagonistas del vino en España” un repaso por la actualidad del vino y las tendencias de mercado con bodegueros, sumilleres y expertos del mundo del vino, que darán su punto de vista a través de su experiencia.

Espacios innovadores y sostenibles

Innovation Area mostrará nuevos y singulares productos como las gominolas de vino espumoso o el vodka sin gluten filtrado con carbón y envasado al vacío. Sin olvidar lo ecológico en Organic Exhibition Área donde se podrán encontrar productos como MorciVegan, el embutido vegano a base de legumbres, la cerveza de quinoa, el vino ecológico o la ginebra elaborada con extracto de cannabis, CannaGin.

Actividades con personalidad

Las actividades, otro punto fuerte del 34 Salón Gourmets, se sucederán por los 4 pabellones que ocupa la feria. Entre las novedades destaca la presencia de Jesús Marquina “Il Doctore Marquinetti”, elegido Embajador de la Pizza en España por la Asociación de Pizzerías Italianas que capitaneará el 1er Campeonato de España de Pizzas Gourmets. El maestro afinador José Luis Martín junto con un grupo de expertos se encargarán de elegir el Mejor Queso de España en el 11ª GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España, con cerca de 1.000 quesos representados procedentes de toda España. El túnel del vino, con más de 350 referencias seleccionadas por el Comité de Cata del Grupo Gourmets dirigido por Ignacio Crespo, director de la Guía Vinos Gourmets y responsable del Club de Vinos Gourmets y técnicos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Una cita obligada para los expertos y aficionados del vino ya que ningún evento en nuestro país concentra tantos y tan variados monovarietales.

34

Madrid
15 — 18 Junio
2020

El túnel del AOVE ofrece un recorrido por los mejores aceites de España y conocer a fondo 29 denominaciones de origen. El túnel del pescado, una novedad este año en el Salón Gourmets, ofrece una muestra del producto del mar que rodea nuestro país permitiendo conocer su procedencia y trazabilidad.

Los niños también tienen su espacio en el 34 Salón Gourmets, en los talleres infantiles. Desde el año 2000 con el I Taller de los Sentidos Gourmets, se buscaba mostrarles la trazabilidad de los alimentos. Con los talleres se pretende enseñar a los niños el proceso de elaboración de los alimentos y el significado de comer una dieta saludable mediante juegos. Este año, en el taller del pan, Horneo Fresh de la mano de Carlos Osorio, donde aprenderán el proceso de realización del pan, amasado, fermentación, horneado. En el taller del pescado, descubrirán las propiedades del atún gracias a Balfegó, descubrirán el proceso del queso y la importancia de la leche con el taller del queso y experimentarán con la miel, gracias a la Xunta de Galicia. Y lo mejor de todo, al finalizar podrán degustar su trabajo.

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

SALÓN GOURMETS