



## El espectáculo está servido

Carme Ruscalleda, Pedro Subijana, Jesús Marquina, arroz negro con oro y ostras, acrobacias con pizzas gourmet, son solo algunos de los espectáculos gastronómicos que se llevarán a cabo en la 35 edición del Salón Gourmets. Es imposible acudir a la feria de alimentación y bebidas de calidad y no sentirse atraído por sus más de 800 actividades. Los concursos, catas, show cookings, premios... amenizan las jornadas - del 25 al 28 de abril- de los visitantes profesionales y ¡este año no iba a ser menos!

### Nuevas incorporaciones

#### **Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Magma de Cabreiroá:**

¿Quién dijo que la pizza no es gourmet? Grupo Gourmets y AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos) unen sus fuerzas para derribar este falso mito y demostrar que esta receta es digna de grandes chefs. El campeonato dividido en cinco categorías: Pizza Clásica, Pizza Taglio, Pizza Pala, Pizza sin Gluten y Acrobacia, será una demostración de calidad.

**Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets:** Picual, hojiblanca, arbequina, cornicabra, frantoio, picudo, leccino, manzanilla... son solo algunas de las variedades de aceite de oliva, pero ¿cuál es el mejor? Esta decisión la tomará el Jurado Internacional que tendrá que ponerse de acuerdo para elegir los mejores aceites de la campaña 2021/2022.

Basándose en su tipología, características organolépticas y diseño otorgarán 7 premios en las categorías: Premio a la calidad (frutado verde intenso; frutado verde medio y frutado maduro); Premio Ecológico; Premio DOP e IGP; Premio Healthy AOVE/EVOO (alto contenido en polifenoles) y Premio Packaging e Innovación AOVE Salón Gourmets. Un campeonato que se celebra por primera vez en el Salón Gourmets y que promete ser un gran espectáculo.

### Pasen y vean

El objetivo principal de las actividades es dar a conocer la calidad y la versatilidad de los productos, dinamizar la exposición y poner en valor el oficio de los profesionales, pero la realidad es que estas acciones se han convertido, a lo largo de los años, en un reclamo para profesionales y aficionados. Las más concurridas son:

**28 Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura:** No se concibe el SG sin este concurso donde el protagonista indiscutible es el jamón ibérico de bellota. En este caso, la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura es la responsable de facilitar a los 6 maestros jamoneros sus piezas de jamón para sorprender al jurado con una exhibición de corte y

SALÓN  
GOURMETS



precisión. Los asistentes, además, podrán disfrutar de una cata sensorial de jamón ibérico.

**27 Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, copatrocinado por Protos:** Como diría Neruda: "Una oda al vino" donde solo participan los mejores sumilleres del país. Las difíciles pruebas que deben superar los concursantes convertirán al ganador en digno representante español del Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale).

**14 Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets:** Un show donde lo que prima es la rapidez y delicadeza, ya que tienen que abrir correctamente 30 ostras en el menor tiempo posible. Además, este año contará con la participación del chef Ruben Fenollar, defensor del arroz valenciano con DO que elaborará, en directo durante las pausas del concurso, su famoso arroz negro con oro de 24 kilates y ostras Sorlut que podrán degustar los asistentes.

**12 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022:** La mayor exhibición quesera de España, tanto en calidad como en cantidad. Para valorar las más de 800 muestras presentadas a este concurso el Jurado, compuesto por 64 profesionales, elegirá los mejores quesos nacionales en 15 categorías y el Mejor Queso de España.

**9 Mesas Redondas Gourmets: Diversificación de la figura del chef: propietarios, cocineros y asesores gastronómicos / Irrupción de los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales en el panorama enológico vs vinos tradicionales:** Por un lado, prestigiosos cocineros como Carme Ruscalleda, Toño Pérez y Paco Pérez, entre otros, explicarán cómo ha evolucionado la figura del chef a lo largo de los años y, por otro, bodegueros y sumilleres debatirán sobre la, cada vez más amplia, presencia de estos vinos en las bodegas españolas. Figuras como Pepe Raventós, Friedrich Schatz, Isaac Muga o Cesar Saldaña, entre otros, darán buena cuenta de ello.

**8 Campeonato de Tiraje de Cerveza Certamen Madrid / Estrella Galicia y Campeonato de Tiraje de Cerveza / Masters Edition / Estrella Galicia:** ¿Quieres una buena cerveza? debes conocer a los participantes de este campeonato que celebra cada año Estrella Galicia, Cerveza Oficial de Salón Gourmets. Tanto la edición Madrid como el Masters Edition congregará a los mejores tiradores de cerveza de España.

**5 Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P":** Asturias es el origen, pero el cachopo ya forma parte de cualquier restaurante de España. Muestra de ello es este campeonato donde se elige la receta que destaque por su presentación, empanado, originalidad, relleno, punto de la carne y sabor.

**3 Campeonato Nacional Arte de Cisoria / El Encinar de Humienta / Gourmets:** Un campeonato solo apto para carnívoros que vuelve con más

**SALÓN  
GOURMETS**



fuerza que nunca tras el éxito de la pasada edición. Los concursantes despiezan en riguroso directo un “canal” de vacuno (pieza típica de vaca para trocear) para obtener un solomillo con el que elaborarán un delicioso steak tartar.

**2 Desafío XChef by Cervezas 1906 / Estrella Galicia:** El gigante cervecero demuestra su apoyo a los chefs convocando este concurso donde los participantes elaborarán una receta original basada en la sostenibilidad y armonizada con alguna de las variedades de la familia 1906.

**2 Burger Combat Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2022:** El fast food se convierte en *fast good* gracias a la imaginación de los participantes que sorprenderán al jurado con una hamburguesa gourmet elaborada exclusivamente con productos de calidad.

**Cata Torres:** Tras la gran acogida, la familia Torres vuelve a celebrar su cata de vinos, este año, bajo el título “Nuevas añadas de los vinos antológicos de Familia Torres”. Josep Sabarich será el encargado de realizar el recorrido por los vinos más exclusivos de la bodega como Milmanda 2019, Mas La Plana 2018 o Grans Muralles 2018.

Además de otras muchas actividades y catas organizadas en el Aula Gourmets del pabellón 4 de Ifema Madrid. Catas como la que ofrecen **Corpinnat, Zamora Company** o la organizada por **Perrier-Jouët**, una cata vertical de la Cuvée Prestige Belle Époque y otras actividades que girarán en torno al producto de calidad como las organizadas por **Nespresso**, Café Oficial del Salón Gourmets, **Campo y Alma, Heura Foods, Caviar de Pirinea** o el **Día de Asturias, Alimentos del Paraíso Natural**.

**SALÓN  
GOURMETS**