

# SALÓN GOURMETS

## LOS NUEVOS CONCURSOS DE PIZZAS Y AOVES, ESTRELLAS DEL PROGRAMA DE MÁS DE 800 ACTIVIDADES DEL 35 SALÓN GOURMETS

La nueva edición de esta cita única en Europa estrena el Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Magma de Cabreiroá, que se celebra por primera vez en España y el Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets

En la cita no faltarán sus premios y campeonatos más conocidos, como el de cortadores de jamón, el de sumilleres, el de abridores de ostras, el de tiraje de cerveza o el de quesos

La gastronomía española volverá a brillar en #Alimentosdespaña, un espacio gastronómico que vuelve con *show cookings*, conferencias y presentaciones con productos de calidad junto a los ya tradicionales Túnel del Vino y Túnel del AOVE



Madrid, abril de 2022.- Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad número uno de Europa, regresa a los pabellones 4, 6 y 8 de IFEMA Madrid del 25 al 28 de abril para congregar, en un espacio único y dinámico, más de 1.600 expositores con 40.000 productos –1.600 de ellos nuevos– y 70.000 visitantes que podrán asistir a **800 actividades nuevas y clásicas de esta cita indispensable del sector, como campeonatos, reconocidos premios, espacios temáticos y sensoriales, mesas redondas y todo tipo de catas y shows de cocina en vivo.** Salón Gourmets contará, una edición más, con Estrella Galicia, Nespresso Professional y Cabreiroá como cerveza, café y agua oficiales en una cita que este año dará de nuevo visibilidad a los mejores productos nacionales e internacionales.

### LOS MEJORES PIZZEROS Y LOS ACEITES MÁS SUBLIMES

Una de las grandes novedades del programa de actividades de este año es el Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Magma de Cabreiroá, que se celebra por primera vez en España. Este concurso, organizado por la AEPA (Asociación Española de Pizzeros Artesanos), el Grupo Gourmets y Jesús Marquina, conocido como 'Il Doctore

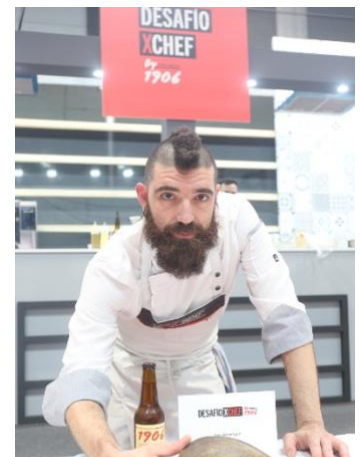
# SALÓN GOURMETS

Marquineti', cinco veces campeón del mundo y embajador de la pizza en España por la Asociación de Pizzerías Italianas (API). Reputados *pizzaiolos* competirán en cinco categorías: pizza clásica (la más conocida y consumida en el mundo, redonda, crujiente por fuera y esponjosa en el interior); pizza pala (de mayor gramaje, cocida directamente a la piedra); pizza *taglio* o al corte (cuadrada, cocida en bandeja de metal, se corta a discreción); pizza sin gluten (la modalidad más complicada por la naturaleza de las harinas) y acrobacia, donde se medirá la destreza a la hora de airear la masa, sin duda la modalidad más espectacular y divertida. Los ganadores representarán a España en el próximo *Campionato Mondiale della Pizza* que se celebrará en Parma, Italia.

Por su parte, el **1er Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets** aspira a convertirse en una muestra de apoyo a los productores en la carrera hacia la excelencia y la innovación permanentes de este sector, que vive un impresionante auge desde hace varios años, pretende dar a conocer los mejores *aceites de oliva virgen extra* que en este momento se están produciendo en distintos rincones del mundo. El día 28 de abril, de 12.00 a 13.00 h, un jurado formado por profesionales internacionales del sector entregará siete premios teniendo en cuenta la tipología, características organolépticas y diseño. Las categorías son: Premio a la Calidad AOVE (en tres variedades, como son frutado verde intenso, frutado verde medio y frutado maduro); Premio a la Calidad AOVE Ecológico; Premio a la Calidad AOVE DOP e IGP; Premio Alto contenido en polifenoles AOVE y Premio Packaging e Innovación AOVE. La final tendrá lugar durante el miércoles, 27 de abril, de 14.30 a 19.00 h, en la sala A2 del pabellón 6.

## GASTRONOMÍA Y SOSTENIBILIDAD

El medio ambiente también tiene cabida en el programa del salón. El segundo **Desafío XChef by Cervezas 1906 / Estrella Galicia representa el compromiso de la cervecera con el planeta** y demuestra su apoyo a los chefs más concienciados con la sostenibilidad. Los seis cocineros finalistas de los concursos que se fueron desarrollando este último año en toda la geografía española **presentarán el próximo 26 de abril una receta original y sostenible, armonizada con alguna cerveza de las variedades de la familia 1906** ante un jurado profesional, compuesto por destacados profesionales del mundo de la gastronomía. El ganador obtendrá un premio por valor de 2.500 euros y un plan de promoción de la mano de Hijos de Rivera. Este combate sostenible tendrá lugar el martes, 26 de abril, de 11.00 a 18.00 h, en el Auditorio Gourmets (pabellón 8, stand 8A60).



La sostenibilidad también pasa por aumentar el consumo de vegetales frente al de carne. Así, el chef Alex Pirla mostrará **la versatilidad de los productos plant-based y su aplicación en la cocina gourmet** el 26 de abril, de 12.30 a 14.00 h, en el Aula Gourmets (stand 450), organizado por Heura Foods (8H22), empresa española líder en la producción de alimentos 100 % vegetales y sostenibles.

## CONCURSOS INDISPENSABLES DE SALÓN GOURMETS

Junto a estas citas novedosas, **volverán otros encuentros con gran tradición en Salón Gourmets. El más veterano es el 28 Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura**, que una edición más reúne a seis cortadores profesionales, que compiten en destreza ante un jurado de profesionales, que valorará parámetros como el grosor y el tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la presentación del plato, la limpieza o la velocidad de su trabajo. Este espectacular duelo tendrá lugar el lunes, 25 de abril, de 11.30 a 14.00 h en el Escenario Gourmets, 6A26 (pabellón 6).

En el apartado de enología, destaca el **27 Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor copatrocinado por Bodegas Protos** y cuyo objetivo es divulgar la cultura de la sumillería y seleccionar al mejor profesional que representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale). El campeonato consta de dos eliminatorias, una semifinal (27 de abril, de 14.00 a 19.00 h en el Escenario Gourmets, 6A26) y una final (28 de abril, de 10.00 a 15.00 h en el mismo enclave), con diferentes pruebas escritas, orales y prácticas ante un jurado

# SALÓN GOURMETS

profesional. Como novedad este año, tras el Campeonato de España de Sumilleres se celebrará una **prueba clasificatoria para elegir al concursante que representará a España en el Campeonato Europeo y Mundial**. El campeón de la vigente edición y los primeros clasificados de las ediciones 2019 y 2020, Diego González Barbolla y Gabriel Lucas Dimmock, respectivamente, tendrán que superar una serie de pruebas para representar a España en ambos torneos.

También es ya un hito del Salón el **Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs /Sorlut /Grupo Gourmets, que celebra 14 ediciones buscando al mayor virtuoso en este campo**. Los ocho concursantes deberán abrir 30 ostras manualmente en el menor tiempo posible bajo la atenta mirada de un jurado que puntuará la técnica de apertura, la limpieza, la rapidez, la habilidad y la presentación. Se celebra el 26 de abril, de 13.30 a 15.30 h, en el Escenario Gourmets (pabellón 6, 6A26).

Otra cita ineludible de esta feria es **12 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022**, que este año se consolida como el más importante de los celebrados en nuestro país por el alto número de referencias que han llegado a la final, 826 muestras de las cuales 90 se han convertido en finalistas. Todos ellos serán catados a ciegas por un panel de 64 jueces de todos los sectores del mundo del queso. El campeonato premia diversas categorías, además de elegir un ganador absoluto como Mejor Queso de España. Esta final se celebra el 25 de abril, de 10.30 a 13.00 h, en el Aula Gourmets (pabellón 4, 4A50). Los aficionados a la mixología vibrarán con el **11 Concurso Nacional de Cócteles, patrocinado por Panizo**, en el que diez barmans demostrarán ante un jurado de reconocidos profesionales que con destilados como el licor de orujo se pueden crear nuevos sabores y texturas. La final tendrá lugar el martes, 26 de abril, de 16.30 a 19.00 h, en el stand 6J02 (pabellón 6).

## CERVECEROS EN COMBATE

Estrella Galicia patrocina dos de los concursos más esperados de Salón Gourmets. Uno es Campeonato de tiraje de **Cerveza Estrella Galicia Final Nacional**, en la que los diferentes campeones de los certámenes regionales tendrán que demostrar sus conocimientos, habilidades y nervios de acero ante un jurado de profesionales para alzarse con el galardón nacional. Se disputará el martes, 26 de abril, de 10.00 a 13.00 h, en el stand de Estrella Galicia (pabellón 4, 4A20). A nivel local, destaca el **7 Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia - Certamen Madrid**, que busca al tirador más habilidoso de toda la Comunidad de Madrid. Se celebra el lunes, 25 de abril, de 10.00 a 13.00 h, en el mismo stand.

## LA CARNE, A ESCENA

Los carnívoros que acudan al Salón podrán participar en diferentes actividades con absoluto protagonismo de las mejores carnes. Así, en el **5 Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P"**, se seleccionará, entre doce aspirantes, el restaurante que mejor elabore este plato tan asturiano ante un jurado de profesionales y cocineros. Se celebra el 25 de abril, de 15.00 a 19.00 h, en el Auditorio Gourmets (pabellón 8, 8A60). El **3 Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Gourmets** busca a los profesionales más avezados en el antiguo arte de cortar la carne. Siete expertos tendrán que despiezar un solomillo de vaca y, en una segunda fase, elaborar un steak tartar teniendo en cuenta la presentación, la originalidad y, por supuesto, el sabor. Este espectáculo se desarrollará el martes, 26 de abril, de 10.30 a 13.00 h, en el Escenario Gourmets (pabellón 6, 6A26).

No faltará al salón el **2 Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2022**, en el que seis cocineros de diferentes puntos de España lucharán en directo por presentar ante el jurado la hamburguesa más creativa y deliciosa, que deberá contener, además del pan del grupo Lantmännen Unibake, salsa, carne y otros ingredientes a su elección. La cita es el lunes, 25 de abril, de 11.00 a 13.30 h, en el Auditorio Gourmets (pabellón 8, 8A60).

## UN RECORRIDO POR LOS SABORES DE ESPAÑA

# SALÓN GOURMETS

Salón Gourmets reúne, además de firmas gourmet españolas y extranjeras, una excepcional representación de comunidades autónomas, diputaciones, cámaras de comercio, consejos reguladores, ayuntamientos, denominaciones de origen y otras instituciones públicas. En concreto, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) acude, por segundo año consecutivo, con **#AlimentosdeEspaña a través de 'El País Más Rico del Mundo'**, un espacio gastronómico en el que, durante las cuatro jornadas del Salón, se celebrarán *show cookings*, conferencias y presentaciones con numerosos productos de calidad de la gastronomía española.

Además de este espacio, dentro de la colaboración con el MAPA, volverá un año más **el Túnel del Vino que, tras 26 ediciones, continúa acaparando la atención de profesionales y aficionados**. Esta muestra se compone de 330 vinos de 22 referencias monovarietales procedentes de 252 bodegas seleccionados en esta edición por los técnicos del ministerio junto al Comité de Cata de la Guía de Vinos del Grupo Gourmets. Durante el recorrido, los visitantes recibirán un pequeño manual para conocer cada referencia y, gracias a los sumilleres que atienden el espacio, conocerán mejor las referencias. Además, se impartirán catas y cursos de iniciación para dar a conocer los diferentes métodos de elaboración y crianza de los vinos blancos, tintos, rosados y espumosos, así como sus particularidades y armonías.



Por último, y dentro 'El País Más Rico del Mundo', **vuelve el 4 Túnel de AOVE, dedicado a la cultura del aceite de oliva virgen extra**, donde el visitante podrá catar y descubrir las marcas de calidad diferenciada de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Podrán informarse sobre todos los aspectos de cada AOVE, y degustar variedades minoritarias y singulares, vírgenes extra ecológicos y los mejores AOVE de los premios Alimentos de España del MAPA. **Todos los espacios del MAPA y los túneles se encuentran en el pabellón 8 (8A01).**

Otras zonas temáticas de Salón Gourmets son **la Innovation Area** (pabellón 8, zona 8D50), en la que se exponen los productos novedosos; **la Organic Exhibition Area** (pabellón 8, zona 8D50), un espacio para la promoción y el lanzamiento de productos ecológicos; **Aula Gourmets**, con varias actividades y exhibiciones durante toda la feria (pabellón 4, espacio 4A50) y los **Talleres Infantiles**, dirigidos a escolares madrileños entre los 7 y los 10 años, que podrán conocer más de cerca los principios de una dieta saludable y sabrosa el lunes, de 10.30 a 13.00 h.

## UNOS PREMIOS CON SOLERA Y RECONOCIMIENTO

Además, como ya es tradición en cada edición, regresarán los prestigiosos galardones de Salón Gourmets. Los más veteranos son, sin duda, los **Premios 37 Guía Vinos Gourmets**, en los que los lectores de la *Guía Vinos Gourmets*, *Los Mejores de España* han elegido los diez mejores vinos y bodegas a través de la versión impresa o de la aplicación móvil. Por su parte, los **11 Premios Revista Club de Gourmets** reconocen a los mejores profesionales de la gastronomía y la comunicación de este sector: son, una vez más, los lectores –en este caso, los de Club Gourmets–, los que han decidido a los doce galardonados. El vino tiene el protagonismo en **los 9 Premios Liga 99**, que recoge los vinos que el Comité de Cata de la *Guía de Vinos del Grupo Gourmets* haya otorgado su máxima calificación –99 puntos sobre una escala de 100– y que se consideran sublimes porque sobresalen por su marcada personalidad, elegancia y sus cualidades excepcionales. Estos galardones se entregan de 11.00 a 12.30 h en el Escenario Gourmets (pabellón 6, 6A26), el miércoles, 27 de abril.

# SALÓN GOURMETS

Los **10 Premios Salón Gourmets** ponen el foco en los productores que, cada edición, llevan sus productos y novedades a esta cita con los mejores productos *delicatessen*. Hay cuatro categorías: innovación, presentación, versatilidad y producto ecológico más completo nutricionalmente, que se entregarán el jueves, 28 de abril, en el Auditorio Gourmets (8A60), de 10.30 a 11.30 h. Además de estos, **también se otorgan los galardones elegidos por el público de las redes sociales de Salón Gourmets**, en tres ámbitos: producto favorito (de entre todos los expuestos en el 35 Salón Gourmets), stand favorito y producto incógnita (los usuarios deberán adivinar, mediante una serie de pistas que se darán durante los días de celebración, cuál es el producto incógnita del salón). Se puede participar en las votaciones a través de @salongourmets en Twitter y Facebook y en Instagram en @grupogourmets, del lunes, 25 de abril al 28 de abril, hasta las 10.00 h.

Todas las actividades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/listado-actividades>

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

**Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets o con los expositores o necesitas más información, contacta con:**

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / [anaescobar@accionycomunicacion.com](mailto:anaescobar@accionycomunicacion.com)  
Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / [estherdelacruz@accionycomunicacion.com](mailto:estherdelacruz@accionycomunicacion.com)  
**María José Camacho** / 674 060 611 / [mariajosecamacho@accionycomunicacion.com](mailto:mariajosecamacho@accionycomunicacion.com)  
**María Martínez** / 649 844 964 / [mariamartinez@accionycomunicacion.com](mailto:mariamartinez@accionycomunicacion.com)  
**Carmen Díaz** / 618 524 341 / [carmendiaz@accionycomunicacion.com](mailto:carmendiaz@accionycomunicacion.com)  
**María Luisa Avilés** / 669 152 397 / [marialuisaaviles@accionycomunicacion.com](mailto:marialuisaaviles@accionycomunicacion.com)  
**Víctor Martín** / 630 859 250 / [ayc@accionycomunicacion.com](mailto:ayc@accionycomunicacion.com)  
**Marian Honrubia** / 672 153 172 / [marianhonrubia@accionycomunicacion.com](mailto:marianhonrubia@accionycomunicacion.com)

