

SALÓN GOURMETS

MIKEL GALÁN, DE EL BÚHO ROJO (BILBAO), GANADOR DEL SEGUNDO BURGER COMBAT

CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HAMBURGUESAS GOURMETS / LANTMÄNNEN 2022

Con su receta “Cheese Bacon Mediterrasian Gourmet”, Mikel Galán se alza con el título de Mejor Chef de Hamburguesas Gourmet de España en el concurso organizado por Lantmännen Unibake y Grupo Gourmets, en el que han medido fuerzas seis participantes de todas las coordenadas del país

Madrid, 25 de abril de 2022.- Hoy lunes 25 de abril, primera de las jornadas de la 35 edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad número uno de Europa, ha tenido lugar la **segunda edición del Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen 2022**, una batalla entre chefs que buscan convertir su hamburguesa *premium* en la mejor de España.

Al concurso se presentaron algo más de 300 aspirantes, pero solo seis consiguieron llegar a la **batalla final de hoy, celebrada en directo**. En ella, los seis finalistas han preparado una receta con ingredientes de su elección (carne, salsa, etc.), en la que han tenido que utilizar uno de los **panes de la gran variedad ofrecida por el grupo Lantmännen Unibake**.

Borja Moncada, *Country manager* del grupo **Lantmännen Unibake**, dio paso a los resultados del Campeonato tras destacar que los panes artesanos de la marca, formada por más de 25.000 agricultores suecos, destacan por «la máxima calidad, el cuidado del medio ambiente, la tradición panadera y la innovación».

Los ganadores de esta edición han sido:

- **Ganador: Mikel Galán**, de El Búho Rojo (Bilbao)
- **Segundo clasificado:** Carmen Cortes Almodóvar, de Little John Burger & Things (Rota, Cádiz)
- **Tercer clasificado:** Ariana Schonborn, de Apache Grill (Alicante)

Mikel Galán se ha erigido como Mejor Chef de Hamburguesas Gourmet de España con su **Cheese Bacon Mediterrasian Burger**. Los ingredientes: **pan de hamburguesa Pretzel de Lantmännen Unibake, paleta ibérica deshidratada (sabrosa y crujiente), burrata ahumada, salsa mayonesa fusión (con un ligero toque picante), blend de txuletón madurado en seco, canónigos y virutas de jamón ibérico**.



El jurado ha valorado en su votación los siguientes criterios: presentación del plato, armonía de sabores, creatividad de los ingredientes y discurso de presentación. Ha estado integrado por:

- Felipe Ruano, Presidente de ASEMAC (Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería)
- Clara Villalón, Comunicadora gastronómica
- Marcelino Alonso, Comunicador gastronómico

SALÓN GOURMETS

- Teppo Tauriainen, Embajador de Suecia
- Íñigo Urrechu, Chef
- Vanessa San José, Ganadora de la edición anterior
- Sergio Fernández, Cocinero Cocinamos Contigo (Canal Cocina)

El resto de concursantes que participaron en la final son:

- Miguel Ángel Martín, El Rancho de Santa África (Madrid)
- Joan Aznar Rodríguez, El Poble Gastroburger (Valencia)
- Luis Gutiérrez, Pemon Sensaciones Ahumadas (Madrid)

El año pasado, en la primera edición del concurso, se alzó como vencedora Vanessa San José Matilla, de La Bistroteca, con su hamburguesa 'La Palma' (champiñón, foie gras y chalota, una base de mostaza y papada ibérica), que se erigió como la mejor hamburguesa gourmet de España.

SOBRE SALÓN GOURMETS

La 35 edición de Salón Gourmets está teniendo lugar del 25 al 28 de abril en los pabellones 4, 6 y 8 de IFEMA Madrid. Esta cita indispensable en el sector representa un espacio único y dinámico que acoge 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, como campeonatos, reconocidos premios, espacios temáticos y sensoriales, mesas redondas y todo tipo de catas y *shows* de cocina en vivo.

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

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

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

