

SALÓN GOURMETS

ROBIN PARADA SE PROCLAMA VENCEDOR DEL 3 CAMPEONATO NACIONAL ARTE DE CISORIA EL ENCINAR DE HUMIENTA / GOURMETS

Parada, del restaurante El Asador del Abad (Madrid), demostró su pericia en el arte de cortar carne ante un jurado profesional contra otros cinco participantes en este galardón, uno de los más originales del Salón Gourmets

Gustavo Ricardo Yataco (Ferretería by Ego, Madrid) y Pedro José Cardona (Voraz, Madrid) fueron elegidos segundo y tercer clasificados, respectivamente

Salón Gourmets (SG), en Ifema Madrid vive su segundo día de actividad con concursos, actividades, catas y la visita de miles de visitantes, cuenta de nuevo con Estrella Galicia, Cabreiroá y Nespresso Professional como cerveza, agua y café oficial

Madrid, 26 de abril de 2022.- Robin Parada, del restaurante El Asador del Abad, ha sido elegido ganador del 3 Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Gourmets, celebrado esta mañana en SG, la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad número 1 de Europa. Gustavo Ricardo Yataco (Ferretería by Ego, Madrid) y Pedro José Cardona (Voraz, Madrid) fueron elegidos segundo y tercer clasificados, respectivamente, del certamen.

Además del ganador y los finalistas, participaron en el concurso Víctor Fernández (Asador de Bulnes, Las Rozas, Madrid); Agustín Alcalde (La Española, Pozuelo de Alarcón, Madrid) y Jefferson Pinto (La Cabra, Madrid).

Este premio, que pone en valor el arte de cortar la carne, está dirigido a profesionales que ejerzan su actividad en España y busca recuperar la importancia de este conocimiento tan básico y tan difícil de dominar. En la primera fase, **los concursantes despiezaron, en 25 minutos, un solomillo de vaca** de peso y características similares, cuya adjudicación tuvo lugar por sorteo, antes de empezar el certamen. En esta etapa, se valoraron aspectos como la limpieza del corte de las piezas, la técnica, la rapidez del trabajo, la habilidad, la destreza, la limpieza y el orden del área de trabajo.

La segunda fase (20 minutos de plazo) consistió en la elaboración de un steak tartar. Los jueces tuvieron en cuenta la presentación, la originalidad de la receta, el aderezo y, claro está, el sabor.

El jurado estuvo compuesto por:

- Baian Hannick, jefe de Compras - Compras Osy
- Javier Collar, director de El Encinar de Humienta
- Yvette Bergmans, directora Comercial ASTTRA
- Andrés Madrigal, La Única
- Steffen Nagel, Proveedor JN MEAT

Todas las novedades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2022/catalogo-expositores/productos&filter_nuevos=1

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

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



SALÓN GOURMETS

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets, con los ganadores 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

