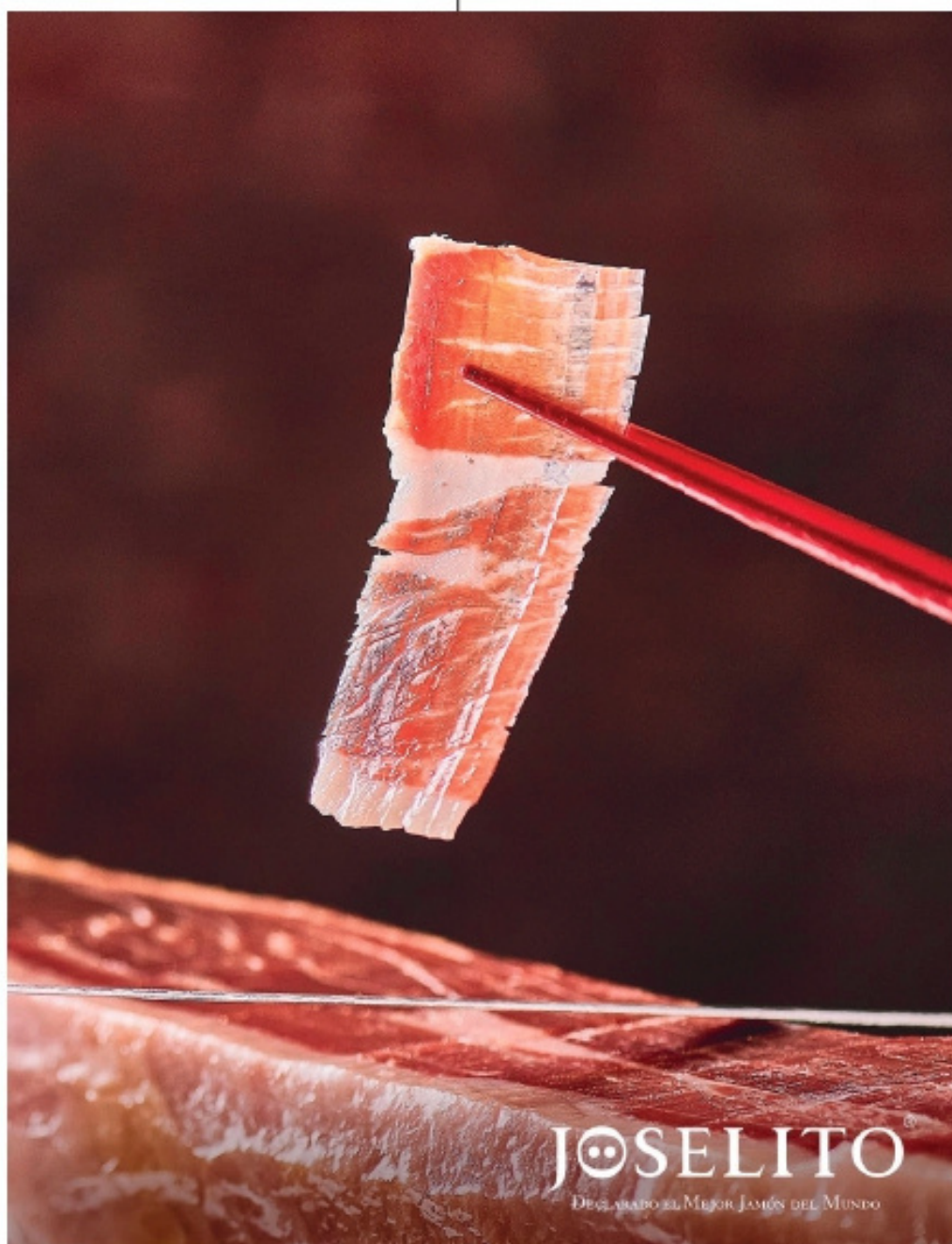


MEJOR BOCADILLO DE JAMÓN JOSELITO 2023

-BEST HAM
SANDWICH JOSELITO
2023



LUNES 17
15.30-19.00 H
PABELLÓN 4
4A50
AULA GOURMETS

Objetivo

Por primera vez en el Salón Gourmets se presenta este concurso para encontrar el mejor bocadillo ibérico Joselito de la gastronomía española. 6 concursantes, deberán preparar 6 bocadillos iguales, fríos o calientes, con 60 g de jamón Joselito en 30 minutos. Tanto el pan como el resto de ingredientes, incluidas salsas, será de su libre elección.

Puntúa

La explicación técnica, el sabor y la jugosidad, la facilidad de réplica en distintos espacios, la originalidad y resto de ingredientes, así como el hecho de que sea de rápida preparación y que en su ejecución y aspecto se diferencie de un bocadillo tradicional.

MONDAY 17
3.30-7.00 PM
HALL 4
4A50
GOURMETS AULA

Objective

For the first time at Salon Gourmets, this contest is presented to find the best Joselito Iberian ham sandwich in Spanish gastronomy. 6 contestants will have to prepare 6 equal sandwiches, hot or cold, with 60 g of Joselito ham in 30 minutes. Both the bread and the rest of the ingredients, including sauces, will be of their free choice.

Score

The technical explanation, the flavor and juiciness, the ease of replication in different spaces, the originality and the rest of the ingredients, as well as the fact that it is quick to prepare and that in its execution and appearance it differs from a traditional sandwich.

JURADO /

JURY

Clara Villalón
Periodista freelance

Marcelino Alonso
Cocinero y periodista
gastrorgásmico

José Gomez
Grupo Joselito

Abraham Rivera
Periodista diario El País

Laura López
Creadora de Contenido
Gastro

Iñaki Murúa
Chef restaurante Ikaro
Logroño

CONCURSANTES /

CONTESTANTS

Bruno De Lahoz
Restaurante Casa Lola
Rueda (Valladolid)
-Mollete Joselito-By
Lola

Juan Antonio Villamor
Restaurante Raíz
Vitoria (Álava)
-Bocadillo de jamón,
foie, alcachofas
y mermelada de
alcachofas

Eduardo Pelayo
González
Tasca El Tonique
Sta. Cruz De Tenerife
(Canarias)
-La esencia de
Joselito con Alma
Atlántica

Helio Flores
Gutiérrez
Los Álamos Laboratorio
Gastronómico
Peñaranda de
Bracamonte (Salamanca)
-Salamanca, tierra
mía

Juan Garcia Domínguez
Restaurante Kresta
Miranda de Ebro
(Burgos)
-Homenaje al jamón

Chele Martínez-Valero
González
Cabo Palos Taberna
(Madrid)
-Bocadillo de jamón
Joselito en pan
schrocchiarella
rústico, ensalada
de laminado de
hinojo, crujiente de
alcachofas y perlas
de tomate carbonero
en AOVE