

Francisco Javier Navarro Santiago
Restaurante Concierto
Sentido
Mazarrón (Murcia)
–Me sabe a México
–*It tastes like Mexico*

César Mogollón Eugenio
Restaurante Ambivium
Peñafiel (Valladolid)
–Talo de atún rojo y txuleta
–*Bluefin tuna and chop talo*

Fernando Viñuela García
Restaurante Mamaguaja
Gijón (Asturias)
–Galete
–*Galette*

Antonio Bong Xu Castro
Restaurante Natur & Sushi Gastro Gourmet
Villanueva de la Cañada (Madrid)
–Maguro Tartufato
–*Bluefin tuna maguro with truffle sauce*

Damián Ríos Ladrón de Guevara
Restaurante DeAtún
Madrid
–Pasión de atún rojo
–*Bluefin tuna passion*

JURADO / JURY

Javier Caballero
Periodista
gastronómico
Gastronomic journalist

Alberto Granados
Director revista Gastroplanet
Gastro Planet magazine director

Carlos Valentí
Chef Restaurante
Hermanos Vinagre
Madrid

Joaquín Felipe
Chef Restaurante
Atocha 107
Madrid
El Castaño
Cué, Asturias

Jesús Santamaría
Chef Restaurante
Bokado
San Sebastián
(Guipúzcoa)

Francisco Sánchez-Luengo
Atún Fuentes

José Miguel Serrano
Gerente de Comimport
Comimport Manager

MASTER PINCHOS GOURMETS #PRODUCTORIOJANO

–MASTER PINCHOS GOURMETS
#PRODUCTORIOJANO



MIÉRCOLES 19
10.30-14.00 H
PABELLÓN 8
8E50
AUDITORIO GOURMETS

Objetivo

Por primera vez se presenta en el Salón Gourmets un campeonato de pinchos elaborados con productos riojanos. 12 participantes tendrán que elaborar pinchos fríos o calientes utilizando al menos uno de los ingredientes pertenecientes a las DOP o IGP riojanas (DOP Peras de Rincón de Soto, DOP Queso Camerano, DOP Aceite de La Rioja, DOP Nuez de Pedroso, DOP Alubia de Anguiano, IGP Chorizo Riojano, IGP Pimiento Riojano e IGP Coliflor de Calahorra).

Puntúa

La técnica de preparación, la presentación, los ingredientes utilizados, la rapidez en la ejecución, la originalidad, el sabor y por último la limpieza y el orden en el área de trabajo.

WEDNESDAY 19
10.30 AM-2.00 PM
HALL 8
8E50
GOURMETS AUDITORIUM

Objective

For the first time at Salon Gourmets, a contest of "pinchos" made with Riojan products. 12 participants will have to prepare hot or cold "pinchos" using at least one of the ingredients belonging to the PDOs or PGIs of La Rioja (PDO Rincón de Soto Pears, PDO Camerano Cheese, PDO La Rioja Olive Oil, PDO Pedroso Walnuts, PDO Anguiano Beans, PGI Chorizo Riojano, PGI Riojan Pepper and PGI Calahorra Cauliflower).

Score

The preparation technique, presentation, ingredients used, speed of execution, originality, flavor and finally cleanliness and order in the work area.

JURADO /

JURY

Iñaki Murúa
Chef restaurante Ikaro
Logroño

Abencio Millán
Director de la Escuela de Hostelería de La Rioja Camino de Santiago /
Director of the Culinary School of La Rioja Camino de Santiago

Luis Cepeda
Periodista de Gastronomicom /
Journalist in Gastronomicom

Lucía Grávalos
Chef restaurante Amicitia
Madrid

Jorge Suquet
Actor

Rita Sánchez
Chef y asesora gastronómica /
Chef and gastronomic adviser