

# SALÓN GOURMETS

## JOSÉ ANTONIO GUERRERO, DE GASTROBAR SABORES (VALLADOLID), GANADOR DEL MÁSTER PINCHOS GOURMETS #PRODUCTORIOJANO DE SALÓN GOURMETS

El cocinero se alza con la victoria de este concurso que debuta en Salón Gourmets (SG) y que ha sido patrocinado por el Gobierno de La Rioja; su pincho, "Riojanito", ha sido el preferido del jurado

Doce chefs han optado a este certamen, cuyo objetivo era elaborar bocados en miniatura con ingredientes pertenecientes a las DOP e IGP riojanas

El certamen ha tenido lugar esta mañana en el Auditorio Gourmets (pabellón 8) en la 36ª edición de la feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva del mundo, que del 17 al 20 de abril se celebra en cinco pabellones en Ifema Madrid



**Madrid, 19 de abril de 2023.-** La Rioja es mucho más que vino, y puede presumir, de hecho, de un amplio arsenal de deliciosos alimentos. Mostrar el potencial de su inabarcable despensa y sus usos en cocina ha sido el objetivo de **la primera edición del Máster Pinchos Gourmets #productoriojano**, en la que 12 cocineros han elaborado un pincho delicioso empleando, al menos, uno de los ingredientes con sello de calidad diferenciada de La Rioja (DOP e IGP).

**José Antonio Guerrero, de Gastrobar Sabores (Valladolid), se ha convertido en ganador** del certamen con su "Riojanito", la receta que más ha impresionado al jurado. Este bocado es una masa de pan vallisoletano relleno de alubias riojanas con sus sacramentos y acompañado de un crujiente de chorizo, esferificaciones de aceite y piparras. Enrique Fernández, de Meraki Gastrobar (Nájera, La Rioja) y Helio Flores, de Los Álamos Laboratorio Gastronómico (Peñaranda de Bracamonte, Salamanca), han conseguido el segundo y tercer puesto, respectivamente, con los pinchos

# SALÓN GOURMETS

“No me comas la oreja” y “Bocado Camerano Caramelizado”. El ganador ha obtenido un premio de 1.500 euros; el segundo, de 700 euros y el tercero, de 500 euros. Además, se ha concedido un premio especial para el pincho mejor armonizado con vinos de la DOCa La Rioja elaborados en la Comunidad Autónoma. Esta mención ha recaído en Antonio de Diego, asesor gastronómico *freelance* (Cartagena, Murcia), quien se ha presentado al concurso con el pincho “Chorinditos”, y que ha recibido un premio de 500 euros. Además, la organización ha obsequiado a todos los aspirantes con una selección de productos riojanos.

Los cocineros han tenido que preparar sus bocados echando mano de estos ingredientes: 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. **Además del ganador y los finalistas, estos son el resto de concursantes:**

- José Ignacio Gordo Martínez, de restaurante Aromas de Rioja by Hotel Zenit (Calahorra, La Rioja)
- Silvia Penalva García, de Grupo Cocina34 (Marratxí, Baleares)
- Johnny Edson Munayco López, de restaurante Bevivo (Torrejón de Ardoz, Madrid)
- Damián García Cienfuegos, de Lupa Complejo hotelero (Cudillero, Asturias)
- Nico Ríos, de restaurante La Picaruela (Barcelona)
- Mikel Salanova Montes, de restaurante Roots (A Coruña, Galicia)
- Carlos Pérez, de Latxaska Etxea (Madrid)
- Sugai Larrazábal Durana, de Wine Fandango, Delantal de Plata del Concurso de Pinchos de La Rioja (Logroño)

El jurado, formado por profesionales del sector, ha valorado en sus deliberaciones aspectos como la **cantidad de ingredientes riojanos que se hayan utilizado en la elaboración del bocado, así como la técnica, la originalidad y, por supuesto, el sabor** de la tapa resultante. El jurado estuvo compuesto por:

- Iñaki Murúa, chef de restaurante Ikaro (Logroño)
- Abencio Millán, director de la Escuela de Hostelería de la Rioja Camino de Santiago (Santo Domingo de la Calzada, La Rioja)
- Luis Cepeda, periodista gastronómico
- Lucía Grávalos, chef del restaurante Amicitia (Madrid)
- Jorge Suquet, actor
- Rita Sánchez, chef y asesora gastronómica

**Este concurso se enmarca dentro de la campaña #productoriojano**, una estrategia de promoción agroalimentaria del Gobierno de La Rioja para difundir la excelencia del origen riojano como tierra singular, vinculada no solo a la gran calidad de sus productos agroalimentarios y de la gastronomía riojana, sino también a su territorio, a los pueblos, a los paisajes y a la población de esta comunidad autónoma que atesora un patrimonio cultural realmente excepcional.

## EL ECUADOR DE LA CITA GASTRONÓMICA MÁS EXCLUSIVA DEL MUNDO

**Salón Gourmets**, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más relevante del momento, vive hoy su tercera jornada con datos de récord. En esta edición, la 36ª, **cuenta con cinco pabellones (4, 5, 6, 7 y 8), dos más que en anteriores convocatorias**. Por ellos está previsto que pasen, hasta el 20 de abril, más de 100.000 visitantes

# SALÓN GOURMETS

profesionales, quienes desde el lunes 17 hasta el jueves 20 de abril están conociendo las novedades de sus más de 2.000 expositores. También ha regresado a Ifema Madrid el intensísimo programa de actividades de SG; durante todo el salón se habrán celebrado más de 1.200. Entre ellas, destacan los concursos; hay certámenes debutantes, como Máster Pinchos Gourmets #productoriojano o GourmeTapa by Fuentes, y citas tan clásicas como el 28º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, el 15º Campeonato de España de Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets.

Por supuesto, y dentro de los más de 70.000 m2 en los que SG se celebra, hay varios espacios que, edición tras edición, acaparan todas las miradas y visitas. Es el caso de **Innovation Area y Organic Exhibition Area**, que reunirán 1.500 novedades de máxima calidad. De entre ellos, un jurado profesional elegirá a los tres mejores en cuatro categorías — Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico— en los 11º Premios Salón Gourmets, un clásico reconocimiento que ayuda a las empresas a la comercialización. Otros, como el Túnel del Queso, el Túnel del Vino o los diferentes escenarios continúan con una frenética actividad en el ecuador de un SG en el que el País de Honor es Brasil y la Comunidad de Madrid ejerce como Comunidad Invitada. Cabreiroá, Estrella Galicia y Nespresso Professional vuelven a ser, respectivamente, el Agua, la Cerveza y el Café Oficiales de esta cita con lo mejor de la gastronomía.

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, 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)  
**Elvira Lalana** / 619 553 116 / [elviralanana@accionycomunicacion.com](mailto:elviralanana@accionycomunicacion.com)  
**José Fernández** / 699 687 043 / [josefernandez@accionycomunicacion.com](mailto:josefernandez@accionycomunicacion.com)  
**Heliana Suárez** / 630 859 250 / [helianasuarez@accionycomunicacion.com](mailto:helianasuarez@accionycomunicacion.com)  
**Jessica Moreno** / 627 04 33 30 / [jessicamoreno@accionycomunicacion.com](mailto:jessicamoreno@accionycomunicacion.com)  
**María José Arévalo** / 679 67 29 57 / [mariajosearevalo@accionycomunicacion.com](mailto:mariajosearevalo@accionycomunicacion.com)  
**Juan Fernández del Álamo** / 669 72 65 13 / [juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com](mailto:juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com)  
**Víctor Martín** / 630 859 250 / [victormartin@accionycomunicacion.com](mailto:victormartin@accionycomunicacion.com)

