

SALÓN GOURMETS

JOSÉ ANTONIO GUERRERO JUAN, DEL RESTAURANTE AQUARIUM PORT (CIUTADELLA, MENORCA), GANADOR DEL 1^{er} GOURMETAPA BY FUENTES

José Antonio Guerrero Juan, con su tapa “Japotaco de atún”, ha conseguido el primer premio en la primera edición de GourmeTapa by Fuentes, campeonato de tapas elaboradas con atún rojo de la empresa murciana Fuentes

Un jurado profesional ha valorado el sabor, la originalidad, la presentación y la aplicación comercial de la tapa propuesta por cada uno de los 12 aspirantes, llegados de todos los rincones del país



Madrid, 19 de abril de 2023.- La tercera jornada de la 36ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva del mundo, ha acogido **GourmeTapa by Fuentes**. Se trata del **primer campeonato de tapas elaboradas con atún rojo** de Fuentes, empresa murciana pionera en Europa en la cría y comercialización de este túnido y líder mundial en exportación, con más de un 85 % de su producción destinada a países como España, Portugal, Marruecos, Malta, Italia y Túnez.

Doce participantes han demostrado lo que son capaces de hacer con la calidad del atún Fuentes a la hora de elaborar sus tapas, ya sea con los cortes más nobles del atún o con los menos populares como la parpatana, la carrillera, el morrillo o el osobuco. Cada participante ha contado con **30 minutos para elaborar 10 tapas iguales** con el atún rojo de Fuentes como ingrediente principal: debían ser tapas de rápida preparación, que pudieran elaborarse en una barra y comerse en uno o dos bocados. El jurado, formado por profesionales del sector, ha valorado aspectos como **el sabor, la originalidad, la presentación o la aplicación comercial** de la tapa.

El primer premio ha recaído en **José Antonio Guerrero Juan, del restaurante Aquarium Port (Ciutadella, Menorca)**, perteneciente al grupo Moga, **con la tapa “Japotaco de atún”**. Se trata de una tapa elaborada con pasta filo, mantequilla de atún con algas togarashi, mézclum, guacamole y salsa secreta de la casa, y atún rojo Fuentes con puntos de kimchi y escamas de atún secadas por ellos mismos.

SALÓN GOURMETS

En segunda posición ha quedado Ángel González Riera, del restaurante Hacienda La Llorea (Gijón, Asturias), con la tapa “Bikini de atún rojo Fuentes”. El ganador ha recibido 2.000 €, el segundo clasificado 1.000 € y el resto de participantes un diploma acreditativo, además de un obsequio en productos de Fuentes.

El **jurado** ha estado compuesto por:

- Javier Caballero, periodista gastronómico.
- Alberto Granados, director de la revista Gastroplanet.
- Carlos Valentí, chef de Hermanos Vinagre.
- Joaquín Felipe, chef de Atocha 107.
- Jesús Santamaría, chef de Bokado y presidente del jurado.
- Francisco Sánchez-Luengo, de Fuentes El Atún Rojo.
- José Miguel Serrano, gerente de Cominport.

El **resto de los concursantes** del certamen fueron:

- Jon de Miguel Estívariz, restaurante Atabaka Jatetxea (Vitoria-Álava). Tapa: Mar de Laia.
- Alberto Ceular Martínez, Bodegas Trasmallo y Marengo Brasserie (Córdoba). Tapa: Niguiri de atún.
- Antonio Martínez Bleda, restaurante Frontera (Tobarra, Albacete). Tapa: Cococha de atún rojo de Cartagena con membrillos y carlotas.
- Silvia Penalva García, restaurante Cocina 34 (Mallorca). Tapa: Tronco de atún.
- Jesús Iván Anaya Gómez, restaurante El Mirador de La Mancha (Malagón, Ciudad Real). Tapa: Marmi-Taco.
- Francisco Javier Navarro Santiago, restaurante Concierto Sentido (Mazarrón, Murcia). Tapa: Me sabe a México.
- César Mogollón Eugenio, restaurante Ambivium (Valladolid). Tapa: Talo de atún rojo y txuleta.
- Fernando Viñuela García, restaurante Mamaguaja (Gijón, Asturias). Tapa: Galete.
- Antonio Bong Xu Castro, restaurante Natur & Sushi Gastro Gourmet (Villanueva de la Cañada, Madrid). Tapa: Maguro Tartufato.
- Damián Ríos Ladrón de Guevara, restaurante DeAtún (Madrid). Tapa: Pasión de atún rojo.

36ª SALÓN GOURMETS: CUATRO DÍAS, CINCO PABELLONES

La 36ª edición de Salón Gourmets **cuenta por primera vez en su historia con cinco pabellones** y supera los 70.000 m² de extensión total. A lo largo de cuatro días, más de 2.000 expositores nacionales e internacionales **presentan unos 55.000 productos singulares y organizan más de 1.200 actividades, algunas de ellas inéditas hasta la fecha**. Se estima la visita de más de 100.000 profesionales. Los asistentes podrán conocer, probar y sorprenderse con lo mejor del sector gastronómico en un espacio único que reunirá a los representantes de la más alta calidad. Como en años anteriores, se celebrarán concursos, campeonatos, catas, *show cookings* y un sinfín de actividades.

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 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
Elvira Lalana / 619 553 116 / elviralanana@accionycomunicacion.com
José Fernández / 699 687 043 / josefernandez@accionycomunicacion.com
Heleana Suárez / 630 859 250 / heleanasuarez@accionycomunicacion.com
Jessica Moreno / 627 04 33 30 / jessicamoreno@accionycomunicacion.com
María José Arévalo / 679 67 29 57 / mariajosearevalo@accionycomunicacion.com
Juan Fernández del Álamo / 669 72 65 13 / juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com
Víctor Martín / 630 859 250 / victormartin@accionycomunicacion.com

