

SALÓN GOURMETS

UN RECONOCIMIENTO A LAS NOVEDADES DEL SALÓN

UN 'YOGUR' A BASE DE HUEVO, INFUSIONES PARA CÓCTEL O UNA SALSA GARUM, ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS GANADORES DE LOS 11º PREMIOS SALÓN GOURMETS 2023

Estos galardones destacan las novedades más originales y llamativas que se presentan al Salón Gourmets; hay cuatro categorías: Innovación, Presentación, Versatilidad y Mejor Producto Ecológico

También se han entregado los premios de los concursos en redes sociales: el stand favorito de los usuarios ha sido el de Galicia; "Mi producto Favorito" lo ha ganado la asociación Alcachofa de España y Carolina Polisceni ha averiguado el "Producto Incógnito", que era la ginebra de algas de GinMachine



Madrid, 20 de abril de 2023.- Siempre acaparan titulares y no dejan indiferente a nadie. Las novedades que cada año se presentan en Salón Gourmets (SG), la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusivas del mundo, son un reclamo absoluto. Cada año, el último día del Salón se entregan los **Premios Salón Gourmets** —que este año alcanzan la 11 edición— como un reconocimiento especial a aquellas marcas que cada año traen nuevos productos.

Hay cuatro categorías: Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico. El primero se concede al producto singular que represente, con su lanzamiento en el mercado, un avance para el sector y para los consumidores. La presentación premia el equilibrio entre la belleza del envase y la información que reseñe fielmente sus valores nutricionales. Por su parte, la categoría de versatilidad se concede a la referencia que, por su singularidad, sea capaz de enriquecer el patrimonio gastronómico gracias a sus múltiples aplicaciones. Por último, el galardón al producto ecológico ensalza lo completo de su perfil nutricional.

Estos son los ganadores por categorías:

PREMIOS A LA INNOVACIÓN

Primer Premio: Wovo Cremoso Maracuyá. **Expositor:** Campomayor

Wovo es la nueva categoría lanzada por Campomayor, empresa familiar ubicada en el corazón rural de Galicia y líder en innovación en torno al huevo. A través de su *spin-off* Mundo Healthy, ha desarrollado una gama de productos pioneros elaborados con clara de huevo y calcio y con un alto contenido en proteína de alto valor biológico que incluye los nueve aminoácidos esenciales. Wovo no contiene lactosa, gluten, grasa, hidratos de carbono ni azúcares añadidos. Hay



SALÓN GOURMETS

dos tipos de producto Wovo: Bebida Wovo (Original, Calcio y Cacao) y vasitos Wovo Cremosos (Original y con frutas: Fresa y Maracuyá). Acaban de llegar a grandes superficies como Carrefour.

Segundo premio: Dippeo de aceitunas y aguacate. **Expositor:** Agrosevilla

Es un delicioso “dippeo” elaborado con más del 70 % de aceitunas y un 20 % de pulpa de aguacate, además de sal, aceite de oliva, ajo y especias. Es una forma distinta y saludable de comer aceitunas, que se adapta a las necesidades de los consumidores, quienes valoran cada vez más una alimentación basada en ingredientes naturales y productos fáciles de consumir. Agrosevilla es un grupo líder en el mercado internacional de la aceituna con una producción anual de 80.000 toneladas. Integra a 4.000 agricultores del sur de España y exporta a más de 70 países.



Tercer premio: Salsa GARVM. **Expositor:** Salazones Garre

Esta salsa emula el garum, la salsa que se producía en el Imperio Romano y que se elaboraba con restos de pescado. Esta original versión, ideal para potenciar el sabor de toda clase de platos o para disfrutar tal cual, se prepara con AOVE ecológico y deliciosas huevas ralladas de maruca, merluza, bacalao y mújol. Salazones Garre es una empresa familiar de la región de Murcia que elabora salazones de pescado gourmet, de forma artesanal, respetando una tradición milenaria.



PREMIOS A LA PRESENTACIÓN

Primer premio: Pralinés de chocolate bio con miel y polen. **Expositor:** Miel Anta

Bajo la marca Pazo de Lusío, estos dulces bocados orgánicos nacen fruto de la fusión de una exquisita miel, del polen y de los cacaos más originales para ofrecer un bombón cremoso con matices botánicos y ligeramente afrutados. Estos pralinés elaborados cuidadosamente de manera artesanal pertenecen a Miel Anta, una compañía de Bóveda (Lugo) con más de 30 años de experiencia en el sector ubicada en plena Ribeira Sacra y especializada en la producción de miel, polen y productos derivados de la colmena 100 % crudos, naturales, ecológicos y certificados con todas las garantías.



Segundo premio: Caja regalo sabor cítrico (The Food Experience Sabor Cítrico). **Expositor:** La Montaña Aliños

Esta caja ofrece diferentes condimentos para lograr una experiencia culinaria única. El aliño de mandarina ofrece un sabor cítrico y fresco, mientras que el aceite de naranja agrega un toque aromático y dulce a cualquier plato. El mix de cuatro pimientas (negra, blanca, verde y rosa) permite conseguir sabores intensos y complejos. Por su parte, la mostaza de naranja añade un toque picante y cítrico a las comidas, y la sal en escamas de naranja otorga una textura crujiente y un sabor salado y cítrico delicioso. La Montaña Aliños es una empresa familiar ubicada en Cocentaina, en el interior de la provincia de Alicante. Está especializada en la elaboración de aliños y mostazas artesanos y totalmente naturales.



SALÓN GOURMETS

Tercer premio: Maridaje frío o caliente de la Trenza de Almudévar con los mejores té. **Expositor:** Pastelería Tolosana

La trenza de Almudévar, por su sabor y jugosidad, se ha convertido en un imprescindible de la gastronomía aragonesa. Pastelería Tolosana, empresa que lleva cuatro generaciones honrando la mejor tradición panadera y que ha catapultado la fama de este rico bollo, sorprende con un maridaje de este postre con dos té. El primero es un té Pu Erh que combina el clásico té chai con los clásicos té navideños, y que marida a la perfección con la trenza de Almudévar gracias a su carácter especiado, con matices de naranja, canela, clavo y cardamomo. La segunda infusión es un té oolong pa' maite, variedad de té azul (fermentado) muy especiado, con ingredientes como calabaza, achicoria o jengibre que tiene un punto dulce.



PREMIOS A LA VERSATILIDAD

Primer premio: Tres infusiones creadas por Diego Cabrera, bartender de Salmon Guru. **Expositor:** Té Tonic

Es una gama personalizada de infusiones para elaborar refrescantes mezclas de las mejores y más exóticas especias y botánicos diseñadas por Diego Cabrera, uno de los mixólogos más importantes de España y su equipo. Hay tres sabores: Spicy —refrescante y exótica, con jengibre, cardamomo, flor de malva y cayena—; Sour —suave y muy personal, a base de flor de jazmín, flor de saúco, azahar y lavanda— y Cool, mediterráneo y mentolado, hibisco, rabos de cereza, *lemon grass* y menta piperita. Té Tonic es una compañía de San Vicente del Raspeig (Alicante) especializada en productos innovadores para bares y cocteleros.



Segundo premio: Esferificación de morcilla. **Expositor:** Industrias Cárnicas Diego Molina

Se trata de unas esferificaciones de embutido, en este caso morcilla, realizadas con carne y especias naturales de forma artesanal. Industrias Cárnicas Diego Molina es una empresa familiar fundada en 1989 y que se ubica en Venta del Pobre (Níjar, Almería). Mantiene, desde sus orígenes, un proceso tradicional de producción basado en una exhaustiva selección de materias primas. Se dedican a la fabricación, comercialización y distribución de embutidos, productos frescos y perlas gourmet. La apuesta por la calidad y la constante inversión en I+D nos posiciona como un gran referente en el sector.



Tercer premio: Maletín con 9 molinillos de sales TOQUE. **Expositor:** Verdú Cantó Saffron Spain (Toque)

Este maletín incluye nueve tipos diferentes de sales gourmet Toque —rosa, negra, con hierbas, con algas, con azafrán, con ajo negro, de rosa y pimienta negra, con yuzu y con trufa—, ideales para realzar cualquier plato o receta. Verdú Cantó Saffron Spain es una empresa con sede en Novelda (Alicante) con 125 años de experiencia en la elaboración de aderezos para cocina y gastronomía, botánicos para coctelería y azafrán.



SALÓN GOURMETS

PREMIOS AL MEJOR PRODUCTO ECOLÓGICO

Primer premio: Sidra ecológica cántabra elaborada con manzanas de cosecha propia.

Expositor: Sidra Somarroza

Esta exquisita sidra ecológica cántabra ha sido elaborada con manzanas de cosecha propia y contiene un tapón escanciador en cada botella. Es un nuevo producto de Sidra Somarroza, empresa familiar de Piélagos (Cantabria) que elabora once clases de sidra de manera natural, apostando por la calidad, la innovación y la sostenibilidad. Ha obtenido más de cincuenta premios por su excelencia.



Segundo premio: Jamón de Bellota 100 % ibérico pata negra ecológico. **Expositor:** Bernardo Hernández (BEHER)

Este delicioso jamón de bellota 100 % ibérico pata negra es ecológico y forma parte de una apuesta muy importante de esta empresa por la sostenibilidad sin renunciar al carácter *premium* de sus jamones y embutidos. Bernardo Hernández (Guijuelo, Salamanca) es una compañía que cuida minuciosamente la raza y la alimentación de sus animales. Así, todos los cerdos que crían en sus fincas son de raza 100 % ibérica, cuya pureza genética ha sido seleccionada y cuidada, y son alimentados mediante el uso de piensos de elaboración propia de origen natural. Desde hace años, además, aplica sistemas y técnicas de producción que minimizan el impacto medioambiental.



Tercer premio: Pimentón con pimientos cultivados de manera orgánica y secados al natural sin humo. **Expositor:** La Chinata Smoked Paprika

Este novedoso pimentón ecológico se elabora con los mejores pimientos cultivados de manera orgánica por los agricultores que surten a la compañía. Se secan al sol, sin humo. ETASA (Norte Extremeña de Transformados Agrícolas S.A.), de carácter totalmente familiar, fue fundada en 1975. Más de tres décadas después, se sigue sosteniendo sobre los mismos pilares sobre los que fue levantada: ofertar a sus clientes la máxima calidad y el control más riguroso en sus Pimentones de marca La Chinata.



PREMIOS TAMBIÉN EN LAS REDES SOCIALES

Cada año, SG también está muy presente en las redes sociales. Como cada edición, se organizan tres concursos en las principales plataformas sociales. El primero de ellos, "Stand Wars", permite a los usuarios elegir su stand favorito. En la 36ª edición, este honor ha recaído en el de **Galicia**. Además, también han podido elegir su producto favorito; la **asociación Alcachofa de España** ha resultado la ganadora de este concurso. Por último, SG selecciona, cada año, un "Producto Incógnito" que deben averiguar los usuarios a través de las diferentes pistas que se proporcionan en las redes sociales. @CarolinaPolisceni ha averiguado cuál era la referencia secreta: la **ginebra de algas de GinMachine**. Gracias a su espíritu indagador, será recompensada con una selección de productos elegidos por Grupo Gourmets.

LA CITA GASTRONÓMICA MÁS EXCLUSIVA DEL MUNDO

Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más relevante del momento, termina hoy jueves con datos de récord. En esta edición, la 36ª, ha contado con cinco pabellones (4, 5, 6, 7 y 8), dos más que en anteriores convocatorias, con más de 2.000 expositores y unos 55.000 productos. También ha regresado a Ifema Madrid el intensísimo programa de actividades de SG, más de 1.200. Entre ellas, han destacado los concursos: certámenes debutantes, como Máster Pinchos Gourmets #productoriojano o GourmeTapa by Fuentes, y citas tan clásicas como el Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor o el Campeonato de España de Abridores de Ostras – Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets.

SALÓN GOURMETS

Dentro de sus más de 70.000 m², han continuado estando los espacios que, edición tras edición, acaparan todas las miradas y visitas. Es el caso de Innovation Area y Organic Exhibition Area, que ha reunido 1.500 bebidas y alimentos de máxima calidad. De entre ellos, un jurado profesional ha elegido a los tres mejores en cuatro categorías —Innovación, Presentación, Versatilidad y Producto Ecológico— en los Premios Salón Gourmets, un reconocimiento ya muy asentado. Otros, como el Túnel del Queso, el Túnel del Vino o los diferentes escenarios han desarrollado una frenética actividad en un SG en el que el País de Honor ha sido Brasil y la Comunidad de Madrid ejerció como Comunidad Invitada. Nespresso Professional, Cabreiroá y Estrella Galicia volvieron a ser, respectivamente, el Café, el Agua y la Cerveza 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
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
Heliana Suárez / 630 859 250 / helianasuarez@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

