



Cervezas, ostras y muchas sorpresas más

Tras el éxito del día anterior, la segunda jornada del 37º Salón Gourmets ha transcurrido con gran afluencia de público. 1.980 expositores, 55.000 productos y más de 1.300 novedades se pueden descubrir hasta el 25 de abril en Ifema Madrid.

En el pabellón de **Andalucía**, Comunidad Autónoma Invitada, y el colorido stand del Reino de **Marruecos**, País de Honor, estaba todo listo para comenzar la segunda jornada del **37º Salón Gourmets**.

En el escenario de Gastronomía Solidaria el chef Rubén Fenollar mostró la versatilidad de productos como la Mortadella Bologna IGP, Zampone y Cotechino Módena IGP y Salamini italiani alla Cacciatora DOP gracias al proyecto '**Enjoy It's From Europe / A Slice of Quality - Choose PDO and PGI Deli meats from Europe**'.

También se celebró el **Día de Canarias: Un viaje por las Islas Canarias**, donde se sucedieron ponencias y show cookings con el gofio, la lubina del atlántico o los vinos volcánicos como protagonistas. Coincidió con la celebración del **Día de Granada: Provincia Gastronómica y Despensa de Excelencia de Andalucía** en el que los visitantes profesionales pudieron conocer mejor la marca de calidad Sabor Granada y productos como los piononos de Santa Fe, vermut, frutas tropicales como mangos, aguacates, chirimoyas, hortalizas y productos del mar de Alborán.

Uno de los espectáculos más interesantes del Salón Gourmets es el **5º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets** en el que Javier Olmedo Morales chef del Restaurante del Zoo de Madrid se alzó con el trofeo tras despiezar un gran solomillo de vaca y preparar un delicioso steak tartar.

La gran final del **Desafío XChef by Cervezas 1906** congregó a los cocineros más prometedores del país que elaboraron recetas respetuosas con el medio ambiente. Miguel Molina Megías de Molino del Puente en Dúrcal, Granada, ganó el campeonato con una receta elaborada con tendones de vaca pajuna en ajopollo de pistacho verde y quisquilla de Motril.

SALÓN GOURMETS



En el **16º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets** los concursantes volvieron a demostrar lo difícil que es abrir correctamente una ostra. Sin romper la concha, con limpieza, rapidez y mucha maña, los 8 participantes abrieron 30 ostras en el menor tiempo posible. Luis Flavio Amor de Ostras Sorlut en el Mercado de San Miguel (Madrid) consiguió llevarse el premio a casa completando el desafío en tan solo 3 minutos y 31 segundos.

Y para acompañarlas nada mejor que una cervecita fresca. En el **10º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia** los mejores bartenders de España tuvieron que tirar correctamente una caña y servir un botellín ante la atenta mirada del jurado. Carlos Gutiérrez del restaurante Sueños y Tapas (Alcorcón, Madrid) fue elegido el campeón y recibió un premio en metálico y el reconocimiento del sector.

En el espectacular escenario de pizza dieron comienzo las categorías Clásica, Pala, Taglio, Napolitana y sin Gluten del **3º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cerveza 1906 Red Vintage**. Los concursantes presentaron todas sus recetas y se conocerán a los ganadores el jueves.

Finalmente, Alberto García, director general, y Víctor Fernández, enólogo en San Román Viñedos y Bodegas, fueron los encargados de impartir la exclusiva **cata 80 aniversario Mariano García - Mauro** en la que los invitados pudieron degustar los vinos Baynos Blanco de Viura (DOCa Rioja), Baynos (DOCa Rioja), Garmón (DO Ribera del Duero), Valeyo (DO Bierzo), Mauro Godello (VT Castilla y León), Mauro VS (VT Castilla y León), San Román (DO Toro) y Terreus (VT Castilla y León).

Mañana volvemos con muchas más actividades y novedades que sorprenderán a todos los visitantes profesionales. ¡Les esperamos!

#SG24