



## Tres concursos y sus productos para sorprender a todos

El 37 Salón Gourmets (SG) abrirá sus puertas del 22 al 25 de abril en Madrid con más de 2.000 expositores, 55.000 productos y un sinfín de actividades gastronómicas interesantes y atrevidas que amenizan la visita de los más de 100.000 profesionales previstos. Estas son algunas de las más destacadas.

### La fiebre del cachopo

Ya se han cerrado las inscripciones para participar en el **7º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P."**. Los restaurantes españoles inscritos en esta edición tendrán que esperar pacientes la visita y ofrecer su mejor versión para sorprender a los jueces que seleccionarán a los finalistas mediante el sistema 'mystery shopper'. El jurado tiene hasta el 31 de marzo para probar, de manera anónima, cada preparación. La presentación, textura, relleno, jugosidad y, por supuesto, sabor serán determinantes a la hora de elegir a los 12 restaurantes que participarán en la final que se celebrará el **lunes 22 de abril** en el 37º Salón Gourmets.

Los tres mejores cachopos obtendrán un diploma y una dotación económica de 1.200 €, 500 € y 300 €, respectivamente.

### De tapas por el Salón

Por segundo año consecutivo, se celebra **GourmeTapa by Fuentes**, un campeonato en el que 12 participantes demostrarán la versatilidad y excelente calidad del producto que aporta la empresa murciana patrocinadora. 30 minutos, 10 tapas y un elemento común, el atún rojo, pondrán contra las cuerdas a los concursantes, que tendrán que ingeniárselas para elaborar una tapa que destaque por su sabor, originalidad, presentación y aplicación comercial.

En juego, 2.000 € para el primer clasificado, 1.000 € para el segundo y un diploma acreditativo para el resto de concursantes, además de un obsequio con productos de Fuentes.

# SALÓN GOURMETS



## El tiempo corre

16 ediciones lleva celebrándose el **Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets** en el SG y no deja de sorprender! Una profesión escasamente valorada en España, que nos recuerda que como casi todo en la vida, es más importante 'la maña que la fuerza'. Sus maniobras contrarreloj para abrir 30 ostras - completamente limpias y enteras- en el menor tiempo posible demuestran que son unos auténticos virtuosos de su oficio.

Pero sólo uno puede alcanzar el título de Mejor Abridor de Ostras de España, además de un premio en metálico de 600 €, y para seleccionarlo, el Jurado valora, además de la rapidez, la apertura, limpieza, habilidad y presentación. Las inscripciones ya están abiertas. ¡Suerte a todos!

#SG24

# SALÓN GOURMETS