



Excelencia Gourmet

La tercera jornada del Salón Gourmets congregó a lo más destacado del panorama gastronómico y vinícola español en los premios otorgados por el Grupo Gourmets.

El tercer día del Salón Gourmets arrancó con las actividades dedicadas a los productos de Córdoba, Castilla-La Mancha y las Illes Balears. La gastronomía de Córdoba, Patrimonio Gastronómico mostró su versatilidad en las ponencias que ofreció durante toda la jornada y que finalizaron con el II Concurso de Salmorejo Cordobés. La receta del influencer gastronómico @santifoods, con saam de tartar de atún acabado con torrezno fue la que se llevó el reconocimiento del jurado.

La marca de garantía de calidad de Castilla La Mancha, Campo y Alma, presentó en el escenario Aula Gourmets la calidad de sus DOP e IGP donde los asistentes disfrutaron, a través de catas y ponencias, de los productos como ajo morado de las Pedroñeras y el queso manchego en un show cooking a cargo de José Manuel Araque Díaz, chef del restaurante La Casota de La Solana.

Por su parte Illes Balears, desplegó la riqueza de las cuatro islas con productos locales como quesos elaborados con leche de la vaca de raza Vermella menorquina DOP Queso Mahón, la carne de porc negre mallorquí de Can Company y los vinos varietales de la DOP Binissalem.

Durante la mañana también tuvo lugar el 2º Master Pinchos Gourmets #productoriojano en el que 12 participantes demostraron su habilidad a la hora de elaborar sus pinchos "a la riojana". El jurado se decantó por un "pincho para chuparse las manitas", la elaboración de José Ignacio Gordo del restaurante Aromas de Rioja by Zenit, Calahorra (La Rioja). El segundo fue para Gerardo Iribarren de Aga Catering Gourmet, Las Rozas (Madrid), y el tercero fue para Iñaki Rodrigo Rojas del restaurante Latxaska Etxea en Madrid.

Y con pequeños bocados sigue el día con la calidad del atún Fuentes, que un año más quedo más que demostrada en Gourmetapa By Fuentes, donde Rubén Sánchez Camacho, del restaurante Epílogo de Tomelloso (Ciudad Real), consiguió destacar sobre el resto de participantes, con su tapa de orza de atún y callos de atún rojo Fuentes.

SALÓN GOURMETS



SALÓN GOURMETS

La tarde comenzó con la primera prueba de la semifinal de 29º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, los participantes tuvieron que pasar un examen a cargo del Comité Técnico de la UAES, tras el cual, la bodega Protos, copatrocinador y Tierra de Sabor, patrocinador, ofrecieron dos masterclass a cargo de Pedro Martín-Hinojal, enólogo de la bodega y Diego González, -ganador del Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor 2022-, respectivamente.

Xabier Gorostiza y Clara Canals estuvieron a cargo de la cata organizada por Pernod Ricard entorno a la bodega Ysios. Un recorrido por los vinos de la Rioja Alavesa con referencias como Ysios Las Naves, Lagunazuri, El Nogal, Grano a Grano e Ysios Blanco.

La región canadiense de New Brunswick estuvo representada en el escenario Aula Gourmets, con el chef y presentador Dennis Prescott que dio a conocer la riqueza de las costas canadienses a través de un show cooking donde el bogavante, el cangrejo de nieve y el sirope de arce fueron los auténticos protagonistas.

Para terminar, el escenario del campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cervezas 1906 Red Vintage del pabellón 8 comenzó el día con la masterclass ofrecida por 5 Stagioni y Valcoiberia, a continuación y durante todo el día continuaron las competiciones de las categorías pala, clásica, taglio, napolitana y sin gluten. La jornada acabó con un show cooking ofrecido por Estrella Galicia y Salvatore Salvo. " Estrella Galicia 1906 Red Vintage".

Premios Grupo Gourmets

La excelencia de la gastronomía y el vino tuvo su reconocimiento en los premios que otorga la Guía Vinos Gourmets y la revista Club de Gourmets. Los primeros reconocen la labor de los profesionales del sector vinícola español a través de los usuarios de la 39º Guía Vinos Gourmets, Los Mejores de España. Los vinos que han obtenido la máxima calificación otorgada por el Comité de Cata, son reconocidos en los 11º premios de la Liga `99. Por su parte, 13º Premios Revista Club de Gourmets, premian a los profesionales más relevantes del último año en el mundo gastronómico, vinícola así como a establecimientos y medios de comunicación. Puede consultar aquí todos los premiados.

Asimismo, contamos con la visita del presidente del Partido Popular, Alberto Nuñez Feijóo, que visitó diferentes stands institucionales y empresas privadas, donde pudo conocer de cerca la surtida despensa de la gastronomía nacional e internacional del Salón Gourmets.